

Pâtissier

パティシエ



喜田 健一さん (43歳)

きだ けんいち・
グランド ハイアット 福岡
副料理長 ベストリーシェフ

中村調理製菓専門学校 製菓技術科 卒業

洋菓子の中でも特に好きなのが、イチゴのショートケーキ。修業時代は、先輩が作ったケーキをホールごと食べて勉強していたという。「休みの日の楽しみは、気になるお店にお菓子を買いに行くこと。どれだけ食べても飽きません」

特別な時間を彩る

生菓子や焼き菓子を

企画し、調理する

生地やクリームが出来映えに
喜びを感じる日々

ホテルで出すスイーツ全般の統括を行うのが私の仕事です。ホテル内のショップ、宴会や婚礼時のデザート、ウェディングケーキ、カフェのアフタヌーンティーなど、ホテルで出す洋菓子全てを担当しています。ケーキ等の生菓子とクッキーなどの焼き菓子を合わせると、一日で作るのは50種類以上。13人いるスタッフを3つのセクションに分け、担当を決めてどの時間に何を作るかを考えたり、それぞれが完成させたお菓子をチェックしてお店に出して問題ないかを判断したりするのが私に任された大事な役割です。

ケーキを作る仕事は、本当に楽しいです。「今日の生地はふんわり焼けたな」「生クリームが角が立って我ながらきれいに塗れたな」、そんな小さな喜び一つで、仕事のモチベーションは大きく高まります。一年を通して、季節ごとにオリジナルのケーキを考案したり、クリスマスシーズンに向けて半年前からケーキの企画を考えたりと、常に新しいお菓子作りにも挑んでいます。産みの苦しみはありますが、待ってくださるお客さまもいます。今はお店に立つことは減りましたが、以前、レストランで出したケーキを気に入っていただき、お客さまの席まで呼ばれて「おいしかった」と言っていたことがありました。そうやって誰かに喜んでもらえるのは、この仕事の醍醐味だと思います。



調理場全体で一日に使うイチゴは、20箱から30箱。品種によって特徴が違うが、甘みは砂糖などで加えられても独特の酸味は素材からしか出せないため、喜田さんは酸味の強いイチゴを好んで使うという

個人店、ホテル、フランス留学……

幅広く得た経験を後輩たちに伝えていきたい

パティシエは、個人店に就職して幅広い知識を身に付けるか、ホテルやレストランで専門分野を極めるかのどちらかに決めてキャリアを重ねるケースが多いです。しかし私は両方で経験を積んできました。社会人を5年経験してようやく行くことができた2年間のフランス留学でも、いろいろなお店を知りたいと考えて田舎のお店とパリの名店をどちらも経験しました。本場ならではのデザイン、パッケージやショーウィンドウの飾り付けなどをこの目で見て学ぶことができたのは貴重な経験でした。いろいろなことを実践として知っているからこそできるアドバイスがありますし、何より自分自身のケーキ作りの幅が広がったことを実感しています。ホテルにはさまざまな分野のシェフがいるので、食材の選び方や飾り付けを相談することも多く、刺激を受ける場面がとても多いです。

いつになるかはわかりませんが、将来は自分のお店を持ちたいと思っています。自分で育てた果物を使って作ったケーキを食べてもらえるような、そんなお店に憧れています。こうして一途に製菓の道を進んでこられたのは、専門学校時代からともに苦楽を過ごした仲間が存在があってこそです。同級生たちはそれぞれの分野で、私と同じようなポジションで活躍していますから、たまに会って仕事の話をするのは一番の活力となります。好きなことを諦めずにやり続けること、それが一番大事だと思っています。

03

喜田さんの学びと仕事の経験

今の仕事を選んだ理由

特別なものだった
ショートケーキを
作れるようになりたい

小さい頃から洋菓子が大好きで、特にクリスマスに食べられるイチゴのショートケーキは、私にとって特別なものでした。「こんなに贅沢でおいしいものを自分で作って食べることができたら最高に幸せだろう」といつも考えながら、パティシエの仕事を夢見ていました。進路を考える際、学生時代にずっと続けていた剣道の道での進学を勧められ、一度は大学に進学したのですが、どうしてもパティシエの仕事が気になって仕方がない。親にケーキ作りをしたい気持ちを伝え、中退してパティシエの道に進むことにしました。



進路選びのポイント

アルバイト先の
調理師に
勧められて決断

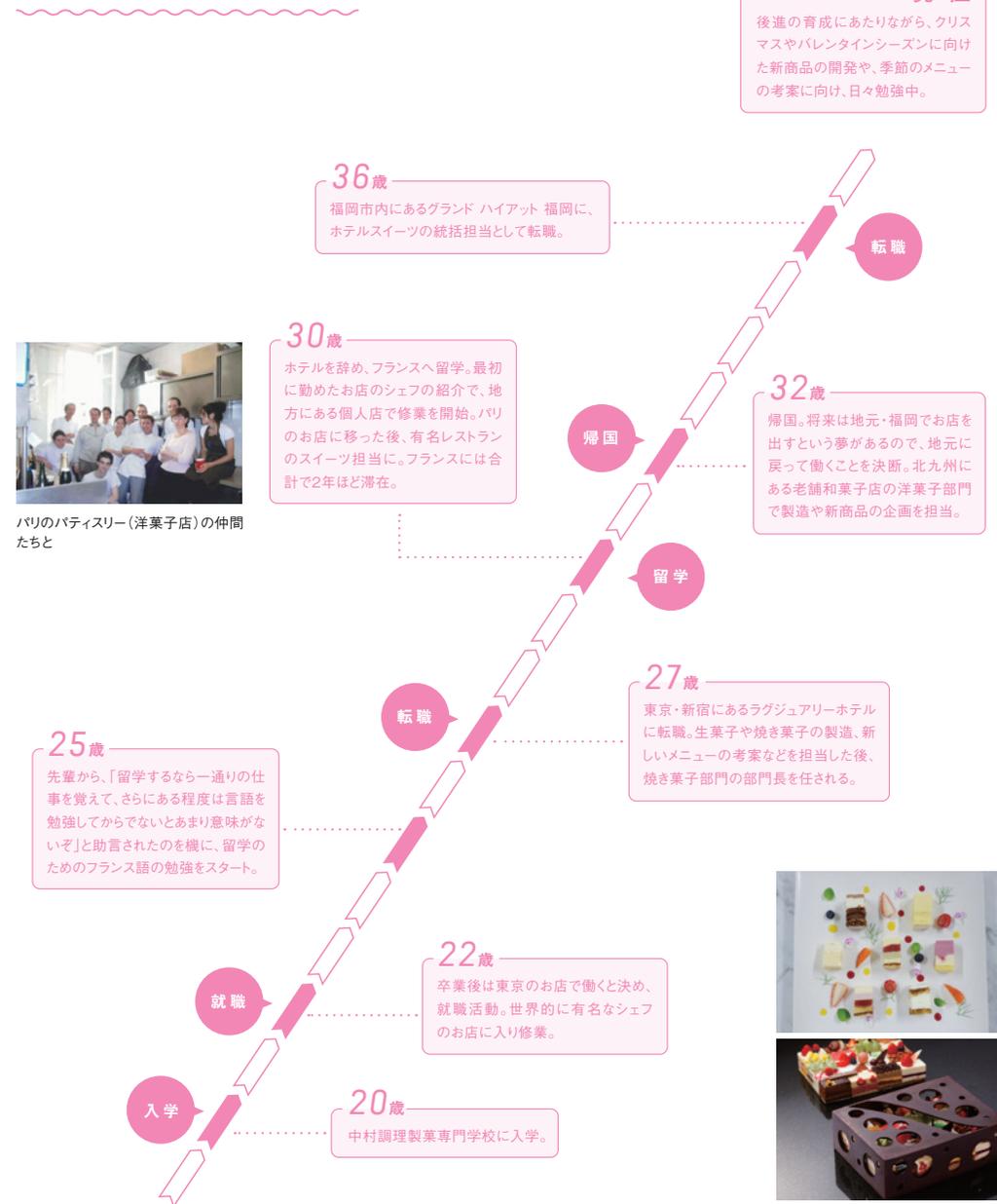
地元・福岡で製菓が学べる専門学校を探したときに、製菓技術科ができて3年目の中村調理製菓専門学校のことを知りました。アルバイトをしていたレストランの方に相談したところ、基礎から身に付けて本格的に製菓の道に進みたいのであればぴったりの学校じゃないかと言われ、飲食関係の方の意見なら間違いないと思い、入学を決断。志望理由を聞かれたときは、ほかの同級生が「ケーキを作ると家族が笑顔になる」「周りを喜ばせたい」などと話すのを聞いて、「ケーキ好きという自分のために入学したけど大丈夫かな」とちょっと心配したのを覚えています。

専門学校が教えてくれたこと

お菓子作りの面白さ、奥深さ、厳しさの全てを教わった2年間

中村調理製菓専門学校での2年間は毎日何をしていても楽しくて、休むのがもったいないと思うほどでした。特に私はお菓子を作った経験がないまま入学したので、道具の使い方から製菓技術まで、学ぶこと全てが新鮮でした。特に印象に残っているのが、「製菓理論」の授業です。材料に対して砂糖の量が変われば仕上がりがどう変わる、といったことを学ぶもので、新しいお菓子を考える際の基礎になっています。お菓子作りは奥が深いので、今思えばもっともっと勉強しておけばよかったです。同じ志を持つ仲間と出会えたことも大きかったですね。同級生たちはいい友人であり、ライバル。刺激を与え合いながら、「厳しくともこの世界でやっていくんだ」と思えたのは彼らのおかげです。また、学生時代に教わった先生がまだ学校にいらっしゃるので、職場が変わるたびに報告や仕事の相談をしています。

My Career Step 私の選択



パリのパティスリー(洋菓子店)の仲間たちと



喜田さんが作った2016年クリスマス用のケーキ