

職場体験完全ガイド+

# ジブン未来図鑑

JIBUN MIRAI ZUKAN

1

食べるのが好き!



パティシエ



シェフ



すし職人



料理研究家

PATISSIER

# パティシエ



パティシエ  
って？



資格は  
必要なの？



毎日その日に  
全部つくるの？



どんなことを  
勉強するの？



## パティシエってどんなお仕事？

ケーキやチョコレート、クッキー、デザートなどの洋菓子を  
つくるのが仕事で、美的なセンスがもとめられます。どんな職  
場ではたらくかによって作業が変わってきます。たとえば洋菓  
子を販売するお店の場合、小さいお店だと、たくさんの種類の  
洋菓子の生地やクリームづくりから、焼いて仕上げるまで担当  
することが多いです。大きなお店だと、作業を分担したり、決  
まった洋菓子だけを担当したりします。ホテルやレストランの  
場合は、皿への盛りつけまでまかされることも多いです。

オリジナルの洋菓子を考案するのも大事な仕事です。そのた  
めに、新しい素材や流行のお菓子を研究したり、センスをみが  
いたりすることが必要です。

給与

(目安)

15万円  
くらい～

長時間労働のわりに初任  
給は低め。はたらき方改革  
で改善方向に。自分のスタ  
イルを求めて、転職や独立  
をすることで、高い収入を  
得ることも可能です。

既刊シリーズの取材・調査に基づく

## (パティシエに なるために)

ステップ ①

専門学校で  
製菓の基礎を学ぶ  
調理師学校・製菓専門学校や  
短大・大学などで製菓につい  
ての知識・技術を学ぶ。

ステップ ②

お店で経験を積む  
採用試験を受け、洋菓子店や  
ホテル、レストラン、お菓子  
メーカーなどに就職する。

ステップ ③

自分のスタイルを  
究める  
海外ではたらく人や、独立し  
て自分のお店を開き、オーナ  
ーパティシエとなる人も。

## こんな人が向いている！

お菓子づくりが好き。

手先が器用。

探求心がある。

根気がある。

体力がある。

もっと知りたい

専門学校などで洋菓子製造に関する知識と  
技術を学び、洋菓子店などに就職するのが  
一般的です。パティシエになるために必須  
の資格ではありませんが、「製菓衛生師」  
や「菓子製造技能士」の国家資格を取得す  
ると、技能の証明として強みになります。



# パティシエ 石井英美さんの仕事

お店の看板商品やマカロン、  
生菓子の仕上げなどを担当

石井英美さんは、東京都目黒区にある洋菓子店のオーナーパティシエです。9人のスタッフといっしょに、ケーキなどの生菓子や、クッキーなどの焼き菓子、クロワッサンなどのパンをつくっています。

開店までに、多くの商品をつくってお店のショーケースにならなければなりません。そのために、お菓子づくりの作業は分担して行っています。下準備となる粉を計量したり、卵や生クリームを泡立てたり、クッキー生地を仕込んだりといった作業は、スタッフがローテーションを組んで行います。

石井さんは、マカロンやお店の看板商品である「パリプレスト」をつくったり、クロワッサンの折り込み生地をつくったりするほか、生菓子の仕上げの部分を担当しています。

石井さんは自分のお店を開く前に、マカロンで名高いフランスのパリにある老舗の日本店で、マカロンの製造部長をつとめていました。そのため、マカロンづくりに関係しています。商品の質を左右するクリームづくりや最後の仕上げなどは石井さんが担当します。

マカロンをつくっています。商品の質を左右するクリームづくりや最後の仕上げなどは石井さんが担当します。



パリプレストの仕上げ段階です。伝統的な製法を守りながら、石井さん独自のアレンジを加えています。

くりにはこだわりがあり、今のお店でもパリの伝統的な製法を守って、石井さん自身がマカロンの製造を手がけています。とくに、マカロン特有のつるりとした表面の仕上がりに欠かせない、生地の混ぜ合わせ具合のタイミング（マカロナージュ）は、石井さんが経験を重ねてきたなかで身につけた感覚のため、なかなかその技術をスタッフに伝授しにくいのです。

パリプレストはお店を代表するお菓子です。フランスの都市、パリとプレストの間で行われる世界最大の自転車レース、ツール・ド・フランスを記念して自転車の車輪を模した伝統的なフランス菓子をベースにしています。シュー生地にはさむ、カスタードクリームやバタークリーム、ナッツのペーストを混ぜ合わせた、

ムースリーヌクリームとよばれるクリームを石井さんがつくっています。それぞれのクリームの温度管理がむずかしく、しっかり行わないと分離して、商品の質に影響してしまいます。クリームの温度は、混ぜているボウルの外側に手を当てたり、クリームの状態を目で見たりして温度計を使わずにたしかめます。

また、クロワッサンのサクとした食感を出すには、生地の層をきれいにつくることが重要です。そのため、生地にバターを折り込む工程も石井さんが担当しています。この作業には熟練した技術と、手間をおしまないといけない仕事も求められます。

スタッフと連携しながら、石井さんが製造のポイントをおさえ、美しく仕上げたお菓子やパンは、多くの



絵コンテには、イメージしたお菓子の構造、使用するクリームやスポンジ、果物の種類などをかきいれます。

人を魅了し、お店はいつもおおぜいのお客さまでにぎわっています。

## 取り引き先からの依頼で、 季節やテーマのある商品を開発

お店のお菓子は、デパートの催事や、雑誌が運営する通販のウェブサイトなどでも販売します。それらの取り引き先からは、季節の行事や食材などをテーマにした新商品の開発・製造の依頼が入ります。

石井さんは日ごろから、新しいお菓子のアイデアがうかんだり、使ってみたいと思う食材に出あったりしたときには、メモ帳などに書きとめています。新商品の注文を受けると、メモを見ながら要望に合うようなお菓子のイメージを固め、それを絵コンテに表します。そして材料の配合などを考えてレシピをつくり、日々の作業のあいまに試作を行います。

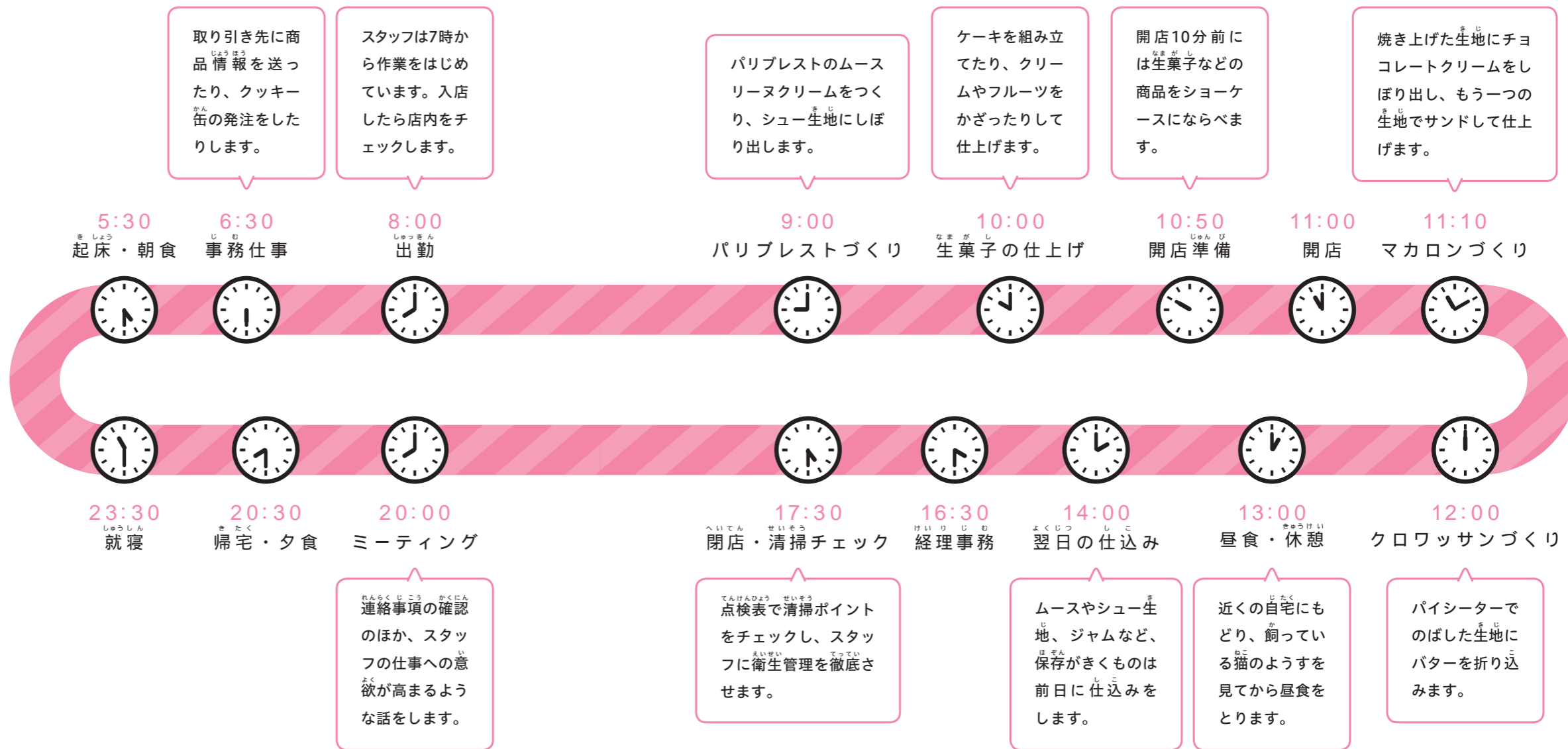
試作品は、材料の分量のバランスや、クリームの種類、焼き方、材料のメーカーや産地など、組み合わせをいろいろ変えて、1つの商品に対して8～10パターンつくります。試作品ができると、近くで作業をしているスタッフに試食してもらいます。スタッフの感想も参考にしながら、最終的には石井さんが判断し、商品化を決定します。



EMI'S 1DAY

# 石井英美 さんの 1日

朝8時から開店に向けてお菓子を仕上げ、午後には翌日の仕込みなどを行なう石井さん的一天を見ましょう。



# 石井英美さんをもっと

なぜパティシエになりたいと思ったのですか？

もともとお菓子が大好きで、家でもお菓子のレシピ本を見ては自分なりにケーキをつくっていました。実家の保育園ではたらいっていたあるときに、時間ができお菓子教室に通ったんです。その教室では本職のパティシエが教えていて、教わったとおりにつくったら、お店で売っているようなお菓子ができたことに、とても感動しました。それまで自己流でつくっていたものはまったくべつのもので、こんなお菓子をつくる人になりたいと思ったのが、この道に進んだきっかけです。

パティシエになるための勉強はどのようにしましたか？

製菓の理論や技術は専門学校や研修先の洋菓子店で身につけました。フランス語の料理用語や数字が聞き取れるように、テレビやラジオの講座で学んでからフランスへ行きました。また、大学卒業後に就職したアパレル会社で、洋服をたくさん見た経験は、ケーキの形や色を考えると生かされています。

パティシエとして苦労したことはありますか？

女性が少ない職業だったので、体力的な面などで

やしく感じたことはありませんでした。でも、重いものは何回かに分けて運べばよいし、ある程度機械化もされているので、仕事は支障なくやってくれました。性別を意識して思いやんだり、へこんだりしてしまうと、コミュニケーションもうまくとれなくなるので、性別や年齢のことはネガティブにとらえないようにしながら仕事をしています。

この仕事をしていてよかったと思うことは？

自分が表現したいことや、大切にしてきたことをお菓子の形にして、そのお菓子をお客さまに評価していただき、支持されているのが目に見えてわかることです。お菓子をつくることで、自分の人生を生きていると実感できるのが楽しいです。また、「自分がどういうお菓子をつくりたいか」といったことについて、同業の人たちと意見を交換することで、きずなが深まっていくことも、よかったと思えることです。

これまでで強く印象に残っていることは？

わたしは家業をつぐ予定で実家の保育園ではたらいっていたので、製菓の道に進もうと決意し、製菓学校に入学することを両親につげるときには、猛反対されて家から追い出されるだろうと覚悟していました。け

# 知りたい

れどその予想はずれ、入学をみとめてくれたのです。その後、収入のない状態でフランス留学はむりだろうとあきらめかけていたわたしに、「文無しになってもいいから挑戦しなさい」と言ってくれたのが父でした。それまでこんな風に父に叱咤激励された経験がなかったので、印象に残っています。

パティシエになってからは、下積みのころ何度も講習会に出かけ、あこがれていた製菓業界の巨匠がわたしのお店に来られ、のちに「彼女のお菓子には人がらが出ている」とおっしゃっていたことを人づてに聞いたときのことが印象深いです。自分ができる仕事をコツコツと重ねていけば、かならずだれかに見てもらえるときがくるのだと、うれしかったです。

ケンタからの質問

毎日ケーキをたくさん食べて太ったりしないですか？

砂糖やバター、生クリームを使うケーキは、たしかにエネルギーが高いです。でも、そのケーキを毎日食べ続けるパティシエの人が、みんな太っているかと思ったらそんなことはありません。試食するときは、小さくカットしたものを味見するので、10種類のケーキを食べたとしても全部でケーキ2個分ぐらいです。それに、パティシエはよく体を使う仕事です。とったエネルギーはじゅうぶんに消費されるので、太る心配はありませんよ。

わたしの仕事道具

くちがね  
口金

口金は、生地やクリームなどをしぼり出すときに、袋の先につけて使います。丸型や星型のほか、花びらをつくる細型など、用途に合わせて使い分けます。星型などいくつかは、使い勝手のよさから製菓学校時代の実習セットのものを今も使っています。



みなさんへのメッセージ

自分がやりたいと願ったことは、自由に行動にうつしていきましょう。そしてその行動に対しては責任をもってください。自由と責任、この2つを大事にすると、人生はゆたかなものになると思います。