

# 見て学んで!

## イワサキ・ビーアイ



撮影・八木沼 卓

食品サンプルを作っている「イワサキ・ビーアイ」(元祖食品サンプル屋)の合羽橋ショッピングルームへ行った。昔ながらの「ロウ細工」が体験できる。溶かした黄色っぽいロウをおたまでぬるま湯に流し込みながら天ぷらとレタス作りに挑戦した。店長の山下勝好さん

### 食品サンプル作り 流し込み を流し込み

(41)から、きれいな衣を作るには水面から60センチほどの高さを保ち、軽く手を振りながらロウを落とすのがコツだと教わった。高い位置から隙間なくロウを落とすのは難しかったが、それなりに形の整った巨大なエビ天ができた。

レタスは白いロウで芯を

作り、緑のロウを重ね入れる。芯の端を持ち湯の底に引き入れると、緑が広がって一枚の葉ができた。これを丸め一玉にして完成だ。丸め方一つでロールキャベツのようにもなるから面白い。

ただ、このロウ細工は約20年前まで行われていた手法で、現在は実物から取ったシリコーンの型にビニール樹脂を流し込んで原形を作り、油絵の具で着色する。店から料理の実物を持ち帰り、具材や焼き目を確認して忠実に再現。微妙な色合いの表現が技の見せ所だ。体験終了後、特別にロウで焼き鳥を作ってもらった。こんがり焼き色を付けた焼き鳥を見ていたらビールが欲しくなった。(恭)

つくばエクスプレス浅草駅下車徒歩5分、銀座線田原町駅下車徒歩12分。月～土曜日の午前11時、午後2時、

3時半。1500円。10歳以上対象。要申し込み。1階のショップは無休。03・3841・0783。