

北海道の洋菓子業界 発展とともに 歩み続けた 半世紀の職人歴



株式会社菓子の樹 代表取締役

タ ナカ ヒデ オ
田中 英雄氏

〈プロフィール〉

昭和23年、赤井川村生まれ。中学卒業後、小樽千秋庵で菓子職人として修行。昭和43年、横浜の洋菓子店に移り、同50年に帰札。「モンレーブ」を経て、昭和59年に独立し、「菓子の樹」を新琴似に開店。平成元年、麻生店を出店。札幌洋菓子協会会長、北海道洋菓子協会副会長、北海道菓子工業組合理事長を務める。

小樽と横浜で修行を重ね
札幌の人気洋菓子店で
優れた職人技を発揮

昨年十一月、厚生労働大臣が表彰する「現代の名工」に選ばれた田中社長。北海道の洋菓子業界では初の受賞であり、平成二十二年の北海道産業貢献賞授賞に続く栄誉となった。

中学卒業以来歩み続けた職人歴は約半世紀に及ぶ。「最初は『お菓子が食べられればいい』と、軽い気持ちで始めました」と、田中社長は笑いながら当時を振り返る。「住み込みで六畳間に八人が寝起きし、朝六時半から夜は八時九時まで働きました。最初は店舗に配属されたので、掃除や接客販売が主で、商品をかばんに詰めて御用聞きに回ることも多かったですね。つらくて何度も辞めようと思いましたが、一年半ほど経ってやっと工場に配属され、焼き物の仕込みなどを任されるようになり、洋菓子作りの面白さを知ることになりました。仕事が終わってから、バタークリームを絞って薔薇の花を作る練習をしたり、早く技術を身に付けて一人前になる」と努めました。

当時、道内では和菓子が主流であったが、「これからは洋菓子の時代

お子様からご年配の方まで 誰にも喜んで食べていただきたい

「なる」と確信した田中社長は、昭和四十三年、さらなる研鑽の場を求め、横浜の洋菓子店に移った。「洋菓子は特別な日に食べるぜいたく品ではない」と田中社長は語る。デコレーションや工芸菓子に興味を惹かれ、品評会に積極的に出品。入賞を重ねる度に、確かな技術が磨き抜かれていった。

北海道に戻ってきたのは二十七歳のとき。知人の紹介で地下鉄南北線北二十四条駅前の「モンレーブ」に勤



冷蔵ショーケースに多彩なケーキが並ぶ新琴似店

めた。バタークリームが主力の当時、いち早く生クリームを取り入れ、地下

鉄出入口の階段まで連日長い行列ができた人気店である。「一年勤めて独立しようと考えていましたが、たまたま大通の占い師に商売運を占ってもらったところ、まだ商売を始めない方がいいと言われ、しばらく勤め続けました。今の店に三年以上勤めたら信用も人脈もできると言われ、妙に納得したことを覚えています。『早く独立したい』と焦っていたんだなと気がかされました。そこで改めて洋菓子づくりに専念したところ、一年のつもりが九年も勤めてしまいました。技術的にも人間的にも成長することができ、あのとき拙速に独立しなくて良かったと思っています」。

住宅街で育てた札幌スイーツ ブランド「菓子の樹」 業界発展、人材育成にも貢献

念願の独立を果たしたのは、昭和五十九年。新琴似に開いた「菓子の

樹」は、スイーツブームの昨今でも変わらぬ人気を誇る。ログハウスの外観にふさわしく、木のぬくもりあふれる店内には色とりどりのケーキが並び、地元客が気軽に集い、また遠方からの客にもその場でゆっくり味わえるよう、二階にカフェを設けている。「喜んで食べていただきたい」との田中社長の思いは、店舗の隅々に息づいている。

「交通アクセスがあまり良いとは言えない住宅街に開店したので、お客様に認知していただくまでには少し時間がかかりました。しばらくは休日な

しで営業を続け、元旦も店を開いていました。当店のケーキはお子さまからご年配の方まで広く愛されるよう、甘さを控えめに、くどさを感じさせないのが特徴です。基本をあまり崩さず、どちらかというとオーソドックスなケーキが主流ですが、店の存在をもっと広く知ってもらおうと、バルコニー用オリジナルケーキの注文販売を始めました。『彼が乗っている愛車のケーキをつくりま〜す』とタウン誌に広告を出し、テレビ局が取材に来るなど話題を集めました。その後、平成元年には麻生店を出し、徐々にではありますが、お客様の期待に応える洋菓子づくりを続けてい

ます」。

現在、田中社長は新琴似・麻生の二店を運営しながら、札幌洋菓子協会会長、北海道菓子工業組合理事長などを務め、労を惜しまず業界の発展に尽力している。また製菓専門学校

Information



株式会社菓子の樹
 住 札幌市北区新琴似1条10丁目2-7
 TEL 011-764-9111