

3月7日(木)卒業生のお店を訪問してきました。 「洋菓子店 LIFE」

「洋菓子店 LIFE」は岡崎の康生町、リブラの近くにある2021年4月に開店したお店です。今回は2年生の藤網くんがお店を訪問し、店長の近藤真仁さんにたくさんのお話を聞いてきました。レポートは藤網君です。

「洋菓子店 LIFE」を経営している近藤さんに、高校を卒業してから自分のお店を経営するまでのお話を聞かせていただきました。近藤さんはドラマ「王様のレストラン」を観たことをきっかけにフランス料理をめざしたそうで、最初は安城にあるフレンチレストランに就職されたそうです。そこでデザート担当になったことがスイーツに興味を持ったきっかけということでした。そこから、色々な方との縁で、和菓子店や大手の菓子店で働いた後、3年前に地元である岡崎にお店を持ったそうです。「仕事のやりがいとはどんなことですか？」という僕からの質問に、「仕事では人それぞれ感じ方が違うから、やりがいを感じるにはまずその仕事を好きになることが大事」だとおっしゃっていました。「やりがい



↑「クオリティ、量、スピード
何が重要？」



↑最初に勤めたのはフレンチだそうです。自分の人生、何がきっかけでどう変わるかはわからないんだと思いました。

の量作ることができる。たくさん作れば、自分の技量も上がってくる。それは自ずと自分が作るもののクオリティを上げていくことになる。」とも。これを聞いて、実習の時など、もっと時間を意識して動くことが必要であり、また日常でも時間を有効に使うことを意識することが大切だと気づかされました。「働き始めると人間関係、お金、技術的なことなど悩みがた

があるからやる」のではなく、「与えられた仕事を頑張っているとそこにやりがいが出てくる」…やりがいがあるかどうかは、自分がその仕事に対してどれだけのめりこんでいけるかなのだらうと思いました。また、「仕事の三要素」のお話の中で「商品のクオリティ、商品を作る量、商品を作るスピードの3つについて大切だと順番は？」と聞かれました。僕は「1. クオリティ、2. スピード、3. 量」だと答えましたが、正解は「1. スピード、2. 量、3. クオリティ」だということです。職場に入ると時間は有限なので、作れる量も限られてしまうため、スピードを意識することが一番大切だということです。また、「スピードを意識すれば、当然たくさん



↑手前は商品見本のシュークリーム。どれもおいしそう



くさん出てくる。技術的なことは勉強や反復練習、人間関係は日々の挨拶など小さなことの積み重ね、そして小さな目標を少しずつ達成していくことが解決につながる」と教えていただきました。「ケーキは、誕生日や祝い事など特別な時に食べる事が多くて、その一瞬を最高の思い出にして欲しい」…近藤さんが作るケーキはどれもとても華やかです。そのケーキには近藤さんのそんな思いが込められていることを知り、僕もいつかは近藤さんのようなお客さんの気持ちを第一に考えたケーキを作れるようになりたいと思いました。

←右は近藤さん、左は調理国際科卒業生の諏訪さんです。