



◀市岐商マルチメディア研究部の皆さん



◀第4回おしえ店長サン
Kids親子講座
「親子でデコレーション
ケーキを作ろう」



山賀浩二さん(右)と父の正次さん(左)▶

岐阜で育まれた食材のすばらしさを、お菓子を通して伝えていきたい

ラ・パティスリー りぼん オーナーパティシエ 山賀浩二「さん

岐阜市川端町。市役所のすぐ目の前に、OLや主婦、まちの子どもたちの笑顔が日々集まるかわいいう洋菓子店「ラ・パティスリー りぼん」があります。パティシエはこの店の2代目、山賀浩二「さん。父が作る洋菓子を受け継ぐなかで「自分らしさ」を求め、その先にあつたのは生まれ育った「岐阜の食材」でした。今、多くの岐阜の素材から次々オリジナルケーキを作りだしている山賀さんの、お菓子への想いをお伺いしました。



うちの味を守る、自分らしさを探る

今年で創業45周年を迎えた「ラ・パティスリー りぼん」は、家族2代・3代で通うファンも多く、長年岐阜で愛され、親しまれてきた洋菓子店です。父の正次さんが1970年に創業。親子2代で洋菓子を作り、母と妻がサポートしている店内は、いつも和やかな空気と笑顔に包まれています。

跡継ぎという意識はなく、自らパティシエに

「うちの父は、昔から褒め上手でしてね」山賀さんは子どもの頃のことを、そう笑いながら振り返ります。父の働く姿をみて育ちました。

「洋菓子を作る仕事はパティシエと呼ばれ、注目されるようになったのは最近のことです。父は根っからの職人で、朝早くから夜遅くまで働き続けていました」

そんな父の何か役に立てないかと、学校から帰ったら両親がいるお店へ直行し、率先して手伝いをしていました。徐々にやれることが増えていくと、褒められる回数も多くなり、高校卒業後には「家業を継ぐ」という意識もなく、ごく自然に洋菓子職人への道へと進むことを選んできました。専門学校で基礎を学び修業を重ねた後、家業へ。「りぼん」2代目としての道がはじまりました。

プリン、シュークリーム、ショートケーキ…。お店のスタンダードな洋菓子の多くは、創業以来変わらない味。「私もこの味で育ちました。今も大好きです。この味を求めて来てくれるお客様も多く、これからも守っていこうと思っています」そのなかで、山賀さんは2代目の新たなページとして「自分らしさの發揮できるお菓子」を模索するようになっていきました。しかし、新しいお菓子に取り組むのには、ひとつのこだわりがありました。それは「もの(素材)から、きちんと作りたい」という想い。「普通のことなんです。例えば、かぼちゃのお菓子を作るのなら、かぼちゃを選ぶことから自分でやりたいんです。それを茹でてつぶして、形にしていくな。みんなあたりまえのことなんです。でも、その工程をきちんとやりたいんです」

「本物の手作り」。それは父が昔からやっていたことだから。父から学んだお菓子作りの姿勢でした。

「僕は不器用なんで、流行のお菓子を作ろうとはあまり思わないんです」流行ではなく、自分らしいお菓子が作りたい。

岐阜産の素材との出会い

「商工会議所の会報誌を読んでいたら、岐阜の特産品の枝豆といちごを使った新商品の開発が始まった、といった記事があり、そういえば岐阜いちごの濃姫を意識して使ったことがなかったと思い、とても気になりました」早速当所に電話し、紹介されたのが開発のコーディネーターでもあった当所エキスパート(専門家の安藤先生でした。

Coordinator 当所エキスパート(専門家)安藤摩里氏



当時私は、岐阜商工会議所が行っていた「地域資源×全国展開プロジェクト」にて、岐阜の特産品「枝豆」「いちご」を使用し、岐阜の地域ブランド化等の展開に結びつける商品開発事業に携わっていました。全国からバイヤーの集まる展示会「real ZENON」に出展したことを会報誌で知った山賀さんから、自社の洋菓子でも岐阜特産の素材を使つてみたいとのご相談を受け、プロジェクトにお誘いしました。プロジェクトでは、生、パウダー、ビュール、冷凍イチゴなどを提供し、それらを使ってオリジナル洋菓子の開発・研究を重ねられました。とても意欲的で、岐阜の特産品にまつわる情報収集も積極的にされています。これからも「岐阜ならではの」の素材の魅力を十分に活かした山賀さんオリジナルのお菓子が次々誕生していくことを期待しています。

試行錯誤の末、岐阜いちご「濃姫」を使った、オリジナル焼き菓子が完成。これが、山賀さんの2代目としての新たな取り組み、「地産地消のお菓子作り」の、初めの一歩でした。

この開発がひとつのきっかけとなり、何かほかにも「岐阜」との関わりを深めていきたいと思うようになりました。すると偶然にも、安藤先生から「岐阜市立岐阜商業高

校の生徒さんたちと一緒に新商品開発をしてみないか」との話が舞い込んできたのです。

そして始まったのが市岐商マルチメディア研究部との「岐阜特産品を使用した商品開発」。市岐商パートでの販売など、コラボレーション事業は早くも4年目となりました。「高校生の頃、僕も知らず知らずに将来を描き出していました。そんな当時の自分が重なり、熱が入りました」

また、当所の「まちゼミ おしえ店長サン」事業へ参画。この夏は「おしえ親子教室」にて、多くの子どもたちに手作りのお菓子の美味しさを伝えました。

「何でも真っ白な気持ちで取り組む子どもの姿に、父に褒められて嬉しかった頃の自分がオーバーラップし、僕も子どもたちをたくさん褒めました」

山賀さんにとって、若い世代との交流はとても新鮮で刺激になり、更に地産地消の取り組みへの意識が強くなりました。

岐阜で育まれた食材のすばらしさを、ここで暮らす人、子どもたちにお菓子を通して伝えていきたい。

山賀さんは、探し求めていた「自分らしさ」を見つけました。

「これから何か、こうしていきたいとか、強く思う気持ちはありません」

日々を大切に、ひとつひとつ「本物の手作り」で間違いないお菓子作りをしていきたい。

「僕は口下手なんで、職人が向いているんですよ」そう、はにかむ笑顔こそ何事にも「等身大」で挑み続ける山賀さんの、自信です。

