

個人的パティシエ考

菓子職人 山尾純一

私の肩書きは「菓子工房 yamao」のオーナー・パティシエです。しかし便宜上そう名乗っていますが、本当のところ私はこの「パティシエ」という言葉があまり好きではないのです。普段人に自分の職業を云う時は「菓子職人」と云っています。「パティシエ」をフランス語の辞書で引くと「菓子屋(製造・販売人)」とあります。それでは「菓子職人」と同じではないか、そんなに拘らなくても思われるかもしれませんが、私の中ではどうしても素直にそちらに乗れないのです。何故かな……そんな自分を考えてみました。いつの頃からか巷でもメディアでも持て囃されてきて今は若い人たちの憧れの職業の名となっている「パティシエ」。それに対して「菓子職人」どう違うのだ？「そりゃ相手はフランス語、こっちは日本語じゃん！」当たり前ですよ。しかし私はその当たり前どころだと思つたのです。言葉には内蔵する意味があります。

「パティシエ」にはフランス語の響きと単純に訳語としての菓子屋しか伝わってこないのですが、「菓子職人」の「職人」と云う言葉はその裏に「修行」という意味を持っていると思うのです。これは全く私個人の思いですが、この「職人＝修業」という意味づけを自分の中に作り上げていると思いました。

私は20才の頃この道に入りました。その頃自分は何をしたのか、又何になりたいのか、特に何の目標も無く或る洋菓子の製造会社に入りました。社員といっても菓子作りの見習いです。「見習い」とは読んで字の如く、見て習うのです。先輩のやっていることを見て真似るのです。当時は叩き上げの時代、最初にやらされたのは洗い物でした。菓子作りに使った容器や食器類、全て手洗い、その上ケーキに使う大量の卵や粉を混ぜて手は荒れ放題。ぼろぼろでした。その時代が終わつてようやくスポンジの生地作り、1日に何百個とスポンジを焼きました。

このようなスタートから17年に及ぶ修行を経て私は菓子職人として独立、37才でした。

今のパティシエになる一番の早道は製菓専門学校に入ることでしょうか。1〜2年間で定められたカリキュラムに乗っかって製菓の

基本を学びます。更に勉強したければ専門課程が1年、合わせて3年で卒業。晴れて憧れの「パティシエ」です。さて勝負はこれからです。趣味ならこれで充分なのですが、仕事となるとそうはいきません。自分の味を作るために試行錯誤の繰り返しです。ここからが職人としての技が必要になります。3年間で身につけた技にはまだ修行が必要なのです。そういう意味で今流行っている「パティシエ」という言葉に私は未熟感を覚えるのです。現在パティシエとして活躍されている方々には大変失礼なことを云っているようで申し訳ないのですが、私個人の言としてお許しください。しかしどんな形にせよこの世の中にお菓子作りを生業にしたいという人が多勢現れていることはとても嬉しい事で、これからの私の仕事はその人達をきっちり育ててゆくことだと思つています。昨年5月、大阪市内にギャラリーカフェをオープンしました。若い人達の創造の場として使ってほしいと思つています。

最後になりますが、機械やシステムによってもたらされた現代の「便利」さは私たちが「職人」にとつて、いや人間にとつて本質のところ「不便」となっているのでは……と思うのです。