

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

Actaleia

www.actaleia.com

January 2011

Vol.18

アクタレイア

無料

笑顔のスウィーツ

Working X Woman / 大場 路子



父の後姿とお菓子

大崎市、JR古川駅からほど近いところにあるマカロン・シヨコラの専門店「パレット・ヌーヴォ」。シヨコレースにはカラフルなマカロンや気品あふれるチョコレートが並んでいます。お伺いしたとき、お店奥の工房では、大場路子さんが、四角いケーキに真っ白なクリームを塗っているところでした。「ウエディングケーキなんですよ」とにっこり笑う大場さん。幸せになってほしいと願いをこめて、丁寧にクリームを伸ばしていました。

栗原や大崎で、地元の食材を生かしたパンやスイーツを製造し販売している、有限会社パレット。大場さんは、10年以上パレットで仕事をしている洋菓子部門のベテランです。「いつ頃から、この仕事に就きたいと思ったのですか？」と伺うと「小さい頃から」とのこと。なんでも実家のお父さんが和菓子の職人さんだそうで、「お菓子をつくる、ということも好きだったのですが、お菓子をつくる姿が職人っぽいところにも魅かれて」と、身近なお父さんの姿を無意識のうちに心にとめていたようです。東京の専門学校で本格的にお菓子づくりを勉強した大場さん。東京という環境で自分の将来にチャレンジをしたかったのだそうです。

負けず嫌いなんですね、きつと

専門学校を卒業し、東京の菓子店に2年勤務した後、「学校を卒業したら実家に戻るといふ条件で東京に行かせてもらったこともあって」大場さんは大崎に帰ってきました。縁あって有限会社パレットに入社、今では洋菓子の企画、製造、販売イベントの企画実施など、業務全般をこなします。「一度パレットを離れた時期もありましたが、通算11年ここで仕事をしています」という大場さんに「辞めてしまいたい!」と思ったことはないですか?と意地悪な質問してみました。「ありますけれども、次から次へと」会社の新たなチャレンジ

ーツ



profile

1976年、宮城県大崎市出身。和菓子職人の父を見て育ち、将来はお菓子の世界に進みたいと思うようになる。東京の専門学校でお菓子づくりを学び、実務経験を経て大崎に戻り、現在は、有限会社パレットに勤務。洋菓子部門の主任、ケーキ、チョコレートなどの商品企画から販売の企画など業務全般を担当。

有限会社パレット
<http://www.palette-b.co.jp/>

ブランドづくりに取り組みたい

すると「そんなに前向きかな?」と首を傾げる大場さん。「みっちゃんには、悩むのが好きだなあ、とみんなに言われるくらいに、結構いろいろ考えてしまうタイプですよ。」「でも、良い意味で、休むヒマがないんですね」と大場さん。朝は6時には起き、7時には出社。「ケーキ屋さんですからね、朝は早いです」。仕事が夜遅くまでかかるこ

「ジ」がでてきて、それに対して「やるぞー!」「できないことはないぞー!」と思って取り組んでいたら、結局今まで続いています。ここで辞めたら、逃げることになるかもしれないと思ったり：「なんでしょう? 負けず嫌いなんですね、きつと」と大場さんは瞳を丸くして話してくれました。

有限会社パレットは1986年に築館でオープン。「ミルキーずんだジャム」「自家製生ジャム梅」のように地元の食材を生かしたおいしさを「畑のスイーツ」として提供しています。2005年にはラ・パレット古川店がオープン、2009年は「くりはら直売館よさこい」の中にも店舗を設け、同じく2009年、マカロン・シヨコラなどを扱う専門店「パレット・ヌーヴォー」がオープン。契約農家との連携や地元の酒蔵との連携など、宮城の元気をここから発信したいという気持ちを含めて活動しています。

大場さんは、会社に新しい動きがでてくるたびに、自分も仕事の範囲を広げてきました。「パレット・ヌーヴォー」がオープンする時には、今度は「チョコレート」を作る!と嬉しくなりました。「会社の新たな取り組みに、いつも前向きな大場さん。そんな前向きさが笑顔になり、ケーキやチョコレートのおいしさに現れるのでしょう。」



Working × Woman / 大場 路子

笑顔のスイ

女の子なら、小さい頃だれでも夢見る憧れの職業「ケーキ屋さん」。

甘い香りの裏側で、新たなお菓子を生み出す苦労や、

同じおいしさを守る正確さが仕事の能力として問われるところ。

お菓子の仕事を続けて10年以上というベテランの大場さんに、

「ケーキづくり」の仕事に対する熱意を伺ってきました。

Message

for Working × Woman

半年に1回くらい、友達と合わせて休みをとり旅行にでかけます。飛行機や新幹線に乗ると「旅行だ!」という気分になり盛り上がります。普段上手に気分転換ができない場合には、「まとめて気分転換」してみてもいいかもしれません。

PALETTE nouveau パレットヌーヴォー

〒989-6116 大崎市古川李塚1-13-34
TEL・FAX: 0229-91-0180 URL: <http://www.palette-b.co.jp/>
【営業時間】10:00~19:00



「パレット」の店舗情報は5ページにも掲載。

ともあるそうですが、お菓子を作る仕事なので、苦にならないのだとか。
「春までは大きなイベントもあり忙しい時期ですが、会社の人など、何かをやり遂げたぞ」という気持ちももてるので楽しいです。だからこそ、悩むことがあっても前に進めるのでしょね。これからの目標について伺ったところ「パレット・ヌーヴォーのブランドづくりです」とキツパリ。「パレットは築館店も古川店も、おいしい石窯パン工房とケーキ屋さん、地元の食材を使った取り組みにも熱心というブランドができてきています。でも、パレット・ヌーヴォーはまだまだこれからです。商品づくり以上に難しいとは思いますが、そこに取り組んでいきたいです」。

地元食材のおいしさとともに、大場さんの元気を一緒に詰め込んだスイーツが、たくさんの笑顔をつくりだしてくれることでしょう。