

100-Year-Old Secret of Baumkuchen Puts Japanese Island Village on the Map

This year marks the 100th year since Baumkuchen, the German version of a spit cake, was introduced to Japan.

Ninoshima, located in the Seto Inland Sea (part of Hiroshima's South District), is considered to be the location where German baker Karl Juchheim (1886-1945) first baked a Baumkuchen in Japan. Though Ninoshima is a small village of mainly senior citizens, it has set out to gain publicity as the "birthplace" of Baumkuchen, offering various opportunities to experience making the cake hands-on.

The small island of Ninoshima can be reached by boat from the port of Hiroshima in about 20 minutes. The island's circumference is 16 km, area 3.8 square km.

Located in front of the boat landing is the sign, "Welcome Ninoshima." The office serves as the base for the region's revitalization project group. Here, hands-on baking workshops take place and group member Kenji Komatsu, 42, has been baking Baumkuchen.

The cake dough — made from eggs, sugar, and weak flour — is hung on a 20-cm long pole and baked in a specialized gas oven. "The pole is made from an enhanced taiko drum stick," said Komatsu. In about one hour, the 10-cm diameter Baumkuchen is ready.

It is said that in March 1919 Juchheim baked the first Baumkuchen as a treat for the other prisoners while he was detained in Ninoshima's prisoner of war camp.

After that, Juchheim opened coffee shops in Yokohama and Kobe that thrived, thanks to the popularity of Baumkuchen and marron glacé, among other specialty items on their menus. After Juchheim died, the coffee shop staff founded the Western-style confectionery manufacturing company "Juchheim" in the central district of Kobe.

Related to this history, Hiroshima initiated its own event to celebrate the 100 years of Baumkuchen. In March 2019, the Hiroshima Minato Festival was held at the park of the same name in Hiroshima's South District. Participants collectively competed a cake 20 meters by 27 cm long, and succeeded in setting a new Guinness world record for the world's longest Baumkuchen.

A giant 100-layer Baumkuchen boasting a diameter of about 40 cm was also made in Ninoshima. But "the request to Guinness to make thickness a category was not granted," said Komatsu, a resident of the island.

[GO TO THE NEXT PAGE]



An Island of Mostly Elderly Residents

Ninoshima is the former location of an army quarantine camp. It flourished greatly, particularly after World War II, when sea sand mining and similar activities were in demand. However, now its economic base is limited to fishing industries like oyster farming.

The population has decreased severely, and over half its residents are over the age of 65. Some say the island has fallen into the category of “genkai shūroku,” meaning its depopulation and aging residents leave the community in danger of disappearing.

Because of this, Komatsu, who moved to Ninoshima in September 2018, has been launching public relations initiatives like hanging up banners that say “the Birthplace of Baumkuchen,” in addition to expanding community gardens, rentals of fishing poles and bicycles, and the sale of grilled oysters.

“Originally, the island didn’t devote its energy to tourism, but Baumkuchen is becoming a big subject,” noted Komatsu. It helped draw about 400 people from both on and off the island to the Hanover Day German cultural exchange event held in June.

“The ultimate aim is to increase migrants to the area. But, before then, it is important that people know about the island. Baumkuchen-making workshops could be a start,” Komatsu said with hope.

Source: **100-Year-Old Secret of Baumkuchen Puts Japanese Island Village on the Map**
<http://japan-forward.com/100-year-old-secret-of-baumkuchen-puts-japanese-island-village-on-the-map/>

実は広島 バウムクーヘン伝来100年の秘密

今年は「バウムクーヘン」が日本に伝来して100周年。瀬戸内海に浮かぶ「似島（いのしま）」（広島市南区）は、ドイツ人菓子職人、カール・ユーハイム（1886～1945年）が日本で初めてバウムクーヘンが焼かれた地とされている。限界集落化している似島でも、バウムクーヘン作り体験を始めるなど「発祥の地」としてのPRに乗り出した。

ユーハイムが捕虜に振る舞う

広島港から船で約20分。周囲約16キロ、面積約3・8平方キロの小さな島、似島に到着する。栈橋前にある地域おこし協力隊の活動拠点「ウエルカム似島」ではバウムクーヘン作り体験を行っており、隊員の小松健二さん（42）がバウムクーヘンを焼いていた。

タマゴと砂糖、薄力粉でできた生地を長さ約20センチの棒に何度もかけ、専用ガスコンロで焼き上げていく。「この棒は太鼓のバチを改良しました」と小松さん。1時間ほどで直径約10センチのバウムクーヘンが完成した。

バウムクーヘンは、大正8（1919）年3月、似島の捕虜収容所に抑留されていたユーハイムが、他の捕虜に振る舞うために焼いたのが最初といわれている。

その後、ユーハイムは横浜市や神戸市で喫茶店を開業し、バウムクーヘンやマロングラッセなどの人気メニューでにぎわった。ユーハイムの死後、喫茶店のスタッフが洋菓子メーカー「ユーハイム」（神戸市中央区）を設立した。

こうしたことにちなんで、広島市では「バウムクーヘン100周年」を祝うイベントが展開されている。

今年3月には、広島みなと公園（広島市南区）で開催された「広島みなとフェスタ」で、世界一長いバウムクーヘンを作るギネス記録に挑戦。20メートル27センチという世界新記録が誕生した。また、似島では100層のバウムクーヘン作りが行われ、約6時間かけて直径約40センチの巨大バウムクーヘンを完成させたが、「ギネスに申請したら、太さはカテゴリーになくて認定されなかった」（小松さん）。

限界集落の島

似島はかつて陸軍の検疫所が置かれ、戦後は海砂利採取などで大いににぎわった。しかし、現在ではカキ養殖業をはじめとした漁業などが行われている程度。人口は激減し、限界集落に陥っているという。

このため昨年9月に似島に移住した小松さんらは、「バウムクーヘン発祥の地」と書かれたのぼりを並べるなどのPR活動に乗り出したほか、焼きガキの提供や、釣りざおや自転車のレンタル、貸し農園なども展開している。

「ももとは観光に力を入れてこなかった島だが、バウムクーヘンは大きなコンテンツになる」と小松さん。6月に開かれたドイツとの交流イベント「ハノーバーの日」では、島内外から約400人の来場者でにぎわった。

「最終的な目的は移住者を増やすことだが、その前に島の存在を知ってもらうことが大切。バウムクーヘン体験などがきっかけになってくれれば」と小松さんは期待を込める。

出典:実は広島 バウムクーヘン伝来100年の秘密

<https://www.sankei.com/premium/news/190624/prm1906240010-n1.html>