

お仕事ファイル 34 パティシエの仕事

ケーキを食べるときって、なにかうれしいことがあるときが多くないですか？ その幸せなひとときを彩るケーキを作る職人のことを「パティシエ」と呼びます。今日はその「パティシエ」の仕事についてのお話。おいしいケーキを作るには、高度な技術やアーティスト的な素養が大切で、常に感覚を研ぎ澄ませていなければなりません。そんな努力を何年も重ね、ほんの数人だけがたどり着ける「トップシェフ」。その一人が本日のゲストです。



今回の働く先輩
川村英樹さん(右)

ナビゲーター：野呂佳代

働く先輩紹介

川村英樹 (かわむら・ひでき) さん

東京・吉祥寺にあるパティスリー「アテスウェイ」のオーナーシェフとして10年目になる、45歳*。

新潟で洋菓子店を経営していた父の姿を見て育つ。高校卒業後2～3年働いたら、父の会社の跡を継ぐつもりで東京プリンスホテルに入社。そこで大きな挫折を味わい自分の甘さを知る。生来の負けん気で努力を重ね、25歳で日本人初となる第16回クーブドフランス世界大会で総合優勝。その後も数々のコンクールで優勝する。29歳でフランスブルターニュ地方の4つ星ホテルに勤務。帰国後30歳で「アテスウェイ」のシェフパティシエとなり、35歳でオーナーシェフとなる。「東京スイーツコレクション(TSC)」では「ツモリチサト」など人気ファッションブランドの衣装をスイーツで飾る。今も世界の最先端で挑戦中！

【川村英樹さんの略歴】

1989年	東京プリンスホテル入社
1997年	第16回 クーブドフランス 世界大会 総合優勝(日本人初)
1999年	ジャンマリーシブナレー 世界大会 ファイナリスト
2000年	渡仏 ブルターニュ地方の4つ星ホテル「グランドホテル テルメスマリン」勤務 アルパジョンコンクール ショコラ部門 優勝
2001年	第18回 クーブドフランス 世界大会 審査員 アテスウェイ シェフパティシエ
2003年	HONDAとのコラボレーションCM「SWEETS OF HONDA」出演
2007年	アテスウェイ オーナーシェフ WPTC 日本予選 船細工部門 優勝
2008年	WPTC 日本代表チームキャプテン 準優勝 テーブルプレゼンテーション 1位(アメリカ) TSC TSUMORI CHISATOとのコラボレーション
2009年	TSC DRESSCAMPとのコラボレーション
2010年	TSC KEITA MARUYAMAとのコラボレーション
2011年	TSC ERI MATUIとのコラボレーション
2012年	モンドリアルデザールシュクレ国際コンクール審査員
2015年	ルレデセールインターナショナル会員
2016年	アメリカバストリーライブ ショコラ優勝



①スタッフと共に。手前が川村さん
②バースデー用などの特別注文のケーキは、川村さん自らが作ります
③チョコレートのコンクール(米アトランタ)での作業の様子
④川村さん近影
⑤収録日が野呂佳代さんのお誕生日でした！野呂さんにプレゼントのバースデーケーキ
⑥さまざまなケーキが並ぶ店内

お仕事データ【パティシエの仕事に就くためには？】

【専門学校生へのアンケートより】

アンケート協力・資料提供：専修学校 日本菓子専門学校
 (回答者：高校卒業後 1 年目、2 年目の生徒 86 名)
<http://www.nihon-kashi.ac.jp/>

Q1. パティシエとはどういう仕事だと思いますか？

- ①お菓子を通して人を幸せにしたり、笑顔にする仕事。
- ②夢のある華やかな仕事。
- ③立ち仕事、肉体労働、常に新しいものを生み出さねばならないなどハードな仕事。

Q2. パティシエの勉強で難しいところは何ですか？

- ①理論、衛生、栄養、法律、外国語の用語などの専門的な勉強。
- ②工程を覚えること。効率よく仕事をする事。
- ③同じ作業を何時間もやること。基礎をひたすら練習すること。

Q3. パティシエになったら一番やってみたいことは何ですか？

- ① 自分で考えた新しいお菓子を作ること。
- ② 自分のお店を持つこと。
- ③ ウエディングケーキを作って喜んでもらいたい。

【パティシエの仕事に就くためには】

(回答協力：日本菓子専門学校 教育局)

Q：高校卒業後、パティシエの仕事に就くためにはどのような方法がありますか？

A：大きく分けて2つの方法があります。

1 つは、高校卒業後、直接菓子店に就職し、見習いとして働きながら一から学ぶことです。ただし、高卒の場合、現在、採用してもらえる企業は限られます。

2 つめは、高校卒業後、調理や製菓の専門学校に進学し基礎を学んだ後、卒業後に菓子店、ホテルなどに就職する方法です。現在は、専門学校卒のほうが多く、企業側でも製菓の基礎知識、基本技術を習得した人を求めています。

Q：パティシエの仕事に就くために必要な資格はありますか？ または、持っていたほうがいい資格はありますか？

A：資格がなければ仕事ができないということはありませんが、持っていたほうがいい資格として「製菓衛生師」という国家資格があります。

この資格は、「調理師」と同様に衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学・食品学・栄養学な

ど食品を扱う者に必要な知識を学び、さらに製菓理論・製菓実技などの試験に合格した者に与えられます。

※製菓衛生師養成校で1年間学び技術などを修得した者か、実務経験2年以上で受験できます。

※製菓衛生師は、都道府県知事の免許を受け製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者であり、製菓衛生師法により定められた名称独占資格です。

※製菓衛生師の資格を取得するには、各都道府県が実施する製菓衛生師試験を受け、合格した後に、住所地の都道府県知事に免許を申請します。

Q：パティシエへの就職状況はどうですか？

A：多くの企業が人材不足で困っています。そのため求人数は年々増加しています。ただ、求人が多いといっても簡単に就職できるわけではありません。企業側でも限られた人数を採用するので、優秀な人材を望んでいます。

Q：就職先を選ぶためにはどういう方法がありますか？

A：まず、菓子店を多く知り、客として商品（ケーキ）を買い、食べることです。自分がおいしいと思える菓子を作っている店で働けるのが一番だと思います。ただ、人によって条件はいろいろ違うとは思いますが……。

Q：お菓子作りの知識、技術は就職前にどのくらい必要ですか？

A：以前は全く菓子の知識や技術のない状態から就職先で一から教わり、一人前のパティシエになっていきましたが、一人前になるまで時間が長くかかりました。就職前にお菓子の知識、基礎技術があればあるだけ、就職後早くいろいろなことを修得できます。

Q：高校時代にやっておいたほうが就職の助けになることはありますか？

A：しっかり仕事を続けられる体力、精神力は必要です。スポーツの部活などをしてしていると有利のようです。また、人とコミュニケーションをとることが好きであること。そのほかいろいろなこと（絵、陶芸、音楽など）に好奇心を持って知ろうとすることです。

Q：ほかにも、パティシエの仕事に就くために知っていたほうがよいことがあれば教えてください。

A：お店に並んでいるお菓子は華やかですが、実際に仕事としてすることは地道で大変な作業です。機会があれば実際に働いている人に話を聞いてみましょう。



ディレクターこぼれ話

川村さんの人生を語るうえで欠かせないある言葉とは？

「à tes souhaits! (アテスウェイ)」というフランス語の言葉。意味は、「願い事が
かないますように！」。

フランスでの修業を認められて、ブルターニュに留学。さあ、これから何を学ぶ
のか、新しいものを一から学びたいと乗り込んだら、寒くてくしゃみばかりして
いたという川村さん。飛び出すくしゃみに、仕事仲間たちは「アテスウェイ！」と声
をかけ「英樹、そう言われたときは“ありがとう”って言うんだよ」と教えてくれ
ました。最初は何でだろう???と思っていたそうですが「フランスでは、くしゃみ
をしたら『アテスウェイ (君の願い事がかないますように！)』って声をかけるんだ
よ」と教わったそうです。

そんなある日、シェフが若手をこっぴどく叱っている場面に遭遇しました。その
ときシェフが大きなくしゃみを1つ。すると新人君がすかさず「アテスウェイ！」と
……。するとシェフは今まであんなにどなっていたのに、笑顔でひと言「メルシー (あ
りがとう)」と答えたそうです。それは、川村さんにとって忘れられないワンシーン
となりました。そのとき、知らなかったフランスの文化が少しわかった気がした、と
川村さんは言います。

* * *

時が経ち、自分のお店を持つことになった川村さんは、迷わず「アテスウェイ」と
いう名前を付けました。初めて会うお客様にも、心を込めて作ったお菓子を通して「願
い事がかないますように！」という小さな祈りを届けたいと思っているのだそうです。