

がんばる! にちなんびと

道の駅「にちなん日野川の郷」・パティシエ

はらだ しんたろう
原田 晋太郎 さん (30歳)



プロフィール

S63年長野県に生まれる
北海道の大学を卒業後、
㈱シャトレーゼ、㈱モンテール、東京ステーション
ホテルで勤務
H31年2月より道の駅でパティシエとして勤務



日南町で働こうと思ったきっかけは

以前の仕事をしているときに、パティシエとして勤務していましたが、料理もまかされケーキよりも料理をしていることが多い時期がありました。独立を含め、パティシエとして働ける環境を探しているときに道の駅の募集を見つけました。日南町のイメージが分からず、住むところや買物が大丈夫か不安でした。

また、道の駅は目的地への通過点だと感じており、お客さんがいるのか一見さんでケーキを買ってくれるのかも不安でした。しかし、妻も自分の決断を理解してくれ、にちなん日野川の郷は住民も集まる道の駅がコンセプトだと知り、ここで勤務することを決めました。

日南町の印象は

今年は雪が少なかったと言われますが、初めて来たときには思ったより寒く感じました。日南町に来て約3ヶ月ですが、まだまだ仕事が落ち着かず日南町をゆっくり回っていない状態です。ようやく余裕が出てきたので、これから日南町のことを知っていきたいと思います。

パティシエとしてここがけていることは

心がけていることは、見た目が綺麗で美しく、しかもコストパフォーマンスのいい商品を作ることです。米子まで行かなくてもいいケーキがある。若い人が来てくれる、米子のケーキ屋にないようなケーキを作りたいです。理想としては、パティスリーとまちのケーキ屋さんの中間です。味は何度食べても飽きが来ないものを目指しています。

パティシエとしてのやりがいは

お客さんからの美味しかったなどの反応をみることです。道の駅での作業スペースが奥のほうにあり、自分で販売をしていないので、なかなかお客さんの反応を見ることができませんが、レジなどから伝え聞くことがあります。最近だと米子のケーキより綺麗で美味しいと言ってくださった方がおられたようで、その話を聞いたときはとても嬉しかったです。

今後の展開は

ポポーやクルミ、栗、りんごなど日南町で採れるものを使ったケーキが作りたいです。日南町の蛸や星空など、今まで当たり前だと思っていたものが、実は特別なものだと感じてもらえるものが作りたいです。国産のクルミはあまり無いので、町産のクルミを使った焼き菓子を作りたいです。

仕事以外でやってみたいことは

多趣味なのでいろいろやってみたいですね。キャンプやスノーボード、カメラなどが好きです。特に、手品は小学校2年生からやっていて、プロを目指していました。大学進学後に少し離れてしまいましたが、まだまだたくさん道具はもっているため機会があれば披露したいです。

