

大阪府洋菓子工業協同組合 70 周年記念特別技術講習会

日本洋菓子界レジェンド夢の競演

スペシャルティ&トークショー

平成 30 年 6 月 19 日(火)

（株）イワセ・エスタ大阪エスタホール



三嶋隆夫氏



津曲孝氏



横溝春雄氏



平成 30 年 6 月 19 日（火）10:00～16:00 株式会社イワセエスタ エスタホールにて特別洋菓子技術講習会が開催されました。講師はフランス菓子 16 区 オーナーシェフの三嶋隆夫氏、リリエンベルグ オーナーシェフの横溝春雄氏、ケーキハウスツマガリの製菓技術者 津曲孝氏の日本を代表する有名シェフ 3 名です。

午前の部は 3 氏によるスペシャリティの講習会、午後の部は 3 氏によるトークショーの構成。参加者は 155 名（うち組合員 74 人）地元大阪のみならず、広く関西圏、岡山からも参加者が駆けつけました。シェフ達も 18 日に発生した大阪地震により、交通網が寸断され、奮闘努力の末、やっとのことで会場入りを果たされました。

大阪府洋菓子工業協同組合 松島理事長の挨拶で始まった講習会は、16 区の三嶋氏、ケーキハウスツマガリの津曲氏、リリエンベルグの横溝氏、の順でデモンストレーションが行われました。

フランス菓子 16 区の三嶋氏はクルミの名産地として知られるフランス グルノーブルの伝統菓子「タルトグルノブローズ」を主役のクルミの仕込みを中心に紹介して頂きました。同店で 10 月～2 か月程度、約 1000 台販売される人気商品は、土台のパイ（パートブリゼ）、クレームダマンド、パートシューなど、様々なお菓자에応用できるパーツで構成されています。オーブンの温度設定や焼き時間、ダンパーの開閉など、上手に焼き上げるコツまでご指導頂きました。

ケーキハウスツマガリの津曲氏は登場するや否や助手として参加していた岸井隆氏にデモンストレーションの交代を指示され、会場内はどよめきと笑いに包まれました。岸井氏の進行で「マッターホン」が紹介されました。津曲氏はマイクをとり、何度も何度も「この生地は応用が効くから、クリスマスケーキにも使えるし、小さいお菓子にしてもいいし…」と、若いパティシエ達が参考にできるような情報を沢山伝えてくださいました。岸井氏からの要請で 40 年振り？にヘーゼルナッツのキャラメリゼもデモンストレーション。会場内に芳ばしいキャラメル香が漂い、真剣に木べらを振り、鍋を回す津曲氏の所作に、片時も見逃すまいと参加者一同の視線が集中しました。

リリエンベルグの横溝氏には今の季節にピッタリの「キルシェン シュニッテン」をご指導頂きました。特製の長方形別注型の構造説明に始まり、各パーツの作り方を丁寧に説明して頂きました。主役のソーチェリーやキルッシュクリームについては、作り方から保存方法についての詳しい解説があり、さらに土台のサブレの応用的な用途なども…。実践的な内容で、若手パティシエには実り多い内容となりました。

午後からのトークショーでは、主に若い技術者やオーナーへのアドバイスとなるような内容を中心にお話頂きました。

海外研修での体験談や、開業時の覚悟、若手オーナーシェフへのメッセージなど、長期にわたり頂点を極めてこられたシェフならではの菓子に対する思いに感銘を受けました。

生産者の顔が見える素材へのこだわり、顧客目線の魅力ある店づくり、販売の意見を柔軟に受け入れる製造体制など、当たり前ことの継続こそが繁栄への地道なステップであることをご教授頂きました。