

2010年4月15日

新しい母の日の提案 母と子がいっしょにつくるマリーの“Mothering Cake”

17世紀のイギリスでは、復活祭（イースター）の前の40日間を四旬節（レント）といい、この期間中の第4日曜日が「Mothering Sunday」と呼ばれていました。この日は家から離れて仕事をしている人が家に帰って母親と過ごすことができました。このとき母親への贈り物として「Mothering Cake」というお菓子を用意したそうです。

この風習をヒントに森永製菓株式会社（東京都港区芝、社長・矢田雅之）は、“母親と子どもがいっしょに幸せな時間を過ごす”母の日を提唱します。そのシンボルとして森永ビスケット「マリー」を使ったマザーリングケーキレシピを提案します。旬の野菜を使ったヘルシーな野菜スイーツが人気の「パティスリー ポタジエ」（東京・中目黒）のパティシエ柿沢安耶さんに、「マリー」を使ったオリジナルのマザーリングケーキのレシピを作っていただき、店頭・WEB・雑誌広告を通じて、母の日にお母さんと子どもと一緒に作る「マザーリングケーキ」という新しい「母の日」のカタチを啓蒙していきます。



マザーリングケーキの由来をヒントに
柿沢パティシエがレシピ開発した
「マリー トマトベリーショートケーキ」

【柿沢安耶 プロフィール】

パティスリー ポタジエ オーナー・パティシエ

学習院大学在学中に料理研究家のもとでフレンチを学び、フランスの料理学校に短期留学。「おいしいだけでなく元気になる料理を作りたい」と、野菜のカフェレストランを開業。そこで出していた野菜のスイーツをきっかけにオーガニック野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」（東京・中目黒）を開く。

今回、2010年のマザーリングケーキを森永製菓とコラボレート。



【日本での母の日のはじまり】

母の日の誕生は、1912年（大正初期）頃にさかのぼります。アメリカのある田舎町に住むアンナという少女の母親が亡くなったとき、アンナは母親の追悼式が行われる教会を、カーネーションの花で飾りました。亡くなった母親は、一生を町の子供たちに尽くした優しい人だったので、町中がこの母親を心に留める意味をこめ、母の日を定めたといわれています。この心あたたまる行事は、たちまちアメリカ全土に伝わり、数年のうちに世界中に広がりました。

日本でも全国各地のキリスト教会や婦人団体等が行なうようになり、昭和に入ると一般でもいろいろな「母の日」が催されるようになりました。昭和6年に起きた満州事変をきっかけに世情が徐々に軍国調になっていくなかで、森永は全国に心あたたまるこの行事を広めようと、昭和11年（1936）に「森永母を讃へる会」を作り、関係諸団体に呼びかけた結果、全国統一の「母の日中央委員会」が組織されました。翌12年、同委員会の協賛を得て、「森永母の日」の行事を全国規模で展開することになり、記念すべき第一回「森永母の日大会」は、5月8日・9日の両日、東京豊島園の野外ステージを舞台に開催されました。20万人もの母親を招待して盛大に行なわれた催しは新聞や雑誌に大々的に取り上げられ、わが国に母の日運動を広める大きな力となりました。



東京豊島園で開かれた第一回「森永母の日大会」は、20万人のお母さんを招待して開かれた



「母を讃へる歌」募集の新聞広告