

はじめに

「お菓子教室でもやってみようか！」初めのうちはそんな軽い気持ちからでした。

1995年の阪神大震災の年にティザーヌ洋菓子教室は開校します。(7月)

この年、独立(お店)に備え、少しずつ準備もしていたのですが、震災の影響でそれも叶わなくなり、とりあえず今できることは何だろう？ 独立するには資金的にも少なくても済み、知り合いに頼まれて、不定期にお菓子を教えていたりもしていたので、次の目標の「つなぎ」として「とりあえず」という気持ちでした。その当時のお菓子教室の主宰は女性が多く、プロの男性がお菓子教室を主宰することは珍しい時代でした。(お菓子屋さんが自店の宣伝のために、お客様を対象にした講習会のようなものはありました。それは現在も同じです) もちろんお菓子教室の知識もなく、他のお菓子教室のシステム(料金体系、メニュー構成など)も、まったく知らない状態でした。2, 3のお菓子教室から資料を取り寄せて参考にさせてもらいましたが、他のお菓子教室のシステムを見て思ったことは、もし自分が習いに行くとしたらこのシステムで満足するか？ということでした。

まず、入会金が必要だということ。あらかじめレッスン日が決められていること。メニューの幅が少なく料金が高い(前納制)ということでした。これは教える立場の(お菓子教室を主宰している人)の都合が優先されていると感じました。(茶道や生け花の世界のような、お免状制の教室もありました)もし、入会金を払って、お金を前納して、自分のイメージと違う教室だったら……。リスクは大きいですが、これらすべてを取っ払ってしまおうと……。すなわち、入学金はいらない。いつでも行きたいときに行ける。レッスン料も一回分だけ頂く。無料の体験レッスンを行い、ティザーヌ洋菓子教室はスタートしました。私の周りにもお菓子を教えて欲しい人はたくさんいましたし、生徒さんの都合に合わせたシステム、そして何よりも自分の作るお菓子には絶対の自信がありました。(思い込みですが)お菓子教室をオープンしたからといって生徒さんが殺到するものでもないし、最初から人は集まらないと思っていました。ただそのうちに、「お菓子好きの人が集まるはず」そんな確信だけはありました。実際、3人からのスタートでしたが、ほとんど宣伝らしいこともせず、一度来てくれた人の口コミで、1年後には軌道に乗せることができました。生徒さんの目の前で実際にお菓子を作り、その場で試食してもらい、歓声が上がったり、直接意見を頂く。不特定多数のお客様を相手にするお菓子屋やさんよりも、反応がダイレクトで、しかもお菓子好きの人達が集まってもらえるお菓子教室の方が、現在は魅力的だと感じています。

お菓子を作るという仕事について

短い渡仏経験ですが、最初に働いた三ツ星レストランでの驚きは、その日に残ったお菓子はすべて捨ててしまうということでした。材料を選び、配合し、ひとつのお菓子を作りだすまではもちろんのこと、それが最高の状態で食べられる時まで、とりわけ繊細さが要求されます。心をこめて丹念に作ったお菓子は、機械を使って作ったものとは比べものになりません。他の一流店のオーナーや従業員達も同じような信念をもっていました。彼らから学んだお菓子作りのエスプリ(精神)を忘れず、自分の作り出すお菓子には妥協せず、(自己表現だとも思っている)生徒さんやお客様に、一瞬でも幸せだと感じてもらう事を最大の喜びだと感じています。