



no.3

PÂTISSIER

パティシエ



PROFILE

喜田 健一さん (43歳)

きだ・けんいち

パティスリー アンサンブル
オーナー中村調理製菓専門学校
製菓技術科 卒業

地域の人たちとの 調和を大切にした 洋菓子店を経営

生地やクリームの出来映えに 喜びを感じる日々

自ら経営するパティスリーで、ケーキなどの生菓子や焼き菓子を提供しています。朝7時にはお店に来て前日に仕込んでおいた材料を元にケーキを仕上げ、9時半の開店に備えます。常時50種類ほどの商品を取り揃えていて、多ければ一日に約300個のケーキを作る日もあります。季節ごとの新しいメニューを考えるのもオーナーである私の仕事。営業時間中は接客を通じお客様との会話を楽しむのですが、そこで商品のアイデアをもらうこともあるんです。地元である福岡県の食材にこだわって、子供にも喜んでもらえるような気軽に楽しめるケーキを作ることを心がけています。

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」「生クリームの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、クリスマスなどの季節ごとにオリジナルのケーキを考案したり、パッと閃いて試作したりと、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、待ってくださっているお客様がいます。「おいしかった」と声をかけてくれたり、お気に入りのケーキを何度も買いに来てくれたりするお客様の顔が見えるのが、何よりのやりがい。そうやって誰かに喜んでもらえるのは、この仕事の一番の醍醐味だと思います。



前職のホテル時代から、「地産地消」をテーマにしたケーキ作りに取り組んできた喜田さん。福岡県産のあまおうや、八女の抹茶、飯塚のブランド卵など地元の食材をふんだんに使ったケーキ作りを通じ、地域の魅力発信にも協力していきたいと意気込む

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。何より自分自身のケーキ作りの幅が広がったと感じていますし、自分のお店を作るときのブランディングなどの参考にもなりました。また、ホテルのような大きな組織で料理長を経験し、各部署との調整業務を経験したことも大きな財産です。事務作業や資料作りといった「ケーキ作り以外のこと」が学べたのは、お店を運営するうえでも役立っています。

自分のお店を持つという昔からの夢が叶ったので、これからはもっと地域に根ざしたお店として育てていきたいと考えています。店名である「アンサンブル」は、お店に関わる色々な人との「調和」を目指してつけたもの。街の皆さんが集う場所になるよう、イートインスペースの設置などを考えていきたいです。

こうして一途に製菓の道を進んでこれたのは、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。同級生たちもそれぞれの分野で活躍していますので、たまに会って仕事の話をするのは一番の活力になります。

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」

パティシエ

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い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。



HE CONTINUES CHASING A DREAM.



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のないと思い、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」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。

SPECIAL TWO YEARS



私の選択

30歳

ホテルを辞め、フランスへ留学。最初に勤めたお店のシェフの紹介で、地方にある個人店で修業を開始。パリのお店に移った後、有名レストランのスイーツ担当に。フランスには合計で2年ほど滞在。



パリのパティスリー（洋菓子店）の仲間たち

現在

2名のパティシエ、5名の販売スタッフと共に、「地元で親しまれるケーキ屋さん」を目指し奮闘中。地域のイベントにも積極的に出店し、町おこしのための新商品の企画にも携わる。

36歳

福岡市内にあるグランドハイアット福岡に転職。ホテルスイーツの統括担当として、13人のスタッフとともに菓子作りを行う。お客様に出していかどうかの最終判断をする大事な役割も担う。

42歳

福岡県内に自分のお店「アンサンプル」をオープン。希望通りの立地の物件が見つかったことから、思い切って決断。



転職

帰国

留学

転職

32歳

帰国。将来は地元・福岡で店を出すという夢のために、福岡に戻って働くことを決断。北九州にある老舗和菓子店の洋菓子部門で製造や新商品の企画を担当。

27歳

東京・新宿にあるラグジュアリーホテルに転職。生菓子や焼き菓子の製造、新しいメニューの考案などを担当した後、焼き菓子部門の部門長を任される。

25歳

先輩から、「留学するなら一通りの仕事を覚えて、さらにはある程度は言語を勉強してからでないともう意味がないぞ」と助言されたのを機に、留学のためのフランス語の勉強をスタート。

就職

22歳

卒業後は東京のお店で働くこと決め、就職活動。世界的に有名なシェフのお店に入り修業。

20歳

中村調理製菓専門学校に入学。

入学



喜田さんが作った2016年クリスマス用のケーキ

