

野田鎌田学園高等専修学校  
DVD ガイドブック

14

# 映像で学ぶ 調理

第14巻  
職場探訪  
スイーツ編

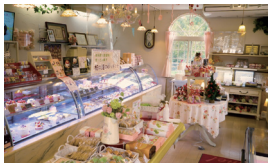


## 店舗紹介 ①

パティスリー・ミレーは住宅街の中の洋菓子店です。  
カラフルで可愛らしく、童話の中に出てくる様なたずまいで人々を暖かく招き入れます。



長い歴史の中で地元の方々はもちろん、遠方からも来客があり、お客様に長い間愛され続けています。



店内は見た目にも美味しそうなケーキ類や焼き菓子が、所狭しと並べられています。これらは全て素材にこだわり抜いた手作りです。



## 店舗紹介 ②



お客様それぞれの要望に沿ってデコレーションケーキ、キャラクターケーキ、ウエディングケーキも製作しています。

ここで働くパティシエ はお客様の反応を直接感じることができ、やりがいのある職場です。

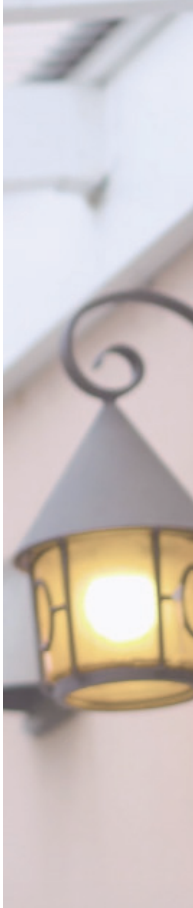
(パティスリー・ミレー オーナーパティシエ 松長康英)

### 現在の仕事内容は？

——元々の店名はフランス菓子のミレーという名前でした。

ここのお店は 10 年前に作ったのですが、フランス風の方がいいと思い、パティスリーミレーという名前にしました。

由来は、フランス人の画家ジャン＝フラン・ミレーが好きでそこから付けました。





## パティスリーの1日 ①



パティスリーミレーの朝は早い。  
ここで働く小野寺さんは入社7年目  
の中堅です。



ここでは厨房のことを工場と呼びま  
す。様々な洋菓子が100を超える数  
で作られています。パティスリーミ  
レーは全部で3店舗あり全ての店舗  
の洋菓子がこの工場で作れます。な  
るほど工場と呼ぶのも分かりますね。



(平成24年卒業生 小野寺未来)

### 入社した理由は？

——幼稚園の頃ケーキ屋さんで買い物  
に行き、作ってる店員さんみたいにな  
れないかなと思って目指すようにな  
りました。





## パティスリーの1日②



### パティシエに必要なことは？

——洋菓子の場合、美的センスがないと中々難しいと思います。味覚だけでなく見て美味しそうなものを作らないといけません。

土台となるスポンジケーキなどは前日に作っておき  
当日デコレーションを仕上げます。



クリームを均一に美しく塗る。簡単そうですがこれも熟練の技術です。



### お店のこだわりは？

——うちのお店は100%自家製なのですが、自分たちで作ったものをお客様に提供したいと思っています。





## パティスリーの1日 ③



静かな時間の中、それぞれの役割が進行します。

同じものを大量に作らなければなりません、全て均一でばらつきがあってはいけません。同じ作業を何日も何年も繰り返すことによって、同じ重さの同じ見た目のものを作ることができるようになります。



小野寺さんの手が規則正しく動きまです。

周りには10個、真ん中に1個のホイップの山ができます。

イチゴをデコレーションします。形や大きさを確認し盛り付けします。別の調理台でもケーキ作りが着々と進行しています。





## パティスリーの1日 ④



全ての商品を完成するまで1時間を切りました。

ケーキ以外にも様々な洋菓子を完成させます。



あらかじめ準備していたシュー生地  
にクリームを詰めます。

プリンを包装します。

パッケージされた商品は店ごとに整理されます。





## パティスリーの1日 ⑤



キャラクターケーキを仕上げます。



神経を集中させ様々な商品が仕上がっていきます。

箱詰めされた商品が時間と共に高さを増します。  
動きが一段と加速します。ラストスパートです。  
沈黙が続きます。流れるようにケーキが手から手へとデコレーション  
され出来上がります。







## インタビュー ①



(オーナーパティシエ 松長康英)

**どんな人材を求めていますか？**

——何に対しても興味を持ち、優先してくれる人を求めますね。



**これからの洋菓子店に必要なことは？**

——洋菓子店はますますライバル店が増えると思いますが、そういう中でやっていくにはお店の特徴が必要です。ミレーは地元の野菜を使用した商品を展開しています。特徴のある商品作りを考えるのが大事だと思います。

ショーケースに出来上がったばかりのケーキが飾られていきます。





## インタビュー ②



(オーナーパティシエ 松長康英)

### 学生時代にやっておくべきことは？

——先生の言うことを聞いて勉強をすることが大事だと思います。洋菓子の現場に入ってもお店のオーナー・先輩の言うことをよく聞くことです。食べるものを作るので、食べるのが好きな人が向いていると思います。



(小野寺未来)

### 学生時代に役立ったことは？

——動き方とかですね。台を綺麗にしながら動いてたのが役に立っていたと思います。身の回りを片付けながら作業していくと動きもスムーズになります。

### 現在の仕事内容は？

——入社してから8年目になります。現在は焼き菓子全般を焼いています。



## パティスリーの1日 ⑥



昼休みを挟んで午後からも明日の仕込みが続きます。

小野寺さんは焼き菓子を作ります。

ケーキやパンをこねる業務用の大型ミキサーです。家庭用のハンドミキサーと違ってずいぶん大きいですね。



茶色の粉が用意されています。ココアでしょうか。

まるで、コンクリートをこねているようです。100個以上の焼き菓子を作るそうですからこのくらいの大きさが必要なんですね。



回転速度と液体の量を加減しながら練り込んでいきます目とへらでねり具合を確かめます。



## 調理場の1日⑦



洋菓子作りは化学です。水分や水の分量のわずかな違いで出来栄えが異なってきます。

こねの作業はまだ続きます。



粘り気や重量を計算し回転速度を調整します。

プレートにシートを敷きます。

生地を入れます。分量は長年の経験で判断します。

これを繰り返し、10枚上のプレートに流し込みます。見た目以上の重労働です。





## 調理場の1日 ⑧



空気が入らないように均一の厚さにならします。均一にしないと焼きムラができてしまいます。

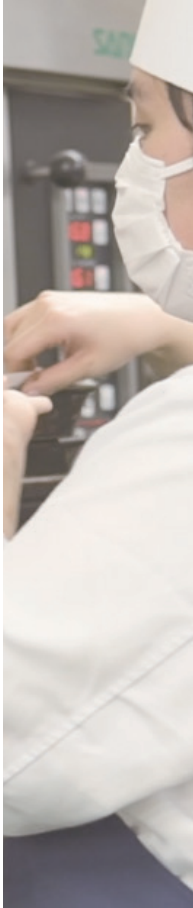


小野寺さんはこの作業を一人でこなしていきます。

ケーキをデコレーションするような華やかさはありませんが、パティシエの腕が試される重要な仕事です。



オープンに入れ焼きます。しばらく待ちましょう。





## インタビュー ③



(小野寺未来)

### 就職してから感じたことは？

——もう少し楽なのかなというイメージもありましたが、先生からは「厳しいよ！」と聞いていたので、ある程度の覚悟はしていました。クリスマスになると朝早くから夜遅くまで作業が続くので大変です。



### パティシエの魅力は？

——お客様がケーキを食べてみんなが喜んでいる顔を見れるのがいいなと思っています。

### 普段から心がけていることは？

——気になっているお店にはよく行きます。飾り付けとか綺麗と思ったところなども参考にしています。

### あなたの夢は？

——いつか自分のお店を持ちたいと思っています。ただ自分の技術がまだ足りないので勉強したいと思っています。



## 調理師を目指す皆さんにメッセージ



焼き上がりました。  
焼き具合を見て調整をします。

下の段も焼き上がったようですね。  
小野寺さんの今日の作業はこれで終了  
です。本当にお疲れ様でした。下の段  
も焼き上がったようですね。

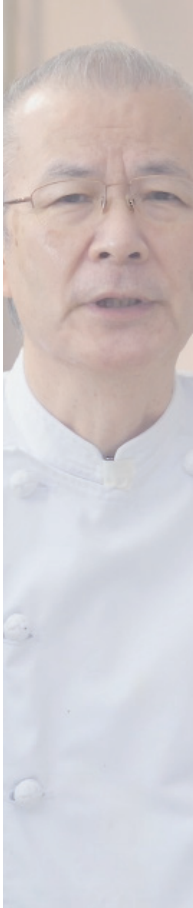


スタッフ「お疲れ様でした。」  
小野寺さん「お疲れ様でした。」

(オーナーパティシエ 松長康英)  
——洋菓子は、白鳥に例えると見た目  
はとても綺麗です。でも白鳥は泳いで  
る時、水面下では足を一生懸命動か  
しています。見えるところは綺麗です  
が、見えないところは苦労が多いとい  
う事を十分に心して、ぜひ洋菓子界  
に入って頂きたいと思います。



※本教材では、取材にご協力いただいた皆様の敬称を略させていただきます。  
あしからずご了承ください。





野田鎌田学園高等専修学校  
DVD ガイドブック

## 映像で学ぶ調理

第 14 巻 職場探訪 スイーツ編

---

発行元：学校法人野田鎌田学園

発行日：令和 3 年 2 月 28 日

本書を無断で転載、複製、流用することはできません。

落丁・乱丁はお取り換えいたします。

本教材（DVD 教材）は、文部科学省の生涯学習振興事業委託費による委託事業として《学校法人野田鎌田学園》が実施した 2020 年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果物です。