



国際製菓コンクール

『ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2010』にて

勝間 建次さん(1997年製菓技術科卒)が優勝!

『ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2010』

本コンクールは、世界トップレベルのプロのパティシエたちによる国対抗戦で、あめ細工やアントルメ、チョコレートなど7種類にのぼる菓子づくりの実技を3日間競い、高い技術力、創造性や芸術性だけでなく、味覚に対する高いレベルの感性が求められるものです。今回は、世界から予選を勝ち抜いた10カ国の代表が参加し、1位は日本、2位はフランス、3位はウクライナでした。



毎日、通常業務終了後からコンクール用の作品づくりや練習を深夜まで続けたので心身ともにきつかったです。

▼大会への準備期間は? 年に一度、東京で開催される内海杯で優勝したことで今コンクールに日本代表として出場することが決まりました。ほとんどの時間を、コアキョスタシオン(味覚)一方面的の完成度を高める試作にあてました。職場のオーナーがコンクール出場に理解のある方なのでサポートはしていただいています。毎日、通常業務終了後からコンクール用の作品づくりや練習を深夜まで続けたので心身ともにきつかったです。

▼パティシエをめざされたのはいつごろから? 子どものころから甘いものが大好きでした。そして、工芸にも興味があったので、将来はケーキ職人かなと漠然と思っていました。出身は滋賀県ですので大和学園さんにお世話になりました。今、振り返ると「味舞祭」などが印象に残っています。1997年に卒業後、「アンリシャルパンティエ」「クラブハリエ」を経て、現在、東京港区麻布台にある「オクシタルクラブハリエ」が手がける「フランス菓子専門店」に開業からのスタッフとして勤務しています。



2010年3月6日～8日、パリ郊外の見本市会場で行われた、男女ペアによる洋菓子作りの国際コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2010」において、本学卒業生である勝間建次さんと、谷道理絵さんが日本代表ペアとして出場し、みごと優勝を勝ち取りました。今回、3日間に渡って開催されたコンクールの様子などを勝間さんにお聞きしました。

▼作品のアイデアはどこからくるのですか?

今回は「アクアティック(水)」をテーマとし、水に関連した作品でまとめ、流れるようなラインや透明感のある美しさなどを表現しました。職場のエクゼクティブシエフであるフランス国家最高職人としての称号「MOF」を取得するステファン・トリアン氏との出会いが自分の作品の世界を大きく広げてくれたと感謝しています。

▼コンクールはどんな様子でしたか?

コンクールは3日間に渡ってさまざまな審査が行われました。まず1日目にはアシエットテセル(皿盛りデザート)と、グラス入りの「ヴェリーヌ」のセツトを1つの皿に盛り付けるもの。2日目にはプティフル3種。「トリロジー」といわれる、「3つの関連するもの」(具体的にはアントルメ、プティガトー、プティフル)。これは「ピスタチオ」というテーマが決められていました。3日目にはボンボンシヨ「3種」。中身はフルーツピューレ使用のもの、プラーネ使用でチョコレートを上掛けするもの、最後の1つはオリジナルという条件です。最終結果発表で準備優勝国としてフランスが呼ばれた時に、日本の優勝を確信しました。評価ポイントとしては、タイミング、美しさ、味、仕事量などのトータルパフォーマンスの高さだと考えています。



▼コンクールで入賞する秘訣は?

高い技術を磨くことはもちろんですが、ピエスモンテ(大型工芸菓子)にしっかりと考えた考案方をもっていること。そして、感性を豊かにするためにきれいな風景や芸術作品に日頃から入ることが大切だと思います。

3日間に渡ったコンクールが無事に終わって、努力の甲斐あって優勝トロフィーを手にする事ができましたが、私にとって最大の褒美は、同行した家族といっしょに笑顔でパリ見物ができたことです。



学校長あいさつ



学校法人 大和学園 理事長
京都調理師専門学校 校長
京都製菓技術専門学校 校長

田中 幸雄
調理師・製菓衛生師
養成施設のリーディング校としての
飛躍をめざして

厳しい寒さを感じる今日この頃、同窓生の皆様におかれましては、お元気に活動のこと存じます。同窓会報の発行にあたり、一言ご挨拶申し上げます。

近年のフードサービス業界では、景気の悪化にともなう消費者の低価格志向が高まる一方、レジャーとしての外食利用の高まりや健康・安全意識の高まりなど市場の変化や消費者ニーズの多様化が進み、調理師に求められる技能や知識はより専門化・高度化しています。また、製菓業界においては、ホテル・ブライダルをはじめカフェやレストランデザート部門、各専門店など業態の多様化や海外ブランドパティスリーの出店が増加する一方、高価でも付加価値の高いお菓子に人気を集めるなど消費者ニーズの変化が進んでいます。調理師と同様に、実践的なスキルと専門知識の発揮はもちろんです。即戦力としての製菓・製パン技術者の育成に期待が高まっています。

このような中、本校ではリーディング校として養成施設を牽引するべく、4月に京都製菓技術専門学校実習室の完

全12ユニットを行い、製パン実習室「Zuissho」和菓子実習室「NAGOMI」、そして「セミナールーム」を新設しました。さらに、2011年4月には、新たに京都調理師専門学校でも「日本調理実習室」「西洋調理実習室」「総合調理実習室」をオープンさせることで、高度化・細分化・先端化の視点でさらに他校と二線を画する理想的な教育施設を備えます。

産業界の求める人材ニーズを的確につかんだ体系的カリキュラムの構築、細分化した学科ごとの実践的シミュレーション型教育メソッドの確立、そして教員一人ひとりがホスピタリティ溢れる卓越した教育指導力を発揮することで、最高の施設設備を最大限フルに活用した教育システムの充実を今後も図って参りたいと存じます。

同窓生の皆様におかれましては、母校発展のために今後とも温かいご支援を賜りますようお願い申し上げますとともに、皆様方のさらなるご活躍とご健康を祈念いたします。

店主 平岡 修一 さん

(1977年調理師科夜間部卒業)

★「ミシュランガイド京都・大阪・神戸」掲載店



「祇園町の栄枯盛衰を見つめながら30年ちかく商いを続けてきたのは、水にこだわりの料理の味の基本にしています」と語る平岡さんの体力、気力を支えているのが、実は大学時代から続けているボウリング競技。今もシニア選手として全国の大会を飛び



平岡さんは、「30歳までに店をもつこと」を目標に、大学在学中に調理師科夜間部に入学。「夜間部は美にまざまま人がいて、ほんとうにおもしろかった。沢山の入生勉強をさせてもらいました」と懐かしそうに語られます。卒業後は「川上」



祇園 梨吉
京都市東山区
祇園末吉町95
TEL.075-531-2421

「鳥居本」で6年修行の後、29歳で1983年、京都・祇園に「梨吉」を開業されました。ちなみに店名は平岡さんのお嬢さんの名前から二字をとったそうです。現在56歳、カウンター8席と小上がりの割烹をほぼお一人でまかなっておられます。

回っているとか。「料理人の方は料理二筋の方が多くですが、ぜひ趣味を持つことをすすめます。二兎追うものは兎をも得ずなんと言いますが、私は三兎も四兎も追うべきだと思えます。仕事以外で出会う利害を超えた人間関係や新しい興味が人生を豊かなものにしてくれます。そこで感じる満足感が私の料理を豊かなものにしてくれるんです。笑顔がその効用を語っていました。ミシュランガイドに掲載されていましたね、という問いかけに、「うちが三つ星ですが、二つ星なら三つにならないうれし、三つ星だったら落ちたくない心配する。一流のちよと下あたりの二つ星が居心地がいいんですよ」人生を楽しくむ術に長けた平岡さんらしい立ち位置を感じました。

松永佳子さん(1984年調理師科卒)が「京のおばんざい100選」を出版



松永佳子さんは、1984年に調理師科を卒業され、京都市左京区で「松永料理教室」を28年にわたり運営されています。このたびは、



平凡社「京のおばんざい100選」(128ページ、税込み1680円)

料理教室で教えてきたレシピのなかから京都のおばんざい100種類を厳選した料理本「京のおばんざい100選」を平凡社から出版されました。本に込められた思いなどをお聞きました。

◆35歳で入学されたのです

私の実家は京都で和菓子店を営んでいます。家業に忙しい母に代わって、私は小学生の頃から台所に立っていました。菓子職人の父は私のつたないおばんざいを「お、おいしいな」といって食べてくれました。それが私の料理人としての原点です。母からの手ほどきでさまざまなおばんざいをつくっていましたが、自己流ではなく、いつかプロの技を学びたいと思っていました。結婚後、子育てが一段落したのを機に京調校に入学。本格的な京料理と出会ったことができた。

◆料理教室を開くきっかけ

学校では京料理のプロの技を伝授していただきました。だしの取り方、材料の加工法など、ちよとした工夫でこんなにおいしくなるものかと、目からウロコの連続でした。このプロの技をベースにしたおばんざいを主婦に教えてあげたいと思うようになり、1987年、自宅の台所を開放して料理教室をスタートさせました。最初は生徒10人でしたが、23年間で生徒は延べ数百人に、夫婦や親子三世代で通う人もいます。

◆料理本づくりで苦心されたところは

私は主婦として子育てや家事の忙しさを知っています。限られた時間と道具と材料で、いかにプロの味に近づけるかを常に研究してきました。そのおばんざいづくりのノウハウを読みやすくまとめるために写真を多用しました。5年がかりで約8千枚撮影しました。そのセレクトに苦労しましたね。また、京都の年中行事やしきたりについても庶民の視点から紹介しています。おばんざいがどんな背景から生まれて伝わったのかを知られば、おばんざいづくりがもっと楽しくなると思っただけです。

◆同じ女性の同窓生にメッセージを

私が学校を卒業した当時は、女性の調理師を雇ってくれるところはありませんでした。せいせいお運びさんでした。開業したとしても喫茶店ぐらいでした。しかし、今は女性の調理師がほとんど活躍できる社会となりました。もちろん仕事のきびしさは今も昔も同じですが、せつかく苦勞して調理師免許を持ったのだから、結婚後、子育てが終わったら、ぜひ、調理師の技術を活かして職場にもどってほしい。沢山の女性が社会参加してほしいと思います。

松永料理教室 ホームページ
http://www.eonet.ne.jp/~matsunaga-ryori/



割烹 ます多 店主 **増田 隆** さん

(1975年調理師科夜間部卒業)

★「ミシュランガイド京都・大阪・神戸」掲載店

「割烹 ます多」を開業されました。カウンター8席、座敷6席のこじんまりとした店舗。「すべてが見渡せるぐらいの規模がいいんです。カウンターのお客さまを接客に見立てて、料理について話を楽しんでもらいながら、素材の旨味を最高に引き



出した献立を絶妙のタイミングでお出ししていくのが身上。おいしいものを味わうというのをとことん楽しんでいただきたい。会話も料理もその手段です」と料理についての持論はとまどふことはない。



割烹 ます多

京都市下京区
松原通御幸町西入る
石不動之町682
TEL.075-361-1508



食工房 ひろさき 店主 **広寄 榮二** さん

(1979年調理師科卒業)

★「ミシュランガイド京都・大阪・神戸」掲載店

「若い料理人の方たちが勇気をもって新しい店をどんどんオープンさせてほしいと思います。そして京都が食のメッカとしてますます魅力を増していくことを願っています。私も1日でも1ヶ月でも1年でも長く、この店を通じて自分なりの食の空間をつくってほしいです。このメッセージをいただきました。」



食工房 ひろさき

京都市中京区竹屋町通
衣櫛東入る相生町282
ヴィラ室町1階
TEL.075-211-1366

なってきたさっている従来のお客さまがこの店を支えてきたさる番大切な存在です。初めて来店されたお客さまには、まず、おまかせコースで当店の味を知っていただき、再来店の際にお好みのものをオーダーしていただくようにしています。あくまで自分のペースを守ることを、けっして舞い上がったりはしませんよ。」というお答えに、「ベテラン料理人の確かな自信を感じました。」

同・窓・生・紹・介 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校の卒業生のお店を紹介いたします。



ブランジュリー&パティスリーカフェ ポム・ダムール

オーナー **ベル(旧姓:小野)スミ** さん

(2003年製菓技術科卒業)

「お菓子のおいしいお店をつくって自立したい」という夢を実現するために、製菓技術科に入学されました。卒業後も製菓技術を磨きたいたと、FFCフランチ料理文化センターパリ市商工会議所立フランス料理上級学校「フランス菓子スタジオコース」に単身留学。その後、オテルドクリヨンで研修。留学中にパティシエのベルアンリさんと出会い、一緒に帰国。そして、結婚。2005年、滋賀県彦根市に念願の「ブランジュリー&パティスリーカフェ ポムダムール」を開業されました。



ブランジュリー&パティスリーカフェ
ポム・ダムール
滋賀県彦根市立花町2-8
TEL.0749-21-3515

ベルスミさんは、「お菓子のおいしいお店をつくって自立したい」という夢を実現するために、製菓技術科に入学されました。卒業後も製菓技術を磨きたいたと、FFCフランチ料理文化センターパリ市商工会議所立フランス菓子スタジオコース」に単身留学。その後、オテルドクリヨンで研修。留学中にパティシエのベルアンリさんと出会い、一緒に帰国。そして、結婚。2005年、滋賀県彦根市に念願の「ブランジュリー&パティスリーカフェ ポムダムール」を開業されました。



パティスリー クルクリュ

オーナー **高橋 正樹** さん

(1990年製菓技術科卒業)

「お菓子のおいしいお店をつくって自立したい」という夢を実現するために、製菓技術科に入学されました。卒業後も製菓技術を磨きたいたと、FFCフランチ料理文化センターパリ市商工会議所立フランス菓子スタジオコース」に単身留学。その後、オテルドクリヨンで研修。留学中にパティシエのベルアンリさんと出会い、一緒に帰国。そして、結婚。2005年、滋賀県彦根市に念願の「ブランジュリー&パティスリーカフェ ポムダムール」を開業されました。



パティスリー
クルクリュ
京都府長岡京市
天神4丁目3-1
ウエストリュエル1F
TEL.075-955-4040

高橋さんは、お父さまも地元で理髪店を経営されておられ、早くから30歳までは自分の店を持つという計画を立てていました。製菓技術科卒業後、「エーデルワイス」「菓子職人」でのパティシエ職を経て、2006年、京都府長岡京市長岡大満宮のすぐ近くに「パティスリークルクリュ」を開業されました。生菓子のほんとうのおいしさを味わってほしいという気持ちから、「クルクリュ(生)」というフランス語を店名に使ったそうです。スタッフは社員3名、アルバイト6名。高橋さん以外は全員が女性。「女性のほうが、センスもいろいろ、手先も器用、それに男性より根性もありますよ」とのこと。

施設リニューアル

2010年4月、京都製菓技術専門学校の各施設がリニューアルしました。

製パン実習室 パン工房「Zuisho」(2階)



北欧をイメージした製パン授業を重視した実習室。
最新のオープンが各実習テーブルに設置。

和菓子実習室 和菓子工房「NAGOMI」(3階)



赤を基調とした和菓子授業を重視した実習室。
最新の蒸し器など和菓子技術を身につけるための機器を設置。

セミナールーム (2階)



前方には最新の厨房機器を完備した、アメ細工やチョコレート細工など専門性の高いデモンストレーションが可能な講義室。

同窓会ホームページのご案内

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校同窓生専用のサイトです。ここでは「再就職エントリー」「求人情報」はもちろんのこと、「同窓生のお店紹介」「同窓生の近況」「掲示板」など同窓生間の情報共有・情報交換の場としてご活用ください。



IDおよびパスワードについて
ID:本会報が入っておりました封筒の宛名下の番号
パスワード:京調校同窓生→kyocho
製菓校同窓生→seika
HP上で好きなパスワードに変更可能です。

●京都調理師専門学校同窓会HPアドレス：
<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai>

●京都製菓技術専門学校同窓会HPアドレス：
<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/dosokai>

京調校OB-OG

製菓校OB-OG

クラブ・ドラングジュ 購読のご案内



内容：母校講師によるお料理とお菓子、今月の家庭料理
16品目、エッセイ、京都のグルメ情報他
形態：A4サイズ フルカラー 全26ページ
購読料：1,050円/冊(年間購読の場合は特典あり)

1951年創刊という長い歴史を持つ大和学園の情報誌。母校の講師によるお料理・お菓子の紹介と学園のネットワークを活かした楽しい情報が満載の「クラブドラングジュ」を毎月1回発行しております。購読を希望される方は、同封のハガキにてお申込みください。後日、事務局よりご連絡いたします。

料理とお菓子の作品展



第43回 **味舞祭**
一作入魂
今届けたい想いがあります
見て・食べて・楽しんで

～料理とお菓子の祭典にぜひお越しください～
学生たちがこれまで学んできた成果を披露する作品展です。カフェやグルメコーナーもオープンし、同窓生のみなさんを笑顔でおむかえします。ぜひお越しください。

2011年2月5日(土) 入場無料

開催時間 10:00～16:00 (観覧料はいつでも同窓会でも入場できます！)

開催場所 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校

同窓会事務局からのお願い

同窓生のなかには、引っ越しなどにより住所不明で連絡の取れない方がたくさんいらっしゃいます。皆さまのお知り合いのなかで「卒業後、住所変更をされた」などの理由から、同窓会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より一度同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡くださいますようお願いいただければ幸いです。