

H!P

エイチピー

2021.04
No.047

春

H I G H S C H O O L P O T E N T I A L

ハイスクールエイジを応援するフリーマガジン

今回のテーマ

POWERPUSH!!

いきものがかりの
新しいMVをつくる

「エンタメのブカツ」レポート

新しい部活 **部活Do!**
キックボクシング部

(クラーク記念国際高校横浜青葉)

筋トレ同好会

(県立光陵高校)

新しい共通テスト ほか高校生記者座談会

大学入学共通テスト、どうだった？

新しいこと、なんかやってる？

横浜建物まちめぐり

神奈川大学教授陣らの案内で
高校生記者がリポート

お仕事図鑑

パティシエ／映画館支配人

新シリーズ 先輩たちの夢の途中

「公共と交通を変えたい」

新コーナー H!P高校生記者のブックレビュー

卒業体験 謎の鎌倉武士と福祉アイドルに会う

「入試の前に読みたかった」

マンガで世界史を一気読み?!

H!P 高校生記者 募集!

いっしょにH!Pをつくらう! 現在も20人以上の高校生記者が活動しています。2年生、3年生の応募もOK!

下記を明記の上、メール、はがき、封書でお申し込みください。

①氏名(ふりがな)②学校名③学年④自宅住所⑤自宅の最寄り駅⑥自宅の電話番号⑦自分の携帯番号⑧連絡が
取りやすいメールアドレス⑨応募動機(100～200字程度) 送信先アドレス:highschool@kanagawa-np.jp
郵送先住所:〒231-8445 横浜市中区太田町2-23 神奈川新聞社クロスメディア営業局H!P編集部 宛

新しいこと、はじめよう!



「人の暮らしに寄り添い、記憶に残るケーキを作りたい」と、一人屋台に立つ

——パティシエのお仕事を教えてください。

おいしいスイーツを心を込めて手作りする仕事です。その意味では、個人店のパティシエも、企業パティシエも一緒です。企業パティシエと

いうと、一般的には流れ作業の中で、スポンジ担当、クリーム担当など、作業を分担する場合が多いようですが、当社では1人のパティシエが一つのケーキの仕込みから仕上げまで全て責任持つて作り上げます。社内では「人屋台生産方式」と呼んでいます(笑)。私も入社時から「一人屋台」でしっかりとケーキ作りを任せていただいています。

おいしさを心を込めて手作りする

——企業パティシエという言葉を初めて聞きましたが、横浜スタジアムには何人くらいのパティシエがいますか？

パティシエだけで80人くらいいます。彼らを4人のシェフがまとめていて、1人のスタジアム長が統括しています。スタジアムも30代なのでスタッフ全体が若い印象があります。

——初めて製造を担当されたケーキはなんでしたか？

「カサネオ」という

ブランドのミルクレープです。ミルクレープって日本で生まれたスイーツなんです。しかも開発した関根シェフは、いまだ当社の横浜スタジアムにいます。憶えていたシェフに直接指導してもらって、パティシエとして相当ラッキーです。

ミルクレープ クレープ生地とクリームやフルーツを何層も重ね合わせたスイーツ。フランス語で「千枚のクレープ」という意味。関根後成シェフは、イタリア料理のラザニアをヒントに開発したという。

——なぜパティシエを目指したのですか？

子どもの頃から手作りのお菓子やスイーツが大好きでした。母や祖母が手作りしてくれたんです。なかでもフルーツがいっぱい入った桃のタルトが大好きで、小学生の時にはパティシエになりたいと思っていました。

料理人の道も考えましたが、コース料理って最後は必ずスイーツですよ。つまりスイーツって、食事の大トリなんです。ならばスイーツを手掛けたいと。

——パティシエになるためにはどこでどういう勉強が必要ですか？

私は、地元宮城県の普通科高校を卒業した後に、調理と製菓の専門学校で学びました。その学校は、ブティックと呼ばれるお店を持つていて、運営委員である学生が、商品を企画し、製造し、販売できる機会が月に何回かありました。一般の方々が買いに来てくれるので、お客さまの反応を勉強できました。ブティックが開く日は朝から長蛇の列で、だいたい午前中に売り切れていったんです。

でも実は、社会人になって、横浜に来てからの方が学びが深いかも

——これからの夢を教えてください。

まだ新人なのでパティシエとして一人前になることが当面の夢であり目標です。同時に、将来的にはパティシエにこだわらず、この会社の良いところを世の中にお知らせする仕事にも興味があります。実は就職活動の際に、人事部の方が何度もじっくりと話し合ってくれて、その方を通して私はこの会社のファンになっていたんです。好きな仕事を、好きな場所ので、好きなだけ取り組める幸せを皆さんにも実感してほしいと思います。

——これからの夢を教えてください。

まだ新人なのでパティシエとして一人前になることが当面の夢であり目標です。同時に、将来的にはパティシエにこだわらず、この会社の良いところを世の中にお知らせする仕事にも興味があります。実は就職活動の際に、人事部の方が何度もじっくりと話し合ってくれて、その方を通して私はこの会社のファンになっていたんです。好きな仕事を、好きな場所ので、好きなだけ取り組める幸せを皆さんにも実感してほしいと思います。

【本郷美和さんのプロフィール】

1998年宮城県生まれ、宮城県育ち。小学生の頃に東日本大震災で被災。甘いものは人の悲しみも癒やしてくれることを知り、パティシエを目指す。県立塩釜高校を卒業後、宮城調理製菓専門学校に入学。現在の勤め先、シュゼットグループが宮城調理製菓専門学校の奨学金制度に協力していたり、世界的なパティシエの技術講習会などを開いてくれたりしたことでこの会社を知った。趣味はスノーボードとJ-POPの歌詞を深読みすること。あいみょんが好き。

お仕事図鑑



高校生に仕事選びのヒントを詳細レポート

10年つづく 社会貢献というギフト。

シュゼットグループの取り組みと可能性

お仕事図鑑の取材に先だって、取材先の店頭をのぞくと、ショーケースの焼き菓子の詰め合わせに目とまった。焼き菓子が1個分足りないパッケージがあるのだ。不良品のはずがない。ではなぜ…？ お仕事図鑑の取材の後、広報担当者に聞いてみた。

アンリ・シャルバンティエの「スマイルフォー東北」のパッケージ

被災経験から支援活動へ

「恩返しなのです」と担当者は言う。お菓子が足りないことが恩返しとは…。「兵庫県芦屋市に本店を構える当社は、1995年の阪神・淡路大震災で店舗もスタジオ(菓子工場)も甚大な被害を受け、お菓子が作れなくなったことがあります」。25年以上も前の災害だが、瓦礫の街となった神戸の写真を見た読者も多いだろう。

「近隣の企業が生産設備を貸してくださるなど、多くの方々のご好意に助けられました」。この厳しい経験があって、2011年の東日本大震災では「社会に恩返しをしよう」とすぐに被災地支援に立ち上がったという。

「被災経験から、被災地支援は長く続けることが大事だと思っていました。だから最低でも10年は続けようと始めたのです」



支援先の食品会社の皆さん

1個分足りないパッケージ

焼き菓子が1個分足りない箱はアンリ・シャルバンティエの「スマイルフォー東北」フロム芦屋」というパッケージだ。客は1個分足りないことを理解して購入してくれる。同社は1個分の代金を寄付金として預かり、寄付金総額と同金額を足して復興支援に役立ててもらおうという。本来焼き菓子が入る箱の一角には「このスペースに入るフィナンシェ1個分の費用は、東北支援として宮城調理製菓専門学校へ奨学金として寄付されます」と書かれている。寄付金は奨学金だけでなく、復興支援団体にも寄付されてきた。

特別パッケージで、購入客や協力会社にも支援意識を広められる仕組みだ。10年続くこの活動で同社には、企業の社会貢献活動を評価する「企業フィランソロピー賞」が贈られた。「恩返しをしたいと始めた取り組みに望外の評価をいただき恐縮しています」

北海道の酪農家も支援

さらに、北海道の酪農家への支援にも取り組んでいるという。「当社のお菓子には、醗酵バターやマスカルポーネチーズなど高品質な

乳製品が欠かせません。しかし、生産地の北海道では年々酪農家が減少しているのです」。そこでJA浜中町に協力をあおぎ、事業を承継した酪農者や新規就農者を対象に、必要な設備を贈呈する支援を始めたという。



「企業の社会的責任」といわれるCSR活動(Corporation Social Responsibility)とは、自社の利益を追求しながら、社会貢献活動にも取り組む二律背反しそうな活動だ。利益があるから社会に還元できるのか、社会を良くするために稼ぐのか。

「どちらが先とは言えませんが、当社の代表はCSR活動を続けるためにも健全な発展が大事だと申しています」と言う。東日本大震災から10年。同社ではこれからも社会支援の活動を続け、広げていくとしている。

株式会社シュゼット・ホールディングス:1969年、兵庫県芦屋市にて創業。アンリ・シャルバンティエ、C3(シーキューブ)などの洋菓子ブランドを展開する。

HENRI CHARBANTIER
ASHIYA 1969

C3
シーキューブ
Project the concept plus

casaneo

シュゼットグループのCSR活動

■アンリ・シャルバンティエ奨学金



震災でパティシエの夢を諦めてほしくないと創設した奨学金制度

■トップパティシエによる技術講習会



フランスのトップパティシエを招聘し、製菓学生向けに講習会を開く

■インターンシップ制度の導入



企業パティシエの仕事現場を実際に体験してもらう試みも