

98年の時を受け継ぐ伝統のお菓子

『自由学園の「お食後」』が刊行



自由学園女子部（中等科・高等科）の卒業生が結成したユニット JIYU5074LABOによる『自由学園の「お食後」』（誠文堂新光社）が8月8日に出版されました。

ユニットは、足立洋子さん（料理）、中林香さん（写真）、菅原然子さん（ライティング）、小路桃子さん（企画編集・スタイリング）の4人で、足立さんが50回生、あとの3人が74回生です。

自由学園女子部は、創立以来98年にわたって毎日の昼食を生徒たちが自ら作って全員で一緒にいただくという伝統を受け継いでいます。「温かい昼食を子どもたちに食べさせたい」という創立者羽仁もと子の思いから始まったも



【写真】中林さん（右）と小路さん

のです。その中で、週一回高等科2年生が作る洋菓子や和菓子などのデザートも生徒たちに人気のメニューです。デザートは自由学園では「お食後」と呼ばれています。今回はその「お食後」からボストンクリームケーキ、シヨソソ、煮りんご、桜餅、あん巻きなど41種類のレシピを厳選。足立さんが和菓子、東京・茗荷谷でカフェを経営する菊川知子さん（74回生）

が洋菓子を担当しました。レシピは家庭で作しやすいように分量や作り方をアレンジしてあります。4人は2017年3月に『自由学園 最高の「お食事」』（新潮社）を刊行していますが、その時と異なるのは、今回は「自由学園」そのものについても誌面を割いたことです。小路さんは「前はレシピ本という捉え方でしたが、今回はこの本を通してレシピだけでなく、自由学園について知ってもらいたいという気持ちを込めました」と語ります。例えばコラムで

パン工房や近年始まった男子部の「お食事」づくり、最高学部の学生による「食グループ」の活動を紹介するなど、「食堂が中心にある学校」の姿をビビッドに描いています。

「明日館での撮影が可能になった事で、自由学園の雰囲気や良くなったと思えます」と撮影を担当した中林さん。

本は、自由学園が全面的に協力。96ページ・オールカラー。定価は本体1500円＋税。なお、印税は自由学園に寄付されます。