

地方に生きて活かされること 若手シェフたちの不屈の理屈



其の壱

パティスリー モンタージュ
(北海道・根室市)

上村卓也



其の貳

洋菓子マウンテン×CELLAR DE
CHOCOLAT by Naomi Mizuno
(京都・福知山市)

水野直己



其の参

フランス菓子 トワ・グリユ
(熊本市・南区)

三鶴康友



このところ、東京や大阪、神戸など大都市部での若手シェフたちのパティスリー開店が続き話題を集めている。このような状況の中にあっても、国内外での修業や活躍の後、故郷である地元に戻って新たな創業をしたり、先代の後継ぎとして伝統と革新を織り交ぜたりしながら盛業する若手シェフたちも数多い。

我々製菓業界以外でも、様々な業種業態での一極集中化が進み、全国の地方都市の衰退が問題化して地方創生が叫ばれている。しかし、机上の思案だけではことはなかなか前には進まない。何事にも信念と覚悟、勇気ある一步を踏み出すことが大切になってくる。

そこで今回は、積み上げたキャリアを、技術面からも経営面からも上手く地域と時流に合わせて根付かせようとする若手シェフを訪ねてみた。創業者として、継承者としての静かに燃える炎のような熱い生の話を聞き、人生の意味までも考えさせられた取材となった。

根室に戻り念願の創業を果たした上村卓也氏、福知山で二度の水害にも挫けず再起した水野直己氏、個人店と大手企業の経験を活かし革新の経営手腕を振るう熊本の三鶴康友氏の三氏を訪ね、地方に生きて活かされることの意味と、その不屈の理屈を聞いた。

*カラー 160、169ページ参照