



## 月面クッキー ～宇宙スイーツレシピ～

佐々木直美（宇宙スイーツ研究所）

### 1. はじめに

凍るように寒い夜、もこもこと着こんで望遠鏡や双眼鏡を覗きながら遠い宇宙に想いを馳せ、それぞれの天体の色や形や様々な特徴を見れば見るほど、どうにか面白いスイーツに姿を変えないかと、日々わくわくと研究を重ねている、こちらは宇宙スイーツ研究所です。

### 2. 月面クッキー

私がこんなスイーツを作り始めるきっかけとなったのは、今回ご紹介する「月面クッキー」でした。星見仲間と泊まりがけでの観望会に出かける際に、いつものように遠足のおやつを何か焼こうと思った時、ふと大きな大きなクッキーをイメージしたのです。「大きなクッキーを月にしたら面白いかもしれない。」そう閃いた時にはもう制作に取りかかっていたいました。小さな頃から好きだったお菓子作りと、これまた憧れるように大好きな宇宙とが交わった瞬間です。

月面の凸凹した感じやクレーターを作るにはその質感を出すことが大切と思い、生地にはオートミールを使っています。いわゆる月の海と呼ばれるつやりとした部分には、ココア生地で味と質感を変えながら、色を暗くし奥行きも出しています。

大きな月面図を広げ、その横で生地を手にして月の地図を描いていく過程は、眠っていた工作意欲がぐんぐんと湧いてくる、楽しくて仕方がない作業です。

### 3. レシピ

月面クッキー 直径約 25 cm 1 個分

#### <材料>

バター・・・・・・・・・・100 g  
きび砂糖・・・・・・・・・・110 g  
卵・・・・・・・・・・1 個

#### 生地 A

小麦粉・・・・・・・・・・140 g  
純ココア・・・・・・・・・・10 g

#### 生地 B

小麦粉・・・・・・・・・・80 g  
オートミール・・・・・・・・・・50 g

#### <作り方>

- ① やわらかくしたバターにきび砂糖を 2、3 回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ほぐした卵を加え、もったりと混ぜ合わせる。
- ③ ②の内の 150g を別のボウルに移し、そこに小麦粉 140g と純ココア（生地 A）を合わせてふるったものを入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせまとめる。
- ④ 残った②の生地に小麦粉 50g とオートミール（生地 B）を加え、手でひとかたまりにまとめる。
- ⑤ ③と④の生地をそれぞれラップにくるみ、冷蔵庫で 1 時間程度休ませる。
- ⑥ ③のココア生地を 6、7mm 程度の厚さに麺棒で伸ばし、直径約 25cm の円を作る。

(私はフリーハンドで作りますが、ボウルの縁などで型をとっても綺麗に仕上がるかもしれません。)

- ⑦ ④のオートミール生地をボソボソと少しずつ手に取り、月面図を観察しながら地形を⑥の円の上に作っていく。クレーターは箸の頭や竹串等で窪みを作る。ティコやコペルニクスからの光条や、クラビウスのクレーターの中のクレーター等を表現するのもよいが、その場合生地のかき混ぜを考慮して少々跡をはっきりとさせた方が焼き上がったあと綺麗に仕上がる。筆者は月面 X が好きなため、細目のパスタ 1cm 程度を 2 本、交差させて X にし、焼く前に生地に埋め込んでいます。
- ⑧ 余熱した 170℃のオーブンで約 20 分焼く。途中上の生地の突起した部分のみ焦げ目が付きそうであればアルミホイルをかぶせて続きを焼く。オーブンから取り出しあら熱がとれるまで待つと、食感も楽しく素朴な味わいの月面クッキー完成です(図 1)。

※残ったそれぞれの生地は、小さく丸めて同じくオーブンで焼くと、隕石クッキーとして楽しめます。

※小指の先程度の小さな土星を作り、月面クッキーに隠れていく様子を表す(昨年 9 月の土星食の時期に制作)など、様々な天体ショーでバリエーションが楽しめます。

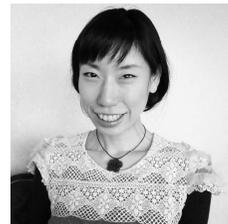


図 1 月面クッキー完成品

#### 4. おわりに

他のスイーツもそうですが、特に馴染みのある月ということで、これまでの経験上こちらをプレゼントするとたいへん喜ばれます。こだわって表現したクレーターの名前や、月面 X のこと、また月についての様々な話題で盛り上がること間違いなしですし、大きなクッキーがきっかけで、子どもや大人問わず、今までよりずっと月を身近に感じ興味をもってもらえるかもしれません。

食べる時には、まずはその日の月齢に欠けさせて、そして新月になるまで手で割りながら食べると、一段と楽しめると思います。



佐々木 直美

sorairochoucho@gmail.com