

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



新毎日

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.516・5月29日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマプラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603 発行部数:100,000部
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5



パティスリー パピエ
Patisserie Papier
オーナーパティシエ

久世研さん(東近江市在住・59歳)

地元の食材に魅せられ 熟練パティシエのあくなき挑戦

菓子メーカーやレストラン、ホテル、洋菓子店など、40年にわたりさまざまな職場で洋菓子作りを続けてきた熟練パティシエの久世研さん。全国洋菓子コンクールで3位に入賞した実力派だが、近年は地元農家と協力し、滋賀の食材を組み合わせた創作ケーキ作りに挑戦している。素材のうまみを生かした久世さんのケーキは、甘いものが苦手な人たちにも好評だ。

試行錯誤で素材生かし

1999年、久世さんは八日市市(現・東近江市)で小さな店をオープンした。「なにか目玉商品を」と思い立って売り出したのがシュークリーム「モグモグ」。普通は味が付いていないシュー皮に少し甘味をつけ、サクサクに仕上げた。皮だけでもおいしいと評判になり、子どもでも買える手軽な値段もあって多い日には700個も売れた。久世さんが地元の材料を使い出した

きっかけは、地元農家からの売り込みだった。在来野生種の苗代イチゴと、欧米系のラズベリーを交配させた新品種「近江木イチゴ」をケーキに使ってほしいと依頼を受けたのだ。一般的に果物は焼くと色が変わりやすい。綺麗なピンク色をいかに残すか試行錯誤した。材料の配合や工程のタイミングを変え、ようやく完成したケーキが「木イチゴ物語」。ふわふわしたピンク色のスフレの中に、木イチゴをブレンドしたわらび餅が入っている。ゼリーのような食感だが、口の中で溶けて木イチ



ゴの香りと甘酸っぱさがほんのり残る。「魔法のスフレ」と呼ぶ人もいた。あえて種を残し、ポリポリした食感を出した「木イチゴのクッキー」も好評。その後も竜王町の桃やサクランボなど、地元食材を使ったケーキを次々と作っていった。

ケーキで人を 喜ばせたい

長年洋菓子作り
に携わってきた
久世さんだが、自分が作りたい菓子がどんなものかはっきり見えていなかったという。地元食材を使ったケーキで喜ぶ農家の人たちを見て「これだ!」と思った。「私の菓子作りの原点は、中学生のときに母親のために作ったケーキにあります。そのときの母の喜ぶ顔は今でも忘れられません。地元食材を使ったケーキはお客さんだけでなく、地元農家にも喜ばれています。私が滋賀で独立した意味は、滋賀の豊かな食材を生かした菓子作りにあると確信しています」東近江市の農家・片山恵さんと出会い、この思いはさらに確かなものになった。キラキラした目で頑張る若い農家を応援したい。そんな思いで、片山さんが育てた黒豆

とキンカンでケーキを作り「和膳」と名付けた。「お客さんが食べた瞬間、驚きで目が大きくなったとき、『やった!』と思います」

音楽に似た洋菓子作り

久世さんの洋菓子作りを支えているのは、高校時代に熱中した吹奏楽で培った感性だ。パートはアルトサクソで、今も趣味で吹いている。



モグモグ
(1個135円)

「ケーキ作りは音楽と同じです。素材と味のバランスは、音楽でいうハーモニーです。パティシエは全てをまとめる指揮者でしょうか」

甘さを抑えるだけでなく、素材のうまみを引き出す久世さんのケーキは男性にもファンが多い。地域を盛り上げ地元の人に喜んでもらうと、「パピエマルシェ」を年4回開催。片山さんも野菜を直売している。ケーキ作りから地産地消の新たな輪が広がっていく。 (取材・福本)

詳しくは www.gaido.jp/suteki

パティスリー パピエ
Patisserie Papier

●場所:東近江市小脇町402-1
●時間:10:00~20:00 ●休休日:月曜日
●問い合わせ:0748-26-2111



木イチゴミニト
(370円)

滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読お申し込みはフリーダイヤル **0120-468-012**

生き物と行う唯一のスポーツ!

日常では味わえない感動を体験。

屋根付練習場で雨天も日焼けも心配なし!

乗馬には**プラス効果がいっぱい!**

- 運動効果
運動神経があまり求められず、誰でも楽しめるスポーツ。筋肉の強化、新陳代謝 etc 良いこといっぱい。
- リラクゼーション効果
穏やかに優しい馬たちと触れ合うことで、気持ちが落ち着き、生き物に対する思いやりも生まれ、教育の場でも注目されています。

M&S乗馬クラブ [完全予約制]
JR能登川駅より無料送迎有

☎0748-25-5940 滋賀県東近江市建部下野町16-1 火曜定休
動物取扱業(馬)登録済 滋賀県動物福祉第40026-05号
登録年月日2006年12月1日 有効年月日2016年11月30日
動物取扱責任者/野田浩敬

乗馬体験1回コース 通常5,400円→ **1,080円** (税込)
紙面持参2名様まで利用可能 有効期限 2014年8月31日まで
別途フープヘルメット・プロテクター レンタル料、保険料 1,280円要

乗馬ライセンス取得コース 通常43,200円→ **10,800円** (税込)
紙面持参2名様まで利用可能 有効期限 2014年8月31日まで
別途フープヘルメット・プロテクター レンタル料、保険料、申請料、テキスト代 15,280円要

金・プラチナ・銀・時計・バッグ・財布・ダイヤ・ジュエリー・金貨・銀貨・切手・商品券

質 買取

買取&お預りシステム

大黒屋

瀬田駅前店 大津市一里山1-3-6-102(ヒカリ屋隣)
営業時間 10:00~19:00
☎077-547-2606 定休日 日曜日

アルプラザ瀬田店 至草津
学道通り 大黒屋
京滋バイパス ●ヒカリ屋
至大津
JR瀬田駅
駐車場あります。