

インポーターの視点からふりかえる 洋菓子50年

第1回 [後編] — 1980年前後

パティシエの表現をインポーターが支える



東京・尾山台「オーボンヴュータン」-2

1978年、ルーツ貿易が創業。

1981年、「オーボンヴュータン」開業。

ほぼ同時期のスタートでした。

パティシエとインポーターが連携しながら、

本場ヨーロッパの技術・味・文化を学び、表現し、世に送り出していく。

たゆまぬ努力が繰り広げられた当時の様子を振り返ります。

- 1) 店内に一歩足を踏み入ると、瞬間にフランスへ心が飛んでいく。
- 2) アーモンドやヘーゼルナッツが欠かせないフランス伝統菓子パリ・プレスト。
- 3) コンフィチュール、プラリネ、クリーム、ショコラ……プティフールには数え切れないほどの職人仕事詰まっている。
- 4) 歴史に学び、土地に学ぶ大切さを伝えてきた河田シェフ。フランス菓子をトータルで表現するその世界観に憧れ、職人であることにこだわる生き方に憧れて、パティシエを目指した若者がどれほどいることか。



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



菓子職人と輸入商社の連携で
洋菓子界は発展してきた

河田 開業当初は売れなくて、辛かったですね。でも、僕にはこの方法論しかなかった。日本の菓子屋で働いた経験はあったけれど、フランスではそれらを否定して働きました。フランスのやり方に没頭しなければ、自分のものにするのができなかったから。いったん日本のやり方を否定した以上、帰国して店を出すにあたってもフランスの方法論を貫きました。

白根 私たちは素材や道具を紹介する立場で接するわけですが、考えていらいしやるのが普通のお菓子屋さんではないと感じていた。厳しい考えで営まれているなど感じていました。

河田 お付き合いはルーツ貿易創業前、白根さんがまだ大和貿易にいた頃からですね。

白根 はい。神戸に本社を持つ輸入商社、大和貿易の東京支社を任されていた時代です。

河田 僕もオーボンヴュータン創業前、「かわた菓子研究所」の時代です。シヨコラのエンローバーを入れたのが最初じゃないかな。パティシエは、欧州で働く中で各々の捉え方で菓子を学んで帰国します。いざ自分の菓子を作る段になって、自分の表現にふさわしい材料・小道具・機械の必要性に気付く。それらの入手のサポートをしてくれるのがインポーターの方たちです。白根さんたちの存在なくして、菓子屋の発展はありません。

白根 大和貿易の東京事務所が神田にあったので、私は近くの洋菓子店「エスワイル」によく顔を出していました。ある時、企業の工場向けに扱っていた香料が「街の洋菓子屋さんでも使えるんじゃないか」とエスワイルの親父さんに相談した。すると「これはいい！」と、知り合いのシェフたちを紹介してくださったんです。「ホテルオークラ」の小野正吉料理長、「パレスホテル」の田中徳三郎料理長、「帝国ホテル」の村上信夫料理長……。錚々たる方々で、近所の洋菓子屋の親父さん“だと思っていたシェフがとんでもない方だ”と思い知りました。

河田 エスワイルの大谷長吉さんと言えば、日本に本格的なフランス料理を伝えた「横浜グランドホテル」のサリール・ワイルに薫陶を受けた職人。日本の洋菓子界の礎を作った人物です。大谷さんに可愛がられたのは幸運でした。

白根 親父さんの紹介で回ったシェフたちから「こんな素材は手に入らないか」「こういう道具はないか」と次々にリクエストされ、要望に応じていく中で仕事の基盤が形作られていきました。独立にあたっては、他の人がやっていないこと、高品質であることをモットーとして、職人仕事の根幹となるものを輸入するように心掛けた。

河田 マジパン・ローマツセを真っ先に輸入したのはルーツさんですね。フランス語でパート・ダム・ンド・クリュ。フランスとドイツ

ではちょっとした違いがありますが、いずれにおいても菓子作りの基本となる欠かせない素材。

白根 リューベツカのマジパン・ローマツセは、ルーツ貿易を立ち上げて最初に扱いたった商材です。ドイツの会社を訪ねて扉を叩き、「日本全国で販売したい」と申し出た。できたてはややほやの会社の人々が日本からやって来て「扱わせてくれ」と言うのだから、向こうも驚いたでしょう。半信半疑で「やってみたら」と。年々売上が伸びて、ほどなくして総代理店の契約書を交わしました。

河田 今ではすっかり浸透して。創業から10年ほど経って、今度はアーモンドローラーを扱い始めました。欧州では自店ですアーモンドを挽くところが多い。

河田 おっしゃる通り。フランスの菓子屋でも必ずローラーがあったり、アーモンドを皮付きで仕入れ、菓子に合せて、皮付き・皮むきの使い分けから、産地を使い分けたり、混ぜて使ったり、挽き方を変えたりと、様々に使います。

白根 日本でも広めるべき考え方と道具だなと思ったんです。

小道具から少し大きいくらい

河田 僕たちのような個人店は、小道具からちょっと大きくなったくらいの道具が欲しい。手の感覚を発揮する余地は残しておきたいんです。かつ作業量は手助けしてくれる。そんな道具が理想です。
白根 シェフたちの要求にこたえる中で私たちの仕事は進歩し、菓子文化も豊かになると感じます。