

地元産にこだわったスイーツづくり

高石 昭美^{てるみ}さん
(大 平)



高石昭美さんは、お菓子職人(パティシエ)として、平日は松山市のカフェで働きながら、週末はごしきの里工房(大平)で国産や地元産の食材にこだわったお菓子をつくっています。

「子どものころからお菓子をつくっているのを見たり、食べたりするのが大好きでした。」

高校卒業後、大阪の製菓専門学校に進み、1年間フランスに留学して、半年間学校で学び、その後、現地のお菓子屋さんで住み込みで働いていました。

日本に帰国し、東京の洋菓子店で



▲高石さんがつくるスイーツ(H 20.8.16撮影)

- ぶどうのゼリー・ブルーベリージャム
- ぶどうのタルト
- イチジクのタルト
- 唐川ビワの葉っぱを使った蒸しパン

働いていた高石さんは、夏の暑い時期にイチジクのショートケーキをつくったり、保存料が入ったジャムでお菓子をつくったりしながら、フランス留学中に経験した、旬の材料・保存料の入っていない体に安全なお菓子づくりとの違いに違和感を覚えめました。

「そんなころ、東京のデパートで伊予柑が1個1個リボンをつけられて高い値段で売られていました。一方、農家をしている実家のおばあちゃんから、『キズが付いて出荷できないミカンを畑にキャリアー3箱分捨てた。』という話を聞いて、味な

んて変わらない同じミカンなのに、なぜこんなに差が出てしまうんだろ…。出荷できずに捨てられる果物を生かしたお菓子づくりができないかと考えるようになりました。」
今年の2月に伊予市に帰ってきた高石さんは、父親の知人の紹介でごしきの里工房でお菓子をつくることになりました。

「お菓子をつくる時は、できる限り地元産(国産)の材料を使い、旬の果物の味を生かすように心掛けています。もちろん保存料は使っていません。」

材料は、ごしきの里に置いてある地元の旬のものを使うようにしています。最近では、地元の方が「キズが付いて売り物にならないけど、お菓子づくりに使える。」と気軽に声を掛けてくれるようになりました。

「農家の方が一生懸命育てた果物を一つ一つ手作業で、種などの使えない部分をすべて取り除く下処理が大変だけど、お菓子を食べてくれた方が『上手につくったね』『おいしかったよ』と言ってくれるとやっぱりうれしいですね。」

取材中、終始笑顔で答えてくれた高石さん。お菓子づくりに向き合うひたむきな瞳が印象的でした。

※高石さんがつくるお菓子は、ごしきの里(土・日曜日営業)や町家で販売しています。