国によってそれぞれ味の好みがある。それを見分ける。

洋菓子士
浅谷理明
あさや　まさあき

——洋菓子士になろうと思ったきっかけは？

別に無いんだけど、大学生のときのバイト先が成城のお菓子屋さんで、そこで朝6時から夜の8時まで住み込みで働いていて2〜3年ぐらいやっていたらつまらなくなっちゃってさ。（笑）そしたらお菓子関係の雑誌にバイトの募集が載っていて次に渋谷ですることになったの。お菓子屋さんってさ休憩時間のときに残ったモノを食べさせてくれるのが良いんだよね。僕、甘いモノ好きだし「コレ、良いな。」と思った。その後かなフランスに行こうと思ったの。

——仕事を続けようと思った決め手は？

そこで働いていた先輩がフランスへ行ったこと。僕がフランスへ行った理由の一つだね。当時フランスへ行っている人は多かったらしいが…。N●Kのラジオテキストで勉強して、仕事が終わってから語学学校へ通って90分授業だから辞書を開く暇もなかったよ。お菓子屋さんではよく仮定法未来（例：明日の朝晴れの場合お菓子を10個作りますが、雨の場合中止です。）が使われていて日本語じゃないから分からなくて実際に分かってなくても「はーい！」って返事してたね。間違えると「何やってんだ!!」って怒鳴られてけど女の子には優しかったな、でも仕事が終わると怒鳴った方はケロッとして優しかった、そういう経験も大切だよね。他にもスイスとか他の国にも行ったけどビザを申請してくれないところとかたくさんあってただ働きをさせられたところもあるな…。

——最大のピンチはありましたか？

日本に帰ってきてお菓子が売れなかったこと。6年間向こうに行ってたけど仕事を見つけることも大変だった。日本のお菓子は綺麗すぎる。フランスも綺麗で、パーティとかになるともっと綺麗になる。お菓子以外にパンや前菜、キッシュノーレンも作ったな。日本ではやったことがなかったけどね。

——仕事でのストレス解消の仕方は？

スポーツセンターに行くこと、ダンス、器械体操、合気道（武田流）。支えがあればバック転もできる。

——趣味はなんですか。

クラシックダンス、フライト。スイスにいるときグライダーを教えてもらった。ときどき友だちの飛行機に乗せてもらっている。

→逆に貼り付けられた旅行写真。色んなモノを見てきたんですね。羨ましいです。（余談ですが、取材させていただいたマイスターの中で一番びっくりした人でした。何せ、飛行機を妄想出来ると。

——若い頃は？

学生で、住み込みの働き。大学で他の語学を学んだりした。洋菓子関係の専門学校って今の時代よりはるかに少なかったんだよな…。そういう専門学校の生徒がお菓子関連の仕事についていたね。

——オーストリア菓子の魅力、特徴は？

生地（スポンジ）にヘーゼルナッツ、アーモンドなどを使っている。日本では少ないけど、あっちではたくさん木の実が採れるからね。スポンジのまん中に木イチゴを挟んで「リンツァ」っていうお菓子にもなる。お酒を使ったお菓子も少ないし（フランス菓子は多いようです。）そして王様の名前を使ったお菓子が多いのが特徴だね。昔、貴族たちは優雅に音楽を聴きながら食事をいていたからデザートは欠かせなかったんだよね。

→ケーキだけではなく、パンやアイスやお菓子まで…。たくさんありました。この中に入っているケーキをずっと見ていたいです。こういうのが小さい頃から宝石みたいにキラキラしているように見えるんですよね。

——生まれ変わったら何をやりたいですか？

あまり考えてないね。（笑）生きていることに精一杯だから。毎日作って、お客さんに「あぁ、美味しい。」って言ってもらえることが嬉しいし…。昔はお金儲けのことしか考えていなかったけど、今はそうじゃないしね。

——最後に私たち工業科の学生に向けてメッセージを下さい！

自分の好きなことはどんどんやれ！ってね。人のことは言えないけど、コピーに違いないが一つモノに考える力。僕は向こうへ行ってたくさんのモノをコピーして簡単に作れるようになったけど、日本へ帰ってきて作ったら「甘すぎる」とか色々言われてきた。クルミなんか「美味しくない、美味しくない」って言われてから日本向けのクルミを探したりした。原価が安いからって中国やアメリカのものとかを使うと全然美味しくないモノが出来たり、「まぁ、売れれば良いだろ。」と考えて作るのも駄目。リンゴの缶詰とかもヨーロッパのやつにして日本人にあったものを探した。あと、自分の「コレやろう。」と思ったことを集中してやること。そしてそこから自分は何が好きか嫌いかを分かって自分に向いたモノを探し、見つけたらソレに対して夢中になること。偉人たちもそうやって成功した人も多いからね。