



おやつ
御八 あんやなぎ
住所 岐阜市弥生町 8-6 2F



Instagram

新感覚の御八ここに誕生

おやつ

今年二月、柳ヶ瀬商店街に、和洋折衷の創作菓子店『御八 あんやなぎ』が誕生しました。オーナーシェフの成田 渚さんが作る創作菓子の数々は、どれもネーミングから個性的。どれにしようかと選ぶ時点からワクワク感でいっぱいです。

今月号では、成田さんのお菓子作りへの想いの数々を伺いました。

おやつ
御八 あんやなぎ

オーナーシェフ 成田 渚さん



原点は大好きなお菓子作り

レトロな柳ヶ瀬商店街の一角、階段を上がったその先では元氣な声が迎えてくれます。『御八 あんやなぎ』の成田渚さん二十八歳。この店のオーナーシェフです。

洋菓子店を営む両親のもとで育ち、幼い頃からまさに「お菓子に囲まれて」育ちました。物心つく頃にはすでに「お菓子作り」の虜に。毎日の遊びの一つとなっていました。

「両親がいつも忙しかったので、お菓子作りは一人で出来る遊び、ずっと日常の一部でした。小学生になつてからも、学校の図書室でレシピ本を借りてジャンルを問わずお菓子作りに挑戦していました」

作れるお菓子の種類は、徐々に増えていきました。

二十一歳の時、実家の洋菓子店で接客スタッフとして働きはじめました。その時に出会ったのがカヌレでした。

「あまりの美味しさに衝撃を受けました。どこでも見かければ買い、美味しいと評判のお店を聞けば県外までも出かけて行きました」
「どれだけの数のカヌレを食べ比べたのか」思い出せないほど」
だと振り返ります。



羊羹チーズケーキ

それがちゃんと『修行をした』人だと私は思っています。反面、私は趣味で作ってきただけ。修行は一切していません。そんな私が軽々しく職人の領域に入り、和菓子や洋菓子を作つてよいのか、そんな原点からの葛藤が続きました」

修行経験のない自分が自信を持つてお店に出せるものが作れるのか、作れたとしたらそれは何か…。悩み続けて辿り着いた答えは、『和洋折衷』というオリジナル分野でした。

「自分の得意分野は洋菓子。和菓子で思いつくのは餡子と羊羹。この二つを組み合わせたら面白いのではないか。和洋折衷なら従来の常識を超えて自分らしい新しい菓子が生み出せるのではないかと。オリジナルスイーツなら、修行経験の無い自分も挑戦してもよいの

そして、行きついた味は「プレーン」。

「どこのお店のカヌレも全部味が違って増々虜になっていきました。なかでもプレーンに惹かれたのは、シンプルな味わいの中に作り手の個性がぎゅっと詰まっていると感じたからです」

カヌレへの熱は冷めることはありませんでした。

「実家の洋菓子店ではパティシエではありませんでしたが、カヌレをはじめお菓子作りはプライベートで続けていました。分からないことがあると休憩中にパティシエのスタッフに質問したり、作業している姿を見て覚えたり、いつもお菓子作りのことを考えていました」

そして約三年が過ぎた頃、成田さんは、カヌレに対する熱量が「とうとう趣味の域を超えてきた」と感じました。

「始めは友達に配る程度でしたが、気が付くと毎回作る数がすごいことになっていきました」

さらに納得できるカヌレになるまで、かなりの時間や費用を費やし、いよいよ各地のマルシェやイベントに出店し始めました。販売の実績を積むにつれお客様が湧いてきたことは成田さんの大きな自信につながりました。「いつか自

ではないかと」

チャレンジが始まりました。試行錯誤を重ね、ついに辿り着いたのは、和菓子の羊羹、洋菓子のチーズケーキ。これを掛け合わせたお菓子でした。

「どちらも良質でおいしい素材が揃えば経験や勘をカバーしてくれます。繁忙期には自分以外のスタッフにも任せられるのではないかと考えました」

すぐさま羊羹、チーズケーキそれぞれの開発に取り組み始めました。

「ハードルは高すぎました。単体それぞれでは美味しいと自信を持つて言えるレベルに達しても、一緒に食べて美味しくなければピターにはなつてもらえません。もう一度食べたいと思つてもらえる味にどうしたらなるのかは大きな課題でした」

開発には半年かかりました。そしてついに和洋折衷、オリジナルの「羊羹チーズケーキ」が誕生しました。

更に、一度は封印することを考えた自らのお菓子作りの原点、愛すべき「カヌレ」は、多くのお客様の声に応え店頭に並べることにしました。チョコレートやアールグレイの味をほうじ茶や抹茶に変え、餡をトッピングするなど「和」

分のお店を持ちたい」そんな思いを抱くようになっていきました。

そんなところに、偶然今の物件と出会う機会に恵まれました。

「一目惚れでした。入口から店内に続く階段も全て気に入りました」

コンセプトは「和」

「子供の頃から、実家のお店を見てきたので、レイアウトや商品の見せ方には興味がありました。この店には『和』が似合うと直感しました」

成田さんは、この店を含め、柳ヶ瀬商店街全体の雰囲気全てが『和』のイメージだと感じています。

「自分の描くイメージを崩したくないと思い、店内の壁紙や床の修繕、テーブルなどのインテリアも全て自分で手掛けました。コンセプトがぶれるとお菓子もショーケースもバラバラ、全体のバランスが中途半端になつてしまふのを避けたかったからです」

のテイストを加えたことで、洋菓子のカヌレが、和洋折衷の新たなお菓子に生まれ変わりました。

いつかは岐阜の銘菓に

サンデービルディングマーケットなどのイベントに来る若者や、昔から柳ヶ瀬が好きなシニア世代の方々、老若男女問わず「皆に愛されるお菓子」がここにはある、そんなお店にしたいと成田さんは語ります。

そして、こんな夢も。

「誰かに贈りたくなるもの、贈答用に選んでもらえるお土産菓子を作りたいです。送った先で話が広がり、和洋折衷のお菓子の魅力に気づいてもらえたら嬉しいです。まずは柳ヶ瀬の銘菓といわれることが目標です。そしていつか、岐阜の銘菓になれたら嬉しいですよ」
成田さんの挑戦は、始まったばかりです。

