

# やましんかわら版

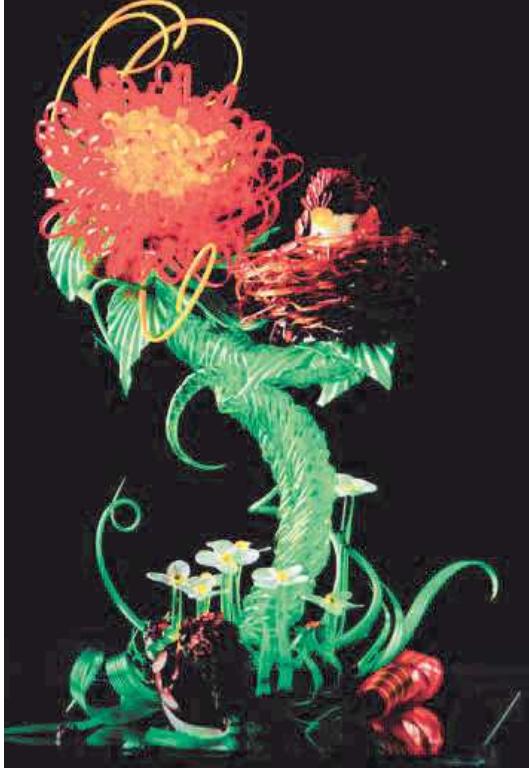
やましんかわら版は  
山新販売店と読者を結び  
ミニコミ紙です



発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

新聞休刊日のため4月10日(月)付朝刊はお休みさせていただきます。どうぞよろしくお願いたします。



## ベルギーで受けた感動を、この山形で、伝えたい。

今月のいちばん情報!!

皆さんは飴細工を知っていますか? 製菓技術の一つであり、熱々の飴を用いて造形物を作る技術です。山形市の文翔館裏手にある「kotonowa(コトノワ)」は、昨年11月にオープンした洋菓子店。シェフパティシエの森谷禎輝(よしてる)さんは、ケーキはもちろん本場ベルギー仕込みのチョコレートの作り手として、また、東北エリアの飴細工コンテストで1位になるなど、確かな技術を持った職人として評判のようです。森谷さんに、修業時代のことや自店に懸ける思いについて聞いてきました。

### Q、ベルギーで出会ったお菓子とは?

▶二十代前半で製菓の道を志し、関東の洋菓子店に入社。経験のないところからのスタートでしたが、修業自体はとても厳しいものでしたが、憧れだった製菓の仕事に充実した毎日を過ごしていました。ただ、周りを広く見渡せば、技術の高い洋菓子店はたくさんあるもの。数年お世話になりましたが、洋菓子のことをさらに学びたいという思いから、退社を決意しました。当時のオーナーは勉強したいのならと、修業先としてベルギーのお店を勤めてくれました。海外なんて想像すらしていなかったので驚きましたが、ヨーロッパの技術を学べるチャンスだとすぐに渡欧。右も左も言葉もわからないまま、なんとかたどり着いた店に出

合ったのが、飴細工とチョコレートの世界だったのです。それまで生菓子和焼菓子のことしか頭になかった私にとって、その出会いは衝撃的なものでした。

飴細工は、飴でできていることを忘れてしまうほど造形が美しく、単なる装飾品という言葉で済ませることができない、芸術性あふれるもの。そしてチョコレートは、それまで見たものと比べられないほど光沢があり、味わいも複雑で美味でした。この二つは、絶対に自分のものにしようと決意したのです。

### Q、どんな日々を過ごされたのでしょうか。

▶ベルギーの店のオーナーは、飴細工やチョコレートの世界大会に出るような技術の持ち主でした。また、とても優しい方で、日本からきた私に「せっかくなのだから、たくさん学びなさい」と言わんばかりに多くのことを教えてくれたのです。

しかし、高温の飴を操る飴細工の技は、見た目以上に難しいもの。何度も失敗を繰り返し、両手の指はいつもやけどだらけ。そして、チョコレートについても新しい技術を学びながら、製造過程の一つを任せられたので、常に集中して仕事に挑む日々が続きました。

正直、身体がキツイときもありましたが、そんなときは、常に情熱を持って仕事をしているオーナーや、仲間たちの姿を見て乗り越えることがで

きました。私にとってベルギーで過ごした2年間は、かけがえのない財産。自分の店を持った今、これまで学んできたものをお客さまに提供したいと考えています。

### Q、これからの目標は?

▶念願だった開店から、約半年が経ちました。徐々に品数を増やしていますが、やりたいこと全てには手をつけられていません。また、生産が追いつかず、品切れなどでご迷惑をかけることも多いのが現状。そして、飴細工に関しては、一昨年に東北エリアのコンテストでの受賞がなかったですが、さらに上を目指して励み、同時に商品開発もしていければと考えています。まだまだ形になっていないことの方が多いですが、多くの人に満足していただくためにもこれからが勝負。どうぞ長い目で、見ていただければ幸いです。

### kotonowa

山形市旅籠町3-3-41 電話/023-609-9344  
営業時間/10:00~19:00 定休日/火曜



チョコレート2個セット  
引換チケットを10名様にプレゼント!  
締め切り/4月15日(当日消印有効)

※仕込みがあるため、事前の電話連絡ができる方限定。応募のご案内をご確認ください。

モンテディオを応援しよう!!  
ホームゲーム日程  
会場/NDソフトスタジアム山形

節	対戦カードと日時
第7節	4/9(日)17:00 大分トリニータ (チケット販売中)
第8節	4/15(土)14:00 東京ヴェルディ (チケット販売中)
第11節	5/3(水)14:00 水戸ホーリーホック (4/8チケット発売)
第12節	5/7(日)14:00 名古屋グランパス (4/8チケット発売)

左/飴とは思えないほど、緻密なデザインが施された森谷さんの作品。お店で見られる日も、そう遠くないのかも知れません。

右/ベリーやレモン、キャラメルなど、8種のフレーバーで展開するチョコレート。品切れの場合もあるが、その鮮度は折紙つき。

シェフパティシエの森谷禎輝さん。

kotonowaのショートケーキは、素材の良さが伝わるシンプルな味わい。