

インポーターの視点からふりかえる 洋菓子50年

第4回 [前編] — 1990年代

「素材には人格がある」



兵庫・甲陽園「ケーキハウス・ツマグリ」-1

欧州での菓子作りを経験した職人が増えるにつれ、
本場と同じクオリティの素材が求められるようになった90年代。
素材の探求にエネルギーを注ぐパティシエが増えるなかで、
とりわけ素材使いに卓越した感性を発揮したのが、
「ケーキハウス・ツマグリ」の津曲孝シェフです。

素材と向き合うその姿勢をルーツ貿易 白根康博会長との対談でお届けします。

津曲 孝(つまがり・たかし)

1950年宮崎県生まれ。67年上京し、渋谷「ヒサモト洋菓子店」で修業。72年、エーデルワイスに入社。77年、会社から派遣されて、スイス・チューリッヒ「シュプリングリ」で研修。80年からはグループ会社のアンテノール代表取締役社長を務める。87年独立開業。11年「現代の名工」、15年黄綬褒章を受章。

◎ケーキハウス・ツマグリ

兵庫県西宮市甲陽園本庄町6-38

Tel. 0120-221-071

1階 10:00~18:00(生菓子、シュー、パイなど) / 2階 9:00~18:00(クッキー、焼菓子)
定休日はHP、SNSの営業カレンダーに表示



ルーツ貿易株式会社

千葉県市川市新田4-13-8

Tel 047-379-1505

e-mail info@e-roots.co.jp

- 1) 1990年に販売を本格化させたクッキーや焼菓子が「ツマグリ」の評判をさらに押し上げた。常時約20種を用意するクッキーにはアーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、松の実など、アフロンティ社のナッツが欠かせない。
- 2) アフロンティ社のナッツでマジパンを自家製している。左から皮付きヘーゼルナッツ、ピスタチオ、アーモンドのマジパン。「持ち味を生かすように、混じり気なしで作ります」。



シチリア産アーモンドに魅せられて

津曲 ルーツ貿易が扱う素材材では、なんといってもシチリア産アーモンドに衝撃を受けました。

白根 アフロンティ社の伝統品種パルマ・ギルジエンティですね。

津曲 口の中で広がる風味が僕の脳を強烈に突き刺したんです。子供の頃に食べた野生の梅の種の香り、青梅の香りがよみがえって、当時の記憶と共鳴した。瞬時に「このアーモンドを使いたい」という感情が湧き起こりました。

白根 現地に視察に行かれるほど惚れ込んでくださった。アフロンティ社のアーモンドを愛用されるパティシエはたくさんいますが、シチリアまで足を運んだのは津曲シェフだけです。

津曲 シチリアのアーモンド畑を見て、この味わいがどこから来るのか、妙に納得したのを覚えています。石がむき出しになった、荒涼とした石山のような畑で……日本人の感覚からはほど遠い景色だった。

白根 夏の強烈な日射しと乾燥した空気、水はけの良い石灰岩質の土壌がナッツに濃厚な味と香りを与えるんですね。しかも自然の雨水だけで育てている。

津曲 シチリアのアーモンドはピターな風味が特徴的で、「クセがある」と言う人もいます。あまり日本人向きじゃないかもしれない。

白根 伝統品種のパルマ・ギルジエンティは、ビターアーモンドの若木にスイートアーモンドを接木

して栽培するので、実にかすかな苦味が表れてくるんです。それがお菓子に深みをもたらす。

津曲 僕はこれが本来のアーモンドの風味と信じて頑固に使い続けてきました。今ではその味わいがうちのお菓子の個性になったと思いますね。

白根 近年はシチリアでも早く収穫できる新品種が主流ですが、アフロンティ社はパルマ・ギルジエンティにこだわっています。

津曲 アルフォンソさんだったかな、収穫の取りまとめ役の人がまた良かった。どの農家がどんなふうに栽培しているのか、実り具合はどうかを彼が把握していて、収穫と選別の確になされる。彼の目が正直で駆け引きがないことにも感銘を受けました。人が見えないところでこそ本気でやらないとだめだということを実感されている。一生付き合いたいと思わされる人物でした。

素材の声に耳を傾ける

白根 津曲シェフは、素材を見極める厳しい眼を持つと同時に、副素材をできる限りご自身でお作りになっていますね。

津曲 ピューレやジャムは自家製し、シュークリームやケーキにふる粉糖も店で挽いています。

白根 店にローラーを持ち、アーモンドパウダー、アーモンドペースト、プラーネなど、ナッツの加工も自店で手掛けている。

津曲 素材と徹底的に向き合っていると、生かし方が見えてくるんです。たとえば、アフロンティ社

のピスタチオ。これは飾りなんかに使っちゃもったいない。ピスタチオとして世界一の風味を持っているのですから。僕は丸ごと食べさせて、皮ごと生地に埋め込んだクッキーを焼いています。お客さん自身がズバツと齧って、ピスタチオの味を実感してほしい。そして、ヘーゼルナッツは生のまま皮ごとマジパンにしています。生で香ばしい風味があるんです。

白根 僕たちが僕たちなりに良いと判断した品質の素材を、より深く掘り下げてお使いになられて、たいそう勉強になります。

津曲 素材には人格があると、僕は思っているんですよ。この素材は何を言いたいんだろう。どのように加工したら、素材が言いたいことは伝わるだろう。いつもそれを考えてお菓子を作ります。僕はマジパンの作り方を知らずに、誰からも教わらないで、ああじゃないか、こうじゃないかと独自に作り上げたのですが、ドイツに行くと、間違っていたことがわかってきました。素材が導いてくれたんでしょうね。

素材の究極の味を見つけた時、職人の腕も上がる

津曲 我々職人は、技術を磨いたら腕が上がる、というものではないと思っています。素材の究極の味を見つけた時に、腕前は向上するんです。テクニックだけでなく、かきできるものではない。素材に生かされ、素材に導かれて、お菓子の技術も上がっていくんだと思っています。