Oh!Me オー!ミー

インターネットと連動した【滋賀生活情報紙】

MAINICHI 毎日新聞

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

Patisserie Papier(パティスリー パピエ)
オーナーパティシエ
久世研(くぜけん)さん(東近江市在住・59歳)

素敵な人

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。奇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(かたやまめぐみ)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。パートはアルトサックスで、今も趣味で吹いている。

「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おうと、「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りつつある。(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　●定休日:月曜日
●問い合わせ:0748-26-2111

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