

去る2月17日、24日には、柴川さんをナビゲーターとしたフランボワーズ・サロン会が、3月3日には、柴川さんによるお菓子講座が開かれました。その模様は20ページに掲載しています。



H i d e k o s h i b a k a w a

柴川日出子 さん

はじめて作ったシュークリームが上手にできた！
少女のころの、その小さな喜びが、
柴川日出子さんの人生を大きく変える原点になりました。
「一生続けていける仕事」を身につけたいと、会社勤めから転身。
作るプロとしてだけでなく、教えるプロとしても活躍中です。
お菓子作りの魅力を語る言葉のなかに、
柴川さんの凛とした生き方が伝わってきます。

Who's *Framboise*
第9回
INTERVIEW



笑顔で、生徒たちを見つめ、語りかける。
もちろん手許を動かしながら。

身につけたものは、
失うことの無い一生の財産です。

くことができるのです。

スタジオの名前である『グラン
クール』は、フランス語で「喜んで」、
「心から」といった意味の言葉。そこ
には、習う側の立場に立って迎え入
れ、最高のお菓子作りの喜びをと
もに深めていきたい、という柴川さん
の思いが込められています。

手作りのお菓子は、幸せの証

「ケーキやクッキーを家で手作りする
ことは、今では珍しいことではあ
りませんが、私が子どものころは、ま
だ特別なこと」というイメージが
ありました。子ども心にも、お菓子を手
作りする家って素敵だなと感じてい
たものです」



憧れを抱いて、柴川さんが最初に
作ったお菓子はシュークリームでし
た。中学一年の時のことです。

「シューの皮は、うまく膨らませるの
が結構、難しいんですが、幸運なこと
に一回で成功しました。それが、とて
もうれしくて」

その喜びが、柴川さんの原点でし
た。時代や環境は変わりましたが、お
菓子が、夢を与えるものであること
に変わりはありません。今も子ども
たちに将来になりたい職業を尋ねる
と、女の子の上位には決まってパン
屋さんやお菓子屋さんという答えが
あがってきます。

「お菓子は、小麦粉、卵、牛乳、砂糖、バ
ターといった、どこの家にもある材

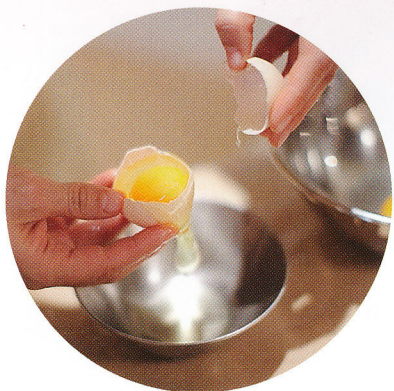
お菓子作りの工房と教室を兼ねた
スタジオ『グランクール』。主宰する
柴川日出子さんは、お菓子作りのプ
ロであると同時に、講師歴25年の教
えるプロでもあります。

教室は完全予約制で、最大8人ま
での少人数での指導。予約の状況に
よってはマンツーマンになること
も。そうしてひとり一台、材料の計量
から仕上げまで、すべての工程を実
際に手がけて完成させます。

「百聞は一見にしかず、です。どの世
界でもそうですが、お菓子作りにお
いても、生地を扱う際の力の加減や、

焼き色といった勘所は、他人がす
るのを見ているだけではなかなかつ
かめるものではありません。自分自
身の手や感覚を通して経験するかど
うかで、身につく度合いに大きな差
が出てきます」

趣味の初心者も、プロを目指す人
も、「きちんと、楽しく、本格的なお菓
子が作れるようになる」。そのための
綿密なカリキュラムときめ細かなプ
ログラムが組まれています。だから、
ひとりひとりが自分のスケジュー
ル、レベルや目的に合わせて、マイ
ペースで必須のレシピの習得してい



料で作れます。シンプルで身近な材料が、手をかけることによって、甘くやさしい特別なお菓子に生まれ変わります。料理が生活に直結していて、どちらかというと現実的なのに対して、お菓子には非日常の魅力がある。しかも自分で材料を選ぶことができる手作りなら、安心だし、惜しみなく最高の素材を使うこともできます。手作りのお菓子を作れるということ、は、いろんな意味で余裕があるということ。幸せの証、なんですね」

そんなお菓子作りの魅力に早くから目覚めた柴川さんですが、本格的にこの道を選ぶ決心をしたのは、就職をして6年目、20代も終わりに近づこうとしているころでした。

当時は、女性は結婚を機に仕事を辞めるのがごく普通だった時代です。柴川さんの周囲でも、就職して3年ほど経つと、同僚の女性の多くが職場を去っていました。



「そのころは当然のように、やがては結婚して、仕事を辞めて、家庭に



入ってという自分を想像していました。ただ、家庭に入っても一生続けていける仕事を身につけたいという思いは常にありました」

今の自分にとって一生の仕事にできることは何だろう？ そう考えて柴川さんが選んだのが、お菓子作りだったのです。

「それまでも趣味として、会社が終

わってから習いに行っていたのですが、どこかに物足りなさを感じていました。残業が多くて、教室に行けないこともけっこうありました。このまま勤めながら続けても、中途半端になってしまうと思って」

一大決心をして会社を辞め、本格的に学ぶことができる日本菓子専門学校に入学したのです。そこを振り出しに3年間、きつちりとお菓子作りの基礎を学び、フランスやスイスの製菓学校にも留学。さらに講師の



助手として3年、現場での経験を積みました。やがて自宅のキッチンで教室をスタートさせ、18年前には、ついに現在のスタジオ兼教室を開くに至ったのです。

こうして文字にすると、いたって順風満帆な人生。けれど、ここに至るまでには、もちろんさまざまな山も谷もあつたに違いありません。

「講習の費用を稼ぐためにディノスでテレフォンオペレーターの仕事をしていた時期もありますし、月給3万円という時代もありました。現場の空気を肌で知りたくて昼間は助手、職人たちのスピードを学ぶため、ケーキを卸していたレストランで夜はアルバイトという生活も。スタジオを開くにあたって、私にとっての全財産を投げ打って、みたり：振り返ってみればいろんなことがありましたね」

どんな質問が来るか、百も承知。
それでも、ひとつひとつの声に真剣に耳を傾ける。

大切なのは
「資格」ではなく、実際に
「何ができるのか」。

