



町内の老舗洋・和菓子店、月庵の先進女性パティシエ2人のうちの一人。「自分の子どもに食べさせたいケーキ」をテーマに、「子どもと一緒に育つケーキ」の答えを探す日々。その答えはまだ霧の中。「子どもが喜ぶケーキかなあ…。見た感じかわいくて、食べたら子どもでも食べやすいとか…。『てんか』だけしか作れない味」を求めて、修業が続いています。

生まれ育った町への愛着を胸に「できたら地元の素材を使えばいいな。なんか…うちの町の素材と出合えていないので…」とふるさとで洋菓子店を開くことが今の夢のひとつ。とはいっても「お店を持つとかはまだ全然考えられなくて…。出来たらやってみたい

とは思いますが…」とまだ夢の途中。具体的なイメージにはなってはいません。

休日は、友人と連れ立って旭川市内の大規模総合スーパーマーケットに出掛け、札幌に行くこともあるそうですが、一人の時以外に洋菓子店を回ってみるとい

とはないそう。

「友達はケーキ屋さんで働いているわけではないから…」。

パティシエ修業3年目。暇が出来る時、自分のルセット帳(レシピノート)を開いて復習の繰り返し。「ケーキを作る前に確認したり…」。

オーナーパティシエの高島郁宏さん(54)は、「2年目までは玉子に砂糖を混ぜ合わせる順番とか、混ぜる時の状態なんかをよく間違ってい



調理実習として開いていた調理学校のレストランで(2年生の時、写真左)

た。3年目になってようやく間違わなくなったなあ。基礎的なことを学んで、来年あたりは一通りできるよ」と太鼓判。



夏、店には写真甲子園に出場している高校生チームがよく写真撮影に訪れます。今までは「テレビでやっているのをチラッと見た程度しか知らなかった」そうで、一心に修業一筋でした。でも最近、「カフェとかいっぱいあって、夕方になるとすごく良い匂いするじゃないですか。行きたいな」と少し余裕が生まれてきているようです。

ここまで混ぜたらこうなる、混ぜ過ぎたらどうなるか、などと説明を聞きながら教わる事が出来る

たそうです。ローマジパンもしっかりと作れるようになりました。プロとしての技量に一步一步近づいているよう。

今はチーズケーキが自信作。「100種類は越した」というルセット帳ですが、まだ1冊目。書き込むルセットが増えていくごとに大事な宝ものも増え、その中に探しものがきつとあるはず。

店には佐々木さんと東川育ちの1年後輩、河野安香さん(22)の2人が切磋琢磨(せつさたくま)の日々。この店から新たな味わいの新作が誕生する日も近いようです。

佐々木天華さん

愛別町出身、22歳。道立旭川農業高校卒業、旭川調理師専門学校卒業、調理師。ケーキと和菓子の店「月庵(てんげつあん)」パティシエ。

(注)ローマジパン=「マジパンローマッセ」。アーモンド、砂糖を基本2対1の割合で練ったペースト状のもの。しっとりとした食感に欠かせません。月庵のケーキに多用されているそう。アーモンドは地中海アーモンド、砂糖はベルギー製ベルジョワーズ(ビート糖の一種)を使い、独特の風味を作り出しているそうです。