

〇〇さんの、そこが知りたい!

河野謙



第6回目の今回は! 「and sugar」 主宰、「パティスリーヒラノ」勤務の**高坂沙也香さん**です。飯山の超人気店**パティスリーヒラノ**に勤務する傍ら、**自らお菓子教室も開催されています**。僕も12月にアイシングクッキーの教室に妻と参加してみました、とっても楽しかったです! 自分の手で、自分の想像力を使って作る喜びって、何事にも変えがたいものです。バレンタインは大好きなあの人に・・・手作りでプレゼントしてみたい? 沙也香さんがもっとスペシャルなものにするお手伝いをしてくれませんか!!!

【インタビューは2019/11/20、「Fujiyoshi」にて】

僕:「この間は(マネーセミナーにも参加していただいて)ありがとうございました。今日はインタビューよろしくお願いします。」

沙也香さん(以下:沙):「ありがとうございました。よろしくお願いします。」

僕:「では早速ですが、お菓子教室はいつから始めたんですか?」

沙:「お菓子教室自体は、妊娠する前なんで4年前ぐらいですかね。資格を取って、初めてやった時は結婚式のときの衣装屋さんのグループがあって、そのワークショップみたいなので講師をやらせてもらったのが最初です。公民館や、自宅でもやることもあるんですけど、あとは呼んでいただいたところに出張で行ってワークショップをする感じです。初めての時は、その衣装屋さんで(結婚式の時の)、過去に衣装を借りた人たちの集まりみたいなのがあって、私がクッキーの資格を取ったら応援するよってことで、講師をする流れになりました。そこ(衣装屋さん)、は「縁」を大切にすることで、一年に何回かそういう集まりをやっているんです。サンクゼールでお食事会をしたり、アクセサリーのオーダー会みたいなものをやったりとか。それがきっかけですかね。そしてその次が北信ガスさんでやらせてもらいました。」

僕:「その時はどうして北信ガスさんでやることになったんですか?」

沙:「元々は、木島平のレーヴさんが北信ガスでアイシングクッキーの講座をやっていたのですが、そこで私がお菓子教室を始めたと言う話をしてみたら、よかったら次は北信ガスさんでやってみないかというお話をいただいて、やることになりました。「やよい農園さん」もそこで米粉教室をやっていますよね。」

僕:「今、沙也香さんは飯山の超人気店パティスリーヒラノさんで働いているということなのですが、いつからパティシエになりたかったんですか?(僕:パティシエでいいんでしたっけ?)」

沙:「そうですね。恐れ多いんですけど、それで合ってます(笑) パティシエは「いつ」っていうのはないんですけど…思い返していたら、もう小学生の頃からお菓子を作るのが好きで、友達に配ったりして「おいしい」とか「また作って」って言われるのが嬉しかったなって言う記憶があるんですね。小中学校の頃に、で、もう高校入試の時に…推薦入学だったんですけど課題の作文で将来の夢っていうのがテーマだったんですけど、その時にはもうパティシエって書いていたこと覚えます。だからもう何の迷いもなく、じゃあお菓子の専門学校行こう! みたいな感じで。だからもう何になろうとか、よし、パティシエになろう! とかそういうのはなく、自然の流れでというか。」

僕:「じゃあ専門学校を出て20歳ぐらいからすぐに、だったんですか?」

沙:「そうですね。専門学校を出てすぐは千葉のケーキ屋さんで働いてたんです。1年だけだったんですけど。お父さんには県外に出る事はすごく反対されていたんですけど、一人暮らしをしたいとかそういうのではなくて、ケーキさんがいっぱいある所へ行きたいという気持ちがあって。それで自分で調べて、働きながら行ける学校を探して静岡の学校へ、ホテルで働きながら行ってたんですけど。昼間学校へ通って、夜バイトみたいな感じなんですけどね。」





僕:「僕:そうですか～。じゃあずっと一本なんですね。」

「では、20歳からパティシエをやっていて1番印象に残っていることを教えてください。」

沙:「えっと…。千葉で働いてる時がとにかく辛くて(ハハハ!)1年間しかそっちのお店でクリスマス体験してないんですけど。すごい千葉県の有名なお店だったんですけど、昔TVチャンピオンのケーキ職人で3連覇している人がやっているお店で。2店舗で従業員が60人ぐらいいるんですけど、とにかく厳しくて。上下関係も厳しかったし。今は働き方改革などで当時よりずっといいと思うんですけど(笑)入社して1か月のノルマというのがあって、それを全部達成できないと正社員になりませんよって言われて。」

僕:「どういのですか?シュークリーム何個作るとかそういう感じですか?」

沙:「いや、最初は接客ですね。だから接客しかやらないでやめたみたいな感じなんですけど(笑)最初の1年間はみんな接客をやるという決まりになっていて、1年間やって認めたら製造側に入れるという仕組みだったんですね。箱のリボン掛けを15秒以内に行うとか、電話対応のこうする、ああするとか、先輩がマンツーマンで付いて常にチェックするみたいな状態ですかね。で、結果が常に張り出されているんですよ。ズラーって!そう。それで最初の1か月に何人も辞めていくみたいな状況で。それが結構...もうしんどくて(笑)

で、まあなんとか1年間ぐらいは働いたんですけど。そう、だから初めてのクリスマスが...朝から働くじゃないですか、それで夜の11時ぐらいに仕事が終わって、1時からまた仕事が始まるんですよ!夜の。(僕:「えー!!」)それを連続で3日間ぐらい。もう...だから頭がおかしくなりそうになりながら働いて(笑)。だから私、もう一度この店でクリスマスはできないと思って。で、次の年の5月にそこを辞めて...で、もうパティシエはやめようと思ってこっちに戻ってきたんですね。

それで、話が前後しちゃうんですけど、私専門学校の人に1か月間他の店で実習するっていうのがあったんですけど、それを今働いているヒラノでやらせてもらってたんですよ。それで帰ってきたときに社長が顔を覚えてくれていて、「久しぶり。千葉のお店はどう?」って言ってきて、「実は辞めちゃったんですよ。違うお仕事にしようと思ってます。」って伝えたら、「よかったらうちでどう?」って社長の方から声をかけてくれて、それで働くことになったんです。」

僕:「もう、ある意味パティシエの運命なんですね。」

沙:「そうですね。もうなんか社長に拾ってもらったんですけど。でも、それ(当時のお店での経験)を乗り越えたから、もう何でも激務とは感じなくなりましたね(笑)。」

僕:「そういう意味では前のお店に感謝ですね。」

沙:「はい。若いうちに苦労しておいてよかったなあみたいな(笑)大変な事は多々ありますけれど、それが1番大変だったかなって感じ。あと、どの仕事でもそうかもしれないんですけど、仕事中だけだと上達できないというのが他の職種に比べて、強いかなと思います。反復練習しないとなかなか上手にならないじゃないですか。それで結構遅くまで練習したり。ケーキに付けるプレート1つ取ってみても、あれ結構練習しないとうまく書けないんで。他にも、力仕事です。混ぜたり、捏ねたり、鉄板を何枚も持ったり。ケーキ屋さんになりたい人って結構多いと思うんですけど...華やかですよ、イメージは。でも地味な仕事はめっちゃくちゃ多いです。私、窯をやっている時期もあったんですけど、この辺(腕の内側を指して)はもう火傷だらけで。常に生傷だらけでした(笑)」

僕:「どんな時が嬉しいですかね。仕事で。」

沙:「いや、もうベタなんですけれど、普段は奥でお菓子を作っている側だから、お客さんとあまり関わらないんですけど...偶然お店に行ったときとかに、自分が作ったお菓子を「これおいしいんだよね～」とか言ってもらえたり、ヒラノでどれが1番好き?みたいな話になった時に、私がいつも作っているものを「あれが1番好き」とか言ってもらえると、(それいつも私がやっているんだよね...)みたいに思ったりしますね。」

僕:「直で言われるよりリアルですもんね。それは嬉しいよなあ。」



【ワタクシの作品。出来はどうあれ、とにかく楽しい!!】

沙:「あと、私はただ、ヒラノの従業員なんですけれど、なんだろうなあ...『ヒラノの商品を作っている』っていう...それが誇らしいというか。自慢というか。」

僕:「全国的に有名ですもんね。僕も遠くから友達が遊びに来てくれたときにもよく薦めていますもん。」

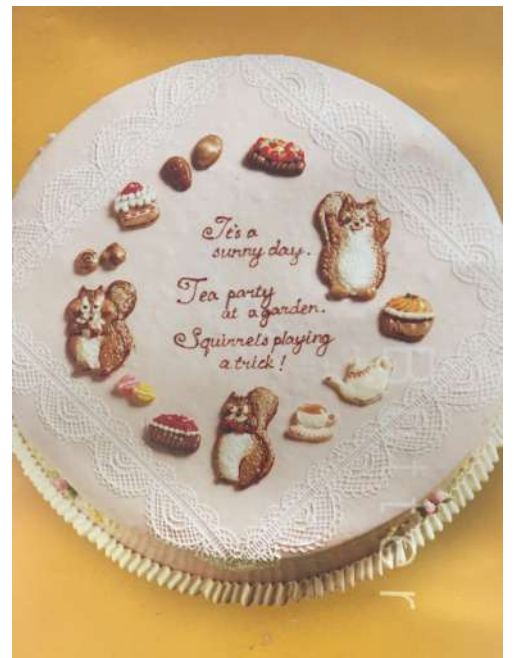
沙:「それとか、長野県洋菓子コンテストっていうのが年に一回あるんですけど、私一年目から毎年バタークリームで出していて、それがだんだん銅賞、銀賞、金賞って上がってって、最終的に金賞を獲った時に翌年のポスターに私の写真を使ってもらって。そういうのが凄く嬉しかったですね。」

僕:「私の休日を教えてください。」

沙:「そんなに面白いものはないんですけど...極端で、すごい動き回ってるか、だらだらしてるかどっちかですね。力尽きるともうほんとに何もしないみたいな(笑)最近ジム通いです。(僕:必要ないじゃないですか!)いや~体調も悪かったりしたので。」

僕:「あと登山とかもじゃないですか?」

沙:「あ~そうですね。最近行かなすぎて忘れていました。あともうちょっと前だとライブとか。(僕:誰が好きなんですか?)サカナクションとか。テレビが好きじゃないので、家にいるときとか音楽を聴いて過ごしています。音楽は好きですね。」



【長野県洋菓子コンテストで金賞を取った作品】



【ご主人のヒロ君、2歳の文乃ちゃん。カワイイ!】



僕:「今の仕事で大事にしていることを教えてください。」

沙:「仕事しているとやっぱり... 1回に作る量って結構いっぱいあるんですよ。だから、私からすると「1」対「いっぱい」じゃないですか。でも、そのお菓子を買った人からすると、たった1個のお菓子じゃないですか。それを忘れないようにしています。なんていうんですか。「一個一個のお菓子を一人ひとりのお客さんが手に取るんだ」ということを忘れないようにしています。」流れ作業にならないようにというか。ついやっぱり忙しいと(早くやらなきゃ)ってなっちゃうんですが、そこは気をつけていますね。」

僕:「今後こうなっていったらいいなっていうのをお願いします。」

沙:「えっと、今はヒラノで働きながら副業という形でやっているんですけど、まあ、お家とか建てて、工房を作ったら、お菓子製造の許可を取ったら、それ1本でやっていきたいなと思っています。もう頭の中でこういうお菓子やりたいなあみたいなのストックが凄くいっぱい溜まっています。今、お菓子教室は出来るんですけど、販売は(許可の関係で)出来ないで、そういうのが凄くあります。まあ、今は一生懸命...社長に拾ってもらったので会社のために働きたいなっていうのがあります。」

僕:「ありがとうございます。めちゃめちゃ楽しみですね。」





【出張レッスンの様子】

沙:「あと私、オーダーメイドのレッスンがやりたくて。例えば、謙さんがお子さんや奥さんの誕生日でケーキとか本当は「手作りしたいな」って思っていたりするじゃないですか。それでもケーキを作るとなるとやっぱりハードルも高いじゃないですか。なので、ケーキはヒラノのを使って、クッキーは自分で手作りして、とかできたら、それも手作りって言えるじゃないですか。やっぱりちょっとでも手作りのものが入っていると作る側もそうですし、もらった側も凄く嬉しいので、そういうのを話し合っ「じゃあここは手作りにしたらどうですか」というのをその人ごとにオーダーメイドで話し合っできたかなと思います。その人の希望を最大限に汲み取ったものを作っていきなと思います。」

僕:「広がりますね～！本当に全部楽しみですね。」

【インタビュー終】

~~~~~  
沙也香さんとお話していると、リズム良く、好奇心と一生懸命さがずっと伝わってきます。いつも目を輝かせて、こんなことしたい！という強いワクワク感みたいなものが溢れ出ています。役場で働く、心優しいのヒロ君(僕の一つ上の先輩で、これまたずっとお世話になっている)がまたそれを引き立てているのかもしれない。本当に良いご夫婦なのです。

沙也香さん、文ちゃんの子育て、ヒラノのご勤務、ご自分の事業に、毎日フル回転の中インタビューに応じていただき、ありがとうございました！レッスン、またお願いしますね！  
~~~~~

【and sugar】

高坂沙也香さん 〒389-2501 下高井郡野沢温泉村坪山

Mail: andsugar_sayaka@yahoo.co.jp Instagram: [andsugar_cookies](https://www.instagram.com/andsugar_cookies)

(※アイシングクッキーに関する注文やお問い合わせは沙也香さんに直接お願いします。)

【パティスリーヒラノ】

〒389-2253 飯山市飯山福寿町2228-3 (9:30-18:30・水曜定休) 電話:0269-62-2316



バックナンバー

- #1「ぼっぼ動物病院」松川恵 先生
- #2「丸見屋商店」河野晃久さん
- #3「リブレイン福沢の癒し処」福沢美里さん
- #4「nozawa green field」河野健児さん
- #5「やよい農園」滝沢弥生さん

【滑るインタビュアー】河野謙(こうのけん)

〒389-2502 下高井郡野沢温泉村豊郷9829(横落・Fujiyoshi)
携帯080-1294-5162 Mail: fat.da.sumo.ken-ken@i.softbank.jp
携帯Mail: fat.da.sumo.ken-ken@softbank.ne.jp
その他 LINE、facebookのMessengerもご利用ください。

「欲しい！」という方、お気軽にどうぞ。

〈追伸！〉

「KEN TIMES」と共に、この「〇〇さんの、そこが知りたい！」が届いているあなたにプレゼントです！！沙也香さん、大盤振る舞い、ありがとうございます！！バレンタインに、ホワイトデーに...プレゼントや自分へのご褒美に、ぜひ楽しく使っちゃってください！！

「and sugar」高坂沙也香さん
自宅・出張レッスン 500円引き券