

2019 JCA 全国講習会 大阪会場

開催日：令和元年7月12日

会場：エスタホール

講師：アディクト・オ・シュクル 石井英美氏

# 乳製品・カカオ と洋酒



(一社)日本洋菓子協会連合会と(一社)大阪府洋菓子協会の主催による2019JCA全国講習会・大阪会場が7月10日午前10時から、大阪市浪速区の㈱イワセ・エスタ講習会場・エスタホールで開催、協会員をはじめ組合員、他府県協会からも受講者が訪れ、約60人が参加しました。

今回は、日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員でアディクト オ シュクル (東京都目黒区八雲)シェフパティシエールの石井英美氏が講師をつとめ、『乳製品・カカオと洋酒』をテーマに、チョコレートケーキやジュレ、ムースケーキなど5品の実演講習が行われました。後援は㈱明治、ドーバー洋酒貿易㈱、近畿ブロック協議会。

助手はアディクト オ シュクルの稲丸美結氏と、MPOの山下理弘(リスボン洋菓子店)、白杵耕志(菓子工房KAMANARIYA)雨川翔平(菓子工房ティ・ヨコガワ)の4氏が担当しました。

会は協会・松島俊哉会長が挨拶したあと、後援の阿蘇正樹・㈱明治関西支社フードソリューション営業部長と棚橋俊亮・ドーバー洋酒貿易㈱関西支店長があいさつし、講師、助手紹介が行われたあと講習に入りました。



講習では、木苺を使ったショコラ・フランボワーズ、レモンを使ったフレッシュール、バナナを使ったイヴォワール、メロンを使ったムロンココ、いちじくを使ったケーキ・ショコラの5品をデモンストレーション。

いずれも果実を前面に出し、カカオや生クリーム、洋酒類を風味出しや香りづけなどで効果的に使った作品で、アディクト・オ・シュクル（“甘味中毒”を意味するフランス語）を店名にするほどのお菓子好きである石井シェフらしく、消費者視点に立った繊細さにあふれる作品が紹介されました。



また石井氏は講習中、フランスの大手パティスリーの日本法人に在籍していた経験から、製造管理、特に衛生面の重要性などについても話し、受講者にとって実り多い内容となりました。

講習終盤には質疑応答が行われましたが、石井氏の穏やかな話しぶりが心地よく、職場でもなごやかな雰囲気で行われているんだろうなと思えるいい空気感が感じられました。

最後に協会・今井雅弘常務理事が閉会のことを述べて講習会を終了しました。

