

パティシエ 洋菓子製造技能士

美味しさと楽しさを
カラフルに彩る洋菓子づくり!



美味しい笑顔を作る、
こだわりの洋菓子づくり!

ヨーロッパ文化として渡来した洋菓子が
いま日本独自の洋菓子となり新たな創造へ!

日本の洋菓子は安土・桃山時代にポルトガルとの交易により、宣教師が、キリスト教普及のために日本人に配った南蛮菓子として伝わりました。その後、洋菓子はヨーロッパの洋菓子を中心に明治以降全国に広まりました。東京オリンピックの開催をきっかけにフランスの有名な



パティシエの仕事は朝早くから夜遅くまで、大量のクリームづくりなどの力仕事からケーキをデコレーションする繊細な作業など、幅広い作業工程をこなしている。最近ではパティシエ人気が広まり男性だけでなく女性パティシエも増えています。また、世界規模のコンクールにも日本人パティシエが参加し、ハイレベルなスキルを發揮して優秀な成績を収めています。小さな頃の絵本のお菓子や映画で見た洋菓子を自分で創ってみたくて思った夢を実現するパティシエ。食べる人を幸せな笑顔にする洋菓子づくりがパティシエの魅力であり原点なのです。

美味しい・楽しい洋菓子づくりは
食べる人を幸せにする笑顔づくり!



＜洋菓子づくりのポイント＞
洋菓子は砂糖、小麦粉、卵、バターの4つの材料を基本に旬のフルーツなどを盛り込み作ります。一つ一つの作品にパティシエの感性やこだわりが見えます。



パティシエのお仕事

香川県洋菓子協会 会長
西内 聖一さん
(有 西内花月堂)
1級菓子製造技能士



砂糖・卵・バターの絶妙なバランス配合・計量による生クリームづくり。



レシピに添って材料を正確に計量・配分し、攪拌・熱処理をして材料を混ぜ合わせる。



特殊なオーブンでスポンジ生地やシュークリーム生地をふっくらと焼き上げる。



生クリームを絞ったりフルーツを盛付けたりシロップでツヤ出して、洋菓子のデコレーション。



細かな手作業で大量のクッキーを型取り・焼き上げ・飾りつける。



Q: 香川県洋菓子協会の活動内容について伺います。
西内さん: 昭和36年5月に創立され、現在会員数62名の洋菓子職人が結集しています。活動としては製造販売の技能向上を図るための講習会や勉強会を中心に実施し、お客さまに満足の笑顔を提供する洋菓子づくりを目指しています。

Q: 若手技能者への技能検定取得や競技大会(技能五輪)参加の取組みは? 西内さん: 若手技能者への技能継承を目的として人材育成に力を入れています。技能検定など資格を取得することは洋菓子づくりへの自信と責任を持ち職人としての自覚が芽生えると思います。競技大会も出場可能な人材をコンテストなどを通して育成しています。
Q: 洋菓子コンテストを開催しているとお聞きしましたが? 西内さん: 今年の8月に洋菓子コンテストを開催しました。洋菓子協会員の若手パティシエや専門学校の生徒たちが参加して、マジパンコンテスト・マジパンデコレーション・菓子活用品を活用した焼菓子コンテストを実施し、若手パティシエの日の頃の実力を見せるいい勉強の機会になったと思います。
Q: ものづくりマイスターとしても活躍なさってますね? 西内さん: 小学生を対象にケーキづくりの体験授業をやっています。ケーキが大好きな子供たちには人気があり、スポンジケーキや生クリーム・デコレーションなど、日頃見ることのない細かな作業に真剣なまなざしで見えています。このことから次代のパティシエが誕生することを願っています。

香川県洋菓子協会

<事務局> 丸亀市柞原町413番地
TEL 0877-24-5656



香川県職業能力開発協会

