

INTERVIEW TIME



お菓子づくりという身近にあった未知の世界へ

土田 松山の「菓子舗 櫻田」さんがご実家だと伺いました。やはり子ども頃からこの道に進もうと考えていたんですか？

櫻田 いえ、実は社会人になってからなんです。将来を見据えて進路を考えるようになった中学生の頃には、兄が家業を継ぐことになっていました。この道は選択肢にありませんでした。当時は就職難だったこともあり、就職に有利だろうと鶴岡高専に進学し、卒業後は乳製品メーカーに就職しました。

土田 その後、転機になる出来事があったんでしょうか？

櫻田 就職して3年ほど経った頃、兄の気が変わり実家の継ぎ手がいなくなってしまうって。じゃあ自分がやっ



てみようと思ひ、会社を辞めて盛岡の製菓学校に通い始めました。

武内 不安や迷いはなかったんですか？

櫻田 もちろんありましたよ。学校に通うまで「お菓子の粉はふるって使う」ということすら知りませんでしたから。でも不思議と焦りはなく、「よし、やってやろう」という感じでした。

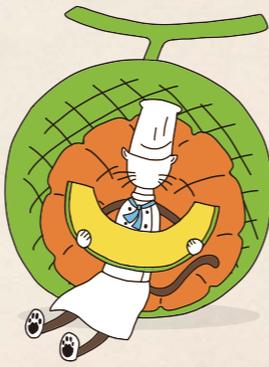
庄内で菓子職人として歩き続けていくために

土田 卒業後は、どちらで修業されたんでしょうか？

櫻田 通っていた製菓学校で講師をされていた、藤原敏裕さんのお店です。

武内 修業先やお菓子のジャンルはどのように決められましたか？

櫻田 修業先は、いくつか条件を決めて選びました。1つ目は、庄内にはない技術や特徴を持っていること。自分の店を続けていくには、地域内の他店にはない強みが必要だと考えたからです。2つ目は、庄内と同規



Supported by
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内オイシズム

庄内の食の魅力を若者が発見！

Shonai Oishism 3

Konditorei Katze コンデイトライ カツェ

×
酒田調理師
専門学校

パロの現場を体感し
もっと成長したい！



高度調理技術科2年
土田 尚輝さん

豊かな庄内の
食材が活かせる
お菓子をつくりたい！



高度調理技術科1年
武内 彩乃さん

確かな技術と
自由な発想を大切に！



オーナーシェフ・酒調講師
櫻田 望さん

食の仕事を目指す若者たちによる、「先生」たちへの突撃インタビュー！
第2弾は、お菓子づくりの現場におじゃましてきました！



完成!

「超メロンパン」
できあがり!

ゼリーに閉じ込めた庄内産メロンを、自家製メロンパンとクリームで挟んだボリューム満点の一品。旬を味わってほしいという思いから、フルーツを使ったメニューは季節限定のものがほとんど。

半分に割って、スプーンですくって食べる。そんな贅沢な食べ方ができるのも、一大産地ならではの。



あなたは青肉派？
それとも赤肉派？

旬な食材「メロン」

実は全国有数のメロン産地でもある、山形県。主要産地は、ここ庄内の沿岸部に広がる砂丘です。水はけのよい土壌と朝晩の寒暖差が、極上の甘みを育みます。



発想の切り口と、それをおいしく形にする力を早く身につけたい!



味や香りだけでなく、調理スピードも考慮した細かな温度管理にビックリ!

SHOP DATA
コンディライ カツツェ
住/酒田市こがね町2-28-9
休/火曜
電/0234-43-6534

募集中
一緒に取材を行ってくれる高校生・調理師専門学校生を募集中です。詳細は、Cradle事務局のメールにお問い合わせください。
info@cradle-ds.jp

取材・編集・文=庄内オアシズム編集部、工藤 拓也
写真・イラスト=間 真由美
協力=コンディライ カツツェ、酒田調理師専門学校



カツツェのみなさん
ありがとうございました。

土田 最後に、菓子職人を目指す若い世代にメッセージをお願いします。
櫻田 「お菓子屋さんになる」「自分の店を持つ」という目標は、割と簡単に実現できるので、もっと遠くに目標を立ててほしいです。「○○なお菓子屋さんになる」「お菓子づくりを通じて、△△を成し遂げる」という目標を立てて進んでいくと、必要なスキルが見えてきて「□□を勉強する」「××で修業をする」という小さなステップが明確になります。そうして互いに成長を続け、一緒にこの業界を盛り上げていきたいですね。

模の地域にあること。首都圏での修業先を探し見学に伺ったんですが、商圏規模によって経営面で考えるべきことが変わってくることに気がついたんです。藤原シェフのような高い技術力を持つ方に、庄内と同規模の地域で出会えたことは運がよかったとも言えますが、必ずしも首都圏がベストの選択ではないと私は思います。ジャンルについては、「絶対にこれがやりたい」というものはなく、勉強させてもらった師匠の専門のウィーン菓子を、当店でも中心に扱っているという感じでした。

武内 お菓子を つくる上で、大切にしていることを教えてください。
櫻田 ウィーン菓子は古くからあるお菓子なので、伝統的なスタイルを崩さず、いかに高い水準でつくりあげるかを一番大切にしています。一方でオリジナル商品は、雑談や落書きなどもしながら自由に考えていきますが、誰かの真似事や既存商品のアレンジしただけのものにならないように気をつけています。今日一緒につくってもらった「超メロンパン」も、スタートは「メロンパンなんだからメロンの果肉を入れたい」という子どもじみた発想でしたが、ここまで手をかけている「メロンパン」はないと思うんですね。