

こうほう ショッキング

Vol.65

Kōhō shocking



こくぶ あさな
國分 亜沙奈さん

●プロフィール

31歳。上対馬町比田勝出身、在住。上対馬高校卒業後、福岡市内の専門学校で製菓を学ぶ。専門学校実習助手を経た後、ホテルの製菓製パン課に5年勤務。宴会や結婚式、売店でのデザート作りに携わる。その後、デザートビュッフェバイキングの店に勤務し、28歳の時帰郷。2012年12月、泉地区にケーキ店「Gardenガーデン」をオープン。渚の湯を右手に進んでいくと入り江の左手に黄色いポストが出迎えてくれる。両親、祖母との4人暮らし。

○ケーキ屋さんを夢見たのは？

小学生の頃からお菓子作りが好きでした。作ったお菓子を喜んで食べてもらえたことが嬉しくて「人に喜ばれることを仕事にしたい」という思いがずっとありました。高校時代に夢は固まり、いつかは必ず対馬で自分の店を持つ、という思いを胸に抱きました。店名の「ガーデン」は、当時から好きな歌の「さあみんなここに 愛の庭に」という歌詞に惹かれて名づけました。○ホテル勤務には華やかなイメージもありますが、所属した課は約20名。部門ごとの分担当業をしながら学んでいきました。毎日、週末に向けての仕込みが行われ、ホワイトボードには予定がびっしり。職人の世界ですから、年齢が下でも先に入社した方が先輩。上下関係もあるし勤務時間も長くて良いことばかりではありませんでしたが、このホテル勤務の5年間がお菓子作りの基礎、今の私にとっての大切な時間となりました。勉強になりましたね。

○帰郷して店を持つ構想はいつ頃から？

オープンの2年ほど前から独立を考え始め、その頃からノートにやりたいことを書き留めていきました。分からないことは調べながら、一つずつ準備して今も、やりたいことはノートに書き留めます。忘れちゃうから(笑)。逆に、ケーキのデザインは頭の中で構想を練るタイプ。デッサンするのが苦手で(苦笑)。○対馬で開業して感じることは？

ホテルでは良い材料を安価で仕入れることができましたが、自分一人だと仕入れ量も少ないぶん高くなります。お菓子に対する地域の感覚を見ると、安くても良いものがある中で、自分の納得できる材料を使って作るものの価格に折り合いをつけるのは難しく感じます。やっぱり職人としては譲れない部分がありますから。スポンジも焼き溜めておきたくないですし、缶詰の果物は使いたくない。手間はかかるけれど良いもの、対馬で食べたことのないもの、美味しいものを良い状態で提供したいですから、2〜3日前にはご予約

いただきました。対馬産の果物や材料にも興味がありますし、スポンジケーキだけでなく、タルトやムースなども提案して、要望に合ったものを作っていきたいと思います。モットーは「まずYES」。長く続けていくために「できません」ではなく「はい」と言っていきたいです。

○今後の夢は？

地理的な問題もありますから、比田勝で食事もできるカフェをしたいという思いもあります。小さくても良いから、一日中お茶ができるスペースを作れたらいいな。でもこの場所も、地域の方に可愛がっていただいているので、大事にしたいです。○同じように夢を持つ子ども達に一言。

何の職業でも、なりたいたいと思うことで何でもできると思っています。急がずに、一つ一つ目標を持って、叶っていく。嫌になることもありますけどね(笑)。

毎回、登場してくださった方に次の方を紹介いたたくこのコーナー。次回は上対馬町比田勝にお住まいの財部克哉さんです。お楽しみに。