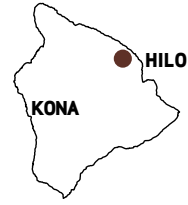


INFO

Baumkuchen Farm

27-714 Kaieie Road, Papaikou
TEL: 808-491-5032
info@baumkuchenfarm.com
www.baumkuchenfarm.com
営業時間:月~金曜 8:00am~4:00pm
土曜 2:30pm~5:00pm
定休日:日曜



マーカスさんの農場にはトロピカルな植物がいっぱい

日本で100年前から愛されているドイツの伝統菓子、バウムクーヘン。じつは、日本以外ではあまり知られていない「新しい」スイーツ。2021年、ハワイ島のスモール・タウンに「バウムクーヘン・ファーム」がオープン。ここで作られるハワイ産の食材を使ったバウムクーヘンが、地元の住人のみならず世界中から訪れる観光客たちの注目を浴びている。 Text & Photos: Yuko Ishikawa

ハワイの農園を訪ねて
Agriculture



バウムクーヘンが焼かれるのは木曜日のみ。午前中に訪れれば作業の様子を見ることができる。フレーバーはハワイアン・コーヒー、ハワイアン・マカデミアナッツ、マンゴー、パイナップルの全4種類

カカオの林や熱帯植物、バニラビーンズ農園など、マーカスさん自らが案内するファームツアー（毎週火・金曜日）は参加費無料。バウムストリーゼル作り体験（\$50）は毎週火・水曜日に実施

ハワイ島の大地で育った作物で作る
ドイツと日本でお馴染みの焼き菓子バウムクーヘン

ハワイ島の歴史は、17世紀のことだ。歴史のあるドイツの伝統スイーツがハワイに初上陸し、新たな名物に。今後も期待のバウムクーヘンは、ワイキキのヒルトン・ハワイアン・ビレッジ内「コナ・マウンテン・コーヒー」やハワイ島ヒロのファーマーズ・マーケットなどで購入することができる。

バウムクーヘンは、アメリカではまだまだ未知の存在。ファームを訪れる人のほとんどがここで初めて「バウムクーヘン」に出会うため、「バウムクーヘンとは」の説明から始まる。その原型は棒に生地を巻きつけて焚き火で焼いた「バウムストリーゼル」と呼ばれるパン。「バウムクーヘン」という言葉が初めてドイツの料理本に登場したのは、17世紀のことだ。

歴史のあるドイツの伝統スイーツがハワイに初上陸し、新たな名物に。今後も期待のバウムクーヘンは、ワイキキのヒルトン・ハワイアン・ビレッジ内「コナ・マウンテン・コーヒー」やハワイ島ヒロのファーマーズ・マーケットなどで購入することができる。

コーヒ、マカデミアナッツ、マンゴーとパイナップルを使っている。素材の粒子が残っていると薄く重ねていく層に焼きムラが出てしまうため、乾燥・粉碎したものが生地に練り込まれている。そしてこれこそが、口にした瞬間に広がる香ばしいフレーバーと、爽やかな後味の秘密。

バウムクーヘンを焼く作業には、職人の細やかな技術と経験が必要とされる。取材するにあたり、「焼き作業中は話しかけないように」と予め念を押されたほど、マーカスさんが精魂を込めて焼き上げている。

バウムクーヘンは、アメリカではまだまだ未知の存在。ファームを訪れる人のほとんどがここで初めて「バウムクーヘン」に出会うため、「バウムクーヘンとは」の説明から始まる。その原型は棒に生地を巻きつけて焚き火で焼いた「バウムストリーゼル」と呼ばれるパン。「バウムクーヘン」という言葉が初めてドイツの料理本に登場したのは、17世紀のことだ。

ドイツ人のマーカスさんは、妻のマリさん、3人の子とともに成功したエンジニアとしてドイツで暮らしていたが、新婚旅行で訪れたハワイに惹かれ、移住を決意。ハワイで何をしよう？と考えた時に思い浮かんだのがバウムクーヘン作りだった。そこから一念発起し、バウムクーヘン専用のオーブンを購入。独学で作り方を学んだ。

目指したのは、生地が固くて重い伝統的なドイツのバウムクーヘンではなく、薄い層が重なり、口当たりも軽く繊細な、日本のバウムクーヘン。というのも、マーカスさん18歳まで日本で暮らし、日本のバウムクーヘンに親しんで育った。生地作りからこだわり、6カ月をかけて現在のレシピを完成させた。「バウムクーヘン・ファーム」では、新鮮な卵と、厳選されたハワイ産の

ハ

ワイ島ヒロ空港より北に向かって車で約20分。ブランドレーン時代、日

※オアフ島では、アラモアナセンターのH.I.S.レアアラウンジやハイアットリージェンシーのファーマーズマーケットなどでも購入可能です。