

## 2012 ジャパン・ケーキショー東京 トップ・オブ・パティシエ 2012 優勝

「コンテストに参加するにあたって、職場の方には本当にお世話になりました。自分がどれほど恵まれた環境で仕事をしているのかを実感できましたね」という布施さん。今後は先輩方に教えてもらったことを先輩に引き継ぎながら、職場を引っ張っていくような存在になりたいと考えているそうです。



日本洋菓子協会連合会と東京都洋菓子協会の主催による、日本最大の洋菓子コンテストが「ジャパン・ケーキショー東京」です。2012年10月に開催された本コンテストでは、実技コンテスト「トップ・オブ・パティシエ 2012」(アジア大会日本代表選考会)が行われ、現在は帝国ホテル大阪に勤務する布施文彦さんがみごと優勝。2013年に開催される「トップ・オブ・パティシエ・イン・アジア2013」(アジア大会)の日本代表に選ばれました。

「ハンター」をテーマに、アメ細工では「ウツボ」、チョコレート細工では「ヘビ」をモチーフに、2日間にわたり作品を製作。多数のギャラリーが見守る中、制限時間内に作品を完成させました。作業の過程も審査対象になるため、美しい手際で作業することはもちろん、「審査員にもギャラリーにもとにかく一番インパクトを残したい」と考えました。アメ細工では「失敗する可能性はあるけれど、本番で成功すれば絶対にかっこいい」とアメをポンプで膨らませる技法をあえて組み込むことに。初挑戦のチョコレート細工では、職場の垣根も飛び越えてさまざまな人からアドバイスを受けました。



速報! トップ・オブ・パティシエ  
イン・アジア2013でも優勝  
**布施 文彦さん**  
勤務先/帝国ホテル 大阪  
2006年度 製菓技術科卒業

## 第46回 大阪府洋菓子コンテスト - ピエスモンテ・アメ細工部門 - 大阪府知事賞・最優秀賞



「職場には日本トップレベルのアメ細工職人、小柴シェフがおられます。このようにコンテストで優勝するのは自分にとって一番の恩返し。今年8月からはアシスタントシェフの役割をいただきました。その名に恥じないよう、今後も結果を残していきたいですね」と話されていました。

「大阪府洋菓子コンテスト」とは、大阪府洋菓子協会の主催するクリスマスケーキコンテスト。さまざまなお店のパティシエが5つの部門に分かれて作品を発表し、日々磨いている腕を競い合います。2012年11月に開催された「第46回大阪府洋菓子コンテスト」のピエスモンテ・アメ細工部門では、有限会社五感で活躍する丹生屋裕人さんが大阪府知事賞・最優秀賞に輝きました。

前年は2位だったため、「次こそは1位を獲ろう」とリベンジのつもりで挑戦。最も意識したのは、子どもから大人まで誰が見てもクリスマスとわかるようなオーソドックスな作品に仕上げることだそう。サンタクロースやツリー、ケーキ、雪だるま、レンガの煙突で構成された作品は、狙い通り一般投票でも1位を獲得しました。一番の見どころは、サンタクロースが抱えるプレゼントボックス。薄い透明のアメでボックスを作り、中にはカラフルなおもちゃをたくさん詰め込んでいます。色の異なる細かなレンガのパーツを一枚一枚貼り合わせるなど、「他の作品に手数では負けないうように」と工夫したことも評価につながりました。



にゅうや **丹生屋 裕人さん**  
勤務先/有限会社五感  
2004年度 製菓技術科卒業





学校法人 大和学園 理事長  
京都製菓技術専門学校 校長

田中 誠二

### 独自の特色ある 職業教育・人間教育を展開し、 新たな着想で人づくり

同窓生の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。私は、故田中幸雄前校長の逝去に伴い、2013年8月1日、本校の校長に就任いたしました。前校長の「人づくりに対する情熱」を遺志としてしっかりと受け継ぎ、ホスピタリティ産業の将来を担う人材育成に向けた職業教育に邁進する所存でございます。

さて製菓業界においては、海外の有名ブランドパティスリーやシヨコラトリーなど「高単価で付加価値の高い」専門店、またホームベーカリーの路面店やインスタアが相次いで出店しています。一方、大手コンビニによる「低単価でも高品質な」生菓子の販売や通販による流通など、業態の多様化や高級菓子と大衆菓子の二極化が進み、折からのスイーツブームを背景に、市場構造が大きく変化しようとしています。

また近年、世界コンクールにおいて、日本人パティシエやブーランジェが上位入賞を果たすなどの活躍ぶりは顕著で、わが国の技術力の高さが世界に認められ、製菓衛生師養成施設に対する人材育成にも、社会からの期待が高まっています。

このような状況の中、私たちは、常に業界の期待やニーズを踏まえ、職業教育機関としての社会的役割や使命を常に認識しながら、職業実学教育を展開してまいりました。さらにその教育を進化させ、高度な専門知識技能にくわえてホスピタリティマインドと人間的魅力を兼ね備えた強い人材、そして他者と連携しながら中心的存在として課題解決ができる「中核的専門人材」の育成に取り組んでおります。これからは、学園理念体系に基づき、他校にはない独自の特色ある職業教育・人間教育を展開し、新たな着想で、人づくりに心血を注いで参ります。

さらに、本校のキャンパスの拡充構想等も新たに立ち上がり、学園は将来における持続可能な発展に向けて、まさに大きな一歩を踏み出そうとしています。

同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸をお祈りするとともに、今後も母校の発展と成長に期待とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

### 学校長代行のあいさつ



京都製菓技術専門学校  
学校長代行  
鮫島 孝宏

学習成果重視の視点で、知識と実務の結合によるハンスオン・トレーニング主体の実習授業を展開

同窓生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。私は、2013年8月1日、本校の校長代行に就任いたしました。これまで取り組んできた教育指導システムやカリキュラムについては、継続的な改善を図りながら学習成果重視の視点で、知識と実務の結合によるハンスオン・トレーニング主体の実習授業を展開してまいります。さらに就職先事業所等での実践的な応用力を発揮するための演習授業や、製菓衛生師として必要な専門的知識教養を習得する講義授業の強化を推進してまいります。

一方、製菓衛生師国家試験については、関西広域連合による新運営に対応し、試験問題の傾向分析や理解度別クラス編成による対策講座の実施、自己学習意欲に応える学習環境の整備等により、さらに高い合格率をめざす所存でございます。

最後になりましたが、同窓生の皆様におかれましては、ますますのご活躍とご多幸をお祈り申し上げます。同時に、母校に對しまして、より一層のご支援を賜りますよう、よろしくお祈り申し上げます。

### 同窓会会長のあいさつ



京都製菓技術専門学校  
同窓会会長  
増田 高之

母校の教員の偉業に続き、製菓コンクールでの受賞をめざして

同窓生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお慶び申し上げます。

まずはこの同窓会報でもお知らせしておりますが、6月21日に故田中幸雄前校長が逝去されました。突然の訃報ゆえ向とも無念でなりません。同窓生の皆様方とともに、謹んでご冥福をお祈りさせていただきます。

さて、製菓校教員チームの作品「祝園祭」が、第26回全国菓子大博覧会広島で、工業菓子部門 農林水産大臣賞を受賞されました。今回の受賞は、本校教員の指導力技術力の高さを内外に示したのみならず、わが国の製菓衛生師養成施設のステータスを向上させたものと確信します。また、卒業生の一人として、この母校の偉業を誇り高く思います。卒業生の皆様におかれましては、製菓のコンクール等に積極的に出場いただいたとき、受賞の栄誉を享受されることを期待いたします。末筆となりますが、同窓生の皆様方ますますのご健勝とご多幸を心から祈念し、ごあいさつとさせていただきます。

## 2013年度 同窓会紙上総会

### ● 2012年度事業報告

1. 会報の発行  
2012年度の会報は、京都調理師専門学校と合同作成で第14号となり、2012年10月下旬に発行し、会員に送付しました。主な内容は「同窓生の受賞報告」「同窓生紹介」「同窓会ホームページのご案内」「ツイッター、フェイスブックのご案内」「日本フランス料理組合被災地復興支援」などです。

2. 総会の開催  
2012年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。主な内容は以下の通りです。  
「2011年度事業報告」「2011年度決算報告」「2012年度事業計画(案)」「2012年度収支予算(案)」「同窓会役員改選(案)」「同窓会創立15周年記念事業(案)」

3. 長期計画事業基金の積立  
2012年度予算より、1,500,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

### ● 2012年度 決算報告

区分/項目	費目	予算額	執行額
収入	会費	1,776,000	1,776,000
	販売収入	0	0
	雑収入	400	287
	前年度繰越	573,303	573,303
計		2,349,703	2,349,590
支出	総会費	0	0
	行事費	411,597	441,937
	会費	28,000	7,154
	慶弔費	0	0
	事務諸費	10,000	36,088
	積立金	1,500,000	1,500,000
次年度繰越	400,106	364,411	
計		2,349,703	2,349,590

### ● 長期計画事業基金

区分/項目	金額
2012年度期首	13,948,384
2012年度積立金	1,500,000
利息	2,215
2012年度期末	15,450,599

### ● 2013年度事業計画(案)

1. 会報の発行  
2013年度の会報は、従来までの京都調理師専門学校との合同作成から単独作成に変更して、第15号として2013年8月下旬に発行し、会員に送付いたします。

2. 総会の開催  
2013年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。主な内容は「2012年度事業報告」「2012年度決算報告」「2013年度事業計画(案)」「2013年度収支予算(案)」です。

3. 長期計画事業基金の積立  
2013年度予算より、1,200,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

### ● 2013年度 収支予算(案)

区分/項目	費目	前年度	本年度
収入	会費	1,776,000	1,784,000
	販売収入	0	0
	雑収入	400	400
	前年度繰越	573,303	364,411
計		2,349,703	2,148,811
支出	総会費	0	0
	行事費	411,597	518,100
	会費	28,000	24,000
	慶弔費	0	10,000
	事務諸費	10,000	38,500
	積立金	1,500,000	1,200,000
次年度繰越	400,106	358,211	
計		2,349,703	2,148,811

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件を掲載いたします。2013年度の事業計画(案)および収支予算(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

### 同窓会事務局よりお知らせ

## 訃報

学校法人 大和学園 前理事長の田中 幸雄先生が、かねてより病氣療養中のところ、6月21日、58歳にて永眠されました。謹んでご冥福をお祈りいたします。なお、7月11日に執り行われました学園葬に、同窓会より供花をお送りさせていただいております。



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。皆様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。



# 第26回全国菓子大博覧会 ひろしま菓子博2013

明治44年(1911年)の「第一回帝国菓子大品評会」から始まった「全国菓子大博覧会」。お菓子の歴史と文化を後世に伝え、菓子業界や開催地域の活性化に役立てるため、約4年に1度、全国各地で開催されている日本最大のお菓子の祭典です。4月19日より24日間開催された今回の祭典は総来場者数は80万7000人にもなるビッグイベントとなりました。

そしてこのたび、この祭典に京都製菓技術専門学校の教員チームが日本三大祭の一つである「祇園祭」をテーマにした大型工芸作品(砂糖細工)を出展し、工芸菓子部門出展作品150点以上の中からみごと、「農林水産大臣賞」を受賞いたしました。5月11日にはリーガロイヤルホテル広島にて授賞式が行われ、鮫島学校長代行が代表で出席されました。全国各地の和・洋菓子店やホテルなどが制作した工芸菓子が一堂に会する中で、京都の専門学校にしかできない「和」と「洋」を融合させた作品製作に取り組みました。製作期間2か月をかけた本作品は、教員チーム全員の想いのこもった見る者を圧倒する作品です。

現在本作品は、京都製菓技術専門学校1階のロビーに展示されています。母校を訪ねられた際には、教員チームの技術を結集した作品をぜひ一目ご覧ください。



### 小笠原学科長のコメント

これほどの大型の作品製作は大半の職員が初めての経験で、鮫島学校長代行を中心に2月中旬から製作を開始しました。直径120cmの土台作り始まり、11基の山鉾、八坂神社の楼門、神輿、大小様々な花など、作品を彩る様々なパーツの製作を行い、高さ150cmに及ぶ他に類を見ない作品が完成しました。

作品は、京都から広島まで約8時間をかけて運搬し、細心の注意を払って会場に搬入しました。無事セッティングを終えた時には、安堵の気持ちでいっぱいでした。今回の出展は、製菓業界、関連産業への貢献のみならず、全国から訪れる来場者に大和学園の技術力をアピールする良い機会であったと思います。今後も様々な形で業界に貢献していくとともに、今回の経験を学生指導にも活かしていきたいと考えています。

### 鮫島学校長代行のコメント

今回、工芸菓子の展示150点のうち23作品が京都からの出展となり、高度かつ繊細な匠の技が並び、会場には華やかで京都らしい一画が生まれました。そのような中、ほとんどが京都の老舗和菓子店の作品ですので、彩豊かなものが増えることを想定し、本校の作品は「祇園祭」をテーマに掲げながらも敢えてあまり色を付けず、砂糖細工らしい白をベースにすることで、見る方の意表を突きかつ華やかな印象を与える作品が完成しました。個人作品ではなく、学園として、さらにはプロとして「全国の方々にご覧いただいて恥ずかしくないものを作りたい」という一心で京都製菓技術専門学校の教員が一丸となり、製作したことが、今回の結果に繋がったのだと確信しています。

### 料理とお菓子の作品展



第46回

# 味舞祭



グルメフェスタ

学生たちがこれまで学んできた成果を披露する卒業作品展です。またカフェやグルメコーナーもオープンしますので、ぜひお越しください。

## 2014年2月1日(土) 入場無料

開催時間 10:00~16:00 時間内はいつでも 何層でも入場できます!  
開催場所 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校

### 大和学園の情報誌

## クラブ・ドランジュ 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12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：1,060円/冊(送料込み)  
※年間購読の場合は特典あり  
発行：毎月1回  
申込：同封のハガキよりお申込みください



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。



同・窓・生・紹・介 京都製菓技術専門学校の卒業生を紹介いたします。

もともと東京の出版社で働いていた内田さんは、多くの作家さんと接するうちに「自分も何か作りたい」との思いを持ったといいます。「たまたま手にした和菓子の本から、それまで食べ物だと思っていた和菓子が作品に見えたんです」と和菓子を作るための入り口として、京都製菓技術専門学校を選び、夜間部に通いながら、昼は和菓子店でアルバイトを始めます。彼女はそのアルバイト先で営業を務めていた山早陽子さんと出会ったことに、同じ「和菓子」という本をきっかけに和菓子に惹かれた2人は、内田さんの在学中に「日菓」を誕生させました。「朝から夕方まで和菓子店で働き、夜間部の授業に出席。夜10時過ぎになんやかんや待ち合わせは、日菓としての作品を作っていました。体力的にはハードでしたが、しんどさよりも楽しさが勝り、充実した日々でした」と和菓子の魅力を尋ねると、「和菓子は菓銘といわれるお菓子のタイトルがお菓子そのものと結びつき、一つの世界を表現している」と内田さん。現代の日常に結びついた和菓子を作ることで「和菓子で面白い」と感じている内田さん。和菓子の魅力を伝えるために「日菓」を新しいものを作ることで伝統を守り、和菓子を未来につなげていくのです。



日菓(ニッカ)  
内田 美奈子 さん  
(2007年度 製菓技術科夜間部卒業)



日菓(ニッカ)  
京都市北区紫野東藤ノ森町11-1

料理好きの母と一緒に小さい頃からお菓子作りを楽しんでいた中井さんは、高校卒業後、生まれ育った京都にある京都製菓技術専門学校に入学しました。大好きなお菓子作りを本格的に学び、仕事としても続けていくうちに、彼女はある夢を抱きます。「自分でお店をしたい」という思いが芽生えてきたのは、パティシエとして働き始めて3年へらいだったから。「おぼろげですが、お菓子作りの基本をつかめてきた感覚があり、仕事が楽しくなりました」。そこで2009年、同じ大和学園の京都調理師専門学校出身の夫と共に、イタリアンレストラン「縁 enishi」を開店されました。中井さんはお店のデザートすべて手作りし、お客様のハレの日に華を添えています。「夫が料理、私がデザートを作ります。デザートは」コースの最後に出てくるので、料理とのバランスや素材の味をしっかり出せる配合を考えています。その後「へんろ」は「SHIROBONNETT OF M.F. ENDO」のデザート部門では「製菓湖かびせ茶のクレマーカスター」秋の時のソース(でみ)と優勝を果たします。近江米の自然な優しい甘みを生かしたソースは、素材にこだわりを持つ中井さんならではの、けれども、中井さんの挑戦は続いています。



縁 enishi  
中井 雅恵 さん  
(2000年度 製菓技術科卒業)



縁 enishi  
京都府京都市中京区木屋町  
姉小路西入恵比須町424  
ABSビル1F  
TEL.075-255-3110

子供のころからチョコレートが大好きで、京都製菓技術専門学校に入学されたのも、チョコレート志しのこととだった数森さん。京都を代表するチョコレートメーカーである「BRUNBRUN」に就職されて、7年目を迎えられるまで、数森さんが「BRUNBRUN」という賞賛と、チョコレートともあるものが、という落胆は常に表裏一体で、1000個チョコレートを作ったうちの1個でも不具合があったら、すべてがNGになってしまう」と語る数森さん。日々丁寧な仕事を重ねることはもちろん、チョコレート一粒が自分の作品だと心がけ、なにひとつ妥協しないよう心がけておられるとのことでした。学生時代に参加したヨーロッパ研修旅行では、フランスの有名チョコレート「メゾン・ド・ショコラ」のバリ本店を訪れたり、チョコレートの本場のベルギーで食べ歩きされました。その時に感じた「あんなに美味しいチョコレートは自分もつくりたい」という思いが、数森さんの目標になっているそうです。



BRUNBRUN(ブランブリュン)  
数森 洋介 さん  
(2007年度 製菓技術科卒業)



BRUNBRUN(ブランブリュン)  
京都市中京区竹屋町通  
東洞院西入三本木町462  
TEL.075-231-0521

京都製菓技術専門学校在学時の講習会で、縁縁シエフのお菓子に対する熱意に感動し、「この人のもとで働きたい」と、「Toshi yoroizuka」への就職を決意した福本さん。現在はイートインコーナーでカウンター席の前に立ち、お客様の目の前でデザートを作っておられます。「常にお客様の目線があり、緊張感があります。でも、お客様の笑顔が間近に見られるのでやりがいは大きいですね。もともと人見知りの性格で、初めは接客にも苦労しました。でも2年間の販売経験のおかげでお客様と積極的に会話できるようになり、一人ひとりと向き合う意識も身につきました。心がけているのは毎日できるだけ同じクオリティーのケーキを作ること。お店は5店舗あるので全店で同じ商品が買えるよう、誰が作っても同じクオリティーに仕上げなければなりません。それは注目を集める人気店だからこそ磨ける技術だと感じています。『将来の目標は大和学園に戻って教師になること。アドバイスの一言に重みが感じられるような教師になるため、これからも現場で幅広い経験を積みながら成長していきたいです』。



Toshi yoroizuka(トシ・ヨロイツカ)  
ミッドタウン店 勤務 福本 将士 さん  
(2009年度 上級製菓技術科卒業)



Toshi yoroizuka(トシ・ヨロイツカ)  
ミッドタウン店  
東京都港区赤坂9-7-2  
東京ミッドタウンイースト1F  
TEL.03-5413-3650

同窓会ホームページのご案内

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もご利用ください。

● 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>



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て封筒の宛名下の番号  
パスワード: seika  
HP上で好きなパスワードに変更可能です。



twitter facebook

フェイスブックにて京都製菓技術専門学校同窓会ページを公開中です。また就職部「公式ツイッター」も更新中です。フェイスブック、ツイッターでは中途求人情報やOB-OGのみなさんの近況などを中心に業界関連情報をお届けしています。

京都製菓技術専門学校  
twitter seikashushoku  
facebook  
京都製菓技術専門学校同窓会フェイスブック