

sparkling tsuyama people

きらめく 津山人

パティスリー マコトエバラ モンレアル
オーナーパティシエ

江原 誠 さん (川崎)

全国から集まるパティシエ40人がケーキの味と技術を競う国内最高峰の大会の一つ「第2回内海会味覚コンクール」(平成28年11月開催)で金賞(第2位)を受賞。また、「ジャパンケーキショー東京」で銀賞(第4位)を獲得するなど、各種コンクールに積極的に出品し、腕を磨いている。現在37歳。



▲ケーキ作りに励む
江原誠さん

第2回内海会味覚
コンクールで金賞
を受賞した作品▶



パティシエになったきっかけは？

中学校を卒業後、フランス料理店を営む父のもとでフランス料理の修業を始めました。しかし、17歳の時に甲殻類アレルギーを発症したため、エビや貝類をよく使うフレンチシェフへの道を断念せざるを得ませんでした。それでも、食の見識を広めたくて、19歳の時、モントリオール(カナダ)を訪れました。そこで食べた、濃厚でとても深みのあるチーズケーキの味に感銘を受け「自分もこのようなおいしいケーキを作りたい」と決意し、本格的に洋菓子作りを学んでパティシエになりました。

「ケーキを作ること」の魅力は？

わたしは「ケーキは食べる美術作品」だと考え、ケーキ作りに励んでいます。例えば、果物は固形・ゼリー・ムースなどのさまざまな形状で使用できるため、造形の自由度が高く、思い描く多様な形を表現できることが魅力です。また、淡いピンクのクリームとイチゴをふんだんに使って春らしいケーキを仕上げるなど、旬の果実などを使って四季折々の色合いやデザインを表現することもケーキ作りの魅力ですね。

津山の皆さんにメッセージを

ケーキは、皆さんの食生活をより豊かなものにしてくれる食べ物だと思っています。お祝いなど、うれしい時に食べれば、よりうれしい気分になり、悲しい時に食べれば、その心を癒してくれるものなのではないでしょうか。これからも、多くの皆さんを幸せな気分にするケーキ作りに挑戦していきたいです。

先曰、大雪が降ったので、家の近くにかまくらを作りました。その夜、服を着込み、ろっそくやお菓子などを持って、子どもたちと一緒にかまくらの中に入りました。子どもたちがろっそくの火を眺めながら、将来の夢などを話してくれたので、たまにはこういう雰囲気も良いなあと思いました。(笑)

「ケーキ作りを通じて人を幸せにしたい」と話す江原さん。洋菓子業界の創作技術は日進月歩で、常にコンクールを照準に創作されているよう。取材で訪れた店内は濃厚な甘い香りに包まれ、ショーケースに並び色とりどりのケーキたちは味覚だけでなく目でもわたしを魅せてくれました。(W)

人間ドックで、コレステロールの値が基準値を大きく超えていたため生活習慣改善の指導を受けました。肉やスナック菓子など、大好物の誘惑に早くも心が折れそうに…。でも、ストレスもコレステロールに良くないと聞くので、我慢も良くないのかも…と思いつ、なかなか改善できないわたし。(雨)

つぶき
やき
編集室

