

Good Job
グッドジョブ!!

現場で働くプロに聞く!!



パティシエ Patissier

名前
みずもと たけし
水本 武 さん
店名
創作菓子メルキュール（惣領）
職歴
22 年

お菓子との出会い

「高校生になるまでケーキやお菓子にまったく興味がありませんでした」

そう話すのは惣領に洋菓子店を構える水本武さん。

「高校2年生の時に行った近所のケーキ屋で、職人さんが作ったケーキを初めて食べて…。衝撃的でした。こんなにおいしかったんだって」

もともと料理人を目指していた水本さんだったがこの出会いで人生が変わった。当時はパティシエという言葉も浸透していない中、お菓子職人を目指すことに。

「最初は両親にもものすごく反対されました。『そんなもので暮らしているのか』って笑)。行った高校が大学の付属校だったので、ほとんどの同級生はそのまま大学に進学しました」

両親からの反対を受けても水本さんは「やりたい、やらせてくれ」の一点張り。自身を「壁があると燃えるタイプ」と話す。そんな職人気質の水本さんが最終的には押し切る形でパティシエへの道を踏み出した。

華やかさの裏の力仕事

飾り付けや繊細な作業をするイメージが強いパティシエだが裏では、常に立ち

仕事であったり、重いものを持つ力仕事が多いそう。

「1人分のお菓子こそ小さいですけど、何人分という分量でまとめて作るので、使用する器具なども大きくなります」

粉やバターをまぜあわせるミキサーは空のボウルだけでズシリと重く、優に5kgを超える。それで腰を悪くする人も多いうらしく、華やかに見える裏では苦労が絶えないそう。

人を笑顔にできる職業

だが、それを超えた先には喜びも待っている。

「お客様からおいしかったと言ってもらうことが一番うれしいですね。人に喜んでもらいたいと思ってやっていることなので、お菓子のコンテストとかにはあまり興味がないんですよ(笑)」

修業時代は片っ端から洋菓子店を回って自分がおいしいと思う店を探したと水本さんは話す。

「色んな食べ物を味わったり、休日行った先で色んなデザインを見たり、常にアンテナを張っていますね。大変そうですけど好きでやっていることなんで。それに、たった2、300円のお菓子で人を笑顔にすることができていい職業だなって思います」



バターの良い香りが漂う厨房は巨大なオーブンがあるため室温は高め。生クリームを立てる時は室温を下げる必要があり、エアコンの設定温度を低めにしなくてはならないそうで、特に夏場などは電気代もかさむ。