

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

調理師学校の製菓コースで学んだ後、憧れだったお菓子の世界に飛び込んで、現在パティシエ修業中の長谷川めぐみさん。さらなるスキルアップのために、辻調グループ校の通信教育講座でトップレベルの知識と技術を学んでいます。



学ぶ人  
長谷川めぐみさん

調理師専門学校の製菓コースに学びながら、ホテルで製菓補助のアルバイトを経験。卒業後、シュハリ ドルチェにてパティシエ修業中。



今月は  
マカロン・ムーに  
チャレンジ！

今回は第15課で取り扱うマカロン・ムーを先取りしてチャレンジ！マカロン・ムーは基本のムラング・フランセーズをベースに、アーモンドパウダーを加えた生地を焼き上げる小菓子。表面を焦がさず乾燥させるようにカリッと薄い皮膜に仕上げ、中は柔らかく、異なる食感を楽しむのが特徴。

長谷川さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

### シュハリ ドルチェ shuhari dolce

京都市下京区寺町四條藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分～20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



殊カフェが展開するデザートカフェ。個性的なアレンジのロールケーキ、ランチメニューも豊富に提供。

### 理論を理解することでテクニクも向上

食にたずさわるあらゆる人材を輩出してきた大阪あべの辻調理師専門学校。創立以来45年、同校で学んだ多くの料理人やパティシエ、ブーランジエらが、日本はもとより世界のトップレベルで活躍している。つねに業界をリードする同校が、その豊富な経験と情報、ネットワークを最大限に生かして開講したのが辻製菓専門学校別科製菓技術講座だ。

この講座は、毎月送られてくるビジジュアル教材とテキストノートに沿って進められる通信講座で、自宅や職場で講義を受け、実習をして、製菓の技術や知識を学習することができる。ビデオ（またはDVD）を使ったビジュアル教材が実習もフォローアップし、教科書やテキストノートと併用することで歴史や知識とともに、実践的な技術を習得することができる。またカリキュラムには、即戦力となるテクニクや応用技術、商品パリエーション拡大のヒントなど、実際の店舗営業に不可欠な知識も豊富。毎月の課題をこなすことで、自然に実践力を身につけることができるのだ。



1  
まずは粉砂糖とアーモンドパウダー、バニラビーンズをしっかりとふるう。



2  
仕上がりの決め手、卵白の泡立て。最後に泡立て器で引き締めるのがポイント。



3  
メレンゲ生地の硬さを決める混ぜ加減は、いちばんの難関。

生地の硬さが心配。ちゃんとできるかな。



4  
絞り出し袋に入れて、大きさを均等に。生地の柔らかさを見ながら慎重に、ゆっくりと絞り出していく。



書き込みができるテキストノート。しっかりポイントを抑える。



5  
いよいよオープンに入れて焼成。仕上がりが心配で、少しドキドキ。



6  
焼き上がったら紙をはがすため、水を流し込む。生地中心の焼き具合を見るまで緊張。

今月のテキストはこんな感じです

### 第13課 メレンゲ生地

作り方によって変化するメレンゲの性質を学ぶ。メレンゲを乾燥焼きして簡単な菓子をつくる。

### 第14課 乾燥メレンゲを用いた菓子

メレンゲ生地の製法による口当たりの違い。風味づけや焼き方のバリエーション。さらに水分の多いクリームなどの組み合わせを学ぶ。

見た目は予想よりきれいに焼けている。



7  
焼き上がった生地を冷ます。表面の乾燥ぐあいは、まずまずといったところ。



8  
アプリコットジャムを挟んで仕上げ。思っていたよりピエがきれいに出了。

の手法をベースにつくっていたんです。だからあえて、違ったつくり方に挑戦して、普段のメレンゲとの違いについても検証してみたいと思いました」と語る。

実習に先がけて、作業の流れやポイントビデオ教材でチェック。「単調な講義でなく、ハイレベルな技術を持った先生の実践的なアドバイス、手の動きなど、細かく見ることができました。正直、メレンゲは苦手なアイテムだっただけに、現場ですぐに使えるテクニクやポイントが細かく解説されているのがありがたかったです」と長谷川さん。例えばテキストノートに書かれた「メランジュールを使う場合は、泡立てる力が強いので、最初から砂糖を加えて泡立ちを抑え、きめ細かく安定した気泡をつくるようにする」という部分。「現場の作業環境により、方法も変わるんですね」と新たな発見をした長谷川さん。

今回は、課題のムラング・フランセーズを自分でつくっているマカロンにアレンジ。あえていつもつくっているアイテムに仕立てることで、作業性や仕上がりが

受け、実習をして、製菓の技術や知識を学習することができる。ビデオ（またはDVD）を使ったビジュアル教材が実習もフォローアップし、教科書やテキストノートと併用することで歴史や知識とともに、実践的な技術を習得することができる。またカリキュラムには、即戦力となるテクニクや応用技術、商品パリエーション拡大のヒントなど、実際の店舗営業に不可欠な知識も豊富。毎月の課題をこなすことで、自然に実践力を身につけることができるのだ。

また、これまでは自店のレシピしか知らなかったが、卵白に対する砂糖の量や加え方により、ムラング・フランセーズ、ムラング・イタリエンヌ、ムラング・スイスの3パリエーションがあることを知った。「つくるものによって、それぞれ使い分けするのがベストなんです」と言う。その3種類のなかから、今回はムラング・フランセーズを実習。長谷川さんは「今回、はじめて知ったのですが、店ではマカロンはムラング・イタリエンヌのの違いを見てみようという狙いだ。まず普段の作業と異なるポイントをテキストノートにメモ。ビデオ教材の講義で、しっかりとポイントを抑えておきました」と下準備も万全に実習に挑んだ長谷川さん。搅拌にはメランジュールを使って、卵白のコシが切れてしまわないように注意しながら作業を進める。仕上がりの決め手となるのは卵白の泡立てと素材の合わせ方。絞り出した状態を見て「ちょっと慎重になり過ぎたかも」との反省も。「仕上がりはまだ、納得できるものではなかったです。でも、もう一度ビデオ教材を見直して、抑えるべきポイントを詰めていきたい。チェック項目をしっかりとテキストノートに書き込んで、知識を自分のものにして、何度も実習を重ねれば、仕上がりのクオリティも上がりま

すから」と意欲を見せる長谷川さん。ビデオによる繰り返しの学習と、自分なりに使い込んでいくテキストノート。重層的な教材で知識と技術力を高める通信教育講座の特性を生かして、パティシエとしての腕前に磨きをかけている。

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

パティシエ見習いとしてカフェで働く長谷川めぐみさん。かつて製菓を学びながら、さらなるスキルアップをめざして辻調グループ校の通信教育講座で学んでいます。プロの技術と知識を取得しようとがんばる長谷川さん取材しました。

今月のテキストはこんな感じです

### 第15課 メレンゲをベースにする生地

メレンゲにナッツ類のパウダーなどを加えて生地を作り、焼いて菓子の土台にする

### 第16課 発酵生地

イースト菌の働きを利用して菓子を作る



第15課ではダクワーズなど、第16課ではババ・オ・ロムなどを扱う。

こね上がった生地をボウルに移し、いよいよ一次発酵。ここまではテキストどおり順調。



素材を混ぜ合わせて、水で溶かしたイーストを加える。



今月は  
ババ・オ・ロムに  
チャレンジ!



18世紀中ごろ、元ポーランド王ロレーヌ公の料理人がクグロフにラム酒をかけたデザートをつくり、ロレーヌ公が愛読の『千夜一夜物語』の主人公にちなんでババと名づけたといわれている。卵の風味のあるレーズン入りの発酵生地に、ラムの香りがきいたシロップをたっぷり含ませたお菓子。

学ぶ人

長谷川めぐみさん



高校卒業後、調理師専門学校にて製菓を学び、株式会社のカフェの飲食部門に就職。現在「シュハリドルチェ」にてパティシエ見習いとして修業中。



二次発酵のあとはいよいよ焼成。はじめてつくる生地だけに、焼き上がるまで長谷川さん、もどきどきだった。



レーズンを加えてガス抜き。発酵で膨らんだ生地は、少し扱いにくかった。



心配だったけど  
うまく焼き上がった。

3日後、シロップに浸して仕上げ。芯までしっかりしみて、おいしくできあがり。

ダリヨル型に生地を絞り入れ、ハサミでカット。生地を少なめにポイント。



ホイロで30分が経過、生地を指を差し込んでフィンガーテスト。適長発酵を確認する。



生地につながらがってきたら、溶かしバターを加えてこねる。なめらかなこね上げりに。



長谷川さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

shuhari dolce

京都府下京区寺町四條 藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分～20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェを展開するデザートカフェ。個性的なアレンジのロールケーキ、ランチメニューも豊富に提供。

創立から45年、信頼の置ける伝統を持ち、先鋭の技術を追求し続ける辻調理師専門学校。フードビジネスにたずさわるあらゆる人材を育成してきた実績は、業界屈指といわれている。また現在、辻調グループ校で学んだ多くの料理人やパティシエらが、国内外のトップクラスでその手腕を発揮している。こうした豊富な人材育成経験と情報、業界でのネットワークを生かして開講したのが通信教育講座だ。

通学して講習や実習を受ける代わりに、自宅や職場など、受講生がおかれたそれぞれ

## 経験がなくとも充実した教材でプロの技術を習得

現在、京都の人気カフェ、シュハリでパティシエ見習いとして働いている長谷川さん。高校卒業後に、専門学校で製菓について学んだ経験を持つが、実際の現場では自らの力不足を痛感。あらためて菓子づくりの基礎を学ぼうと、辻調の通信教育講座を受講しはじめた。これまでにジェノワーズやカトルカール、フィユタージュなど基本の生地づくりについて学んだ。スタートから8ヶ月めの今月は、前回の課題で学んだメレンゲの実技編として、メレンゲ生地を使った菓子づくりの第15課と、発酵生地を学ぶ第16課を。その中から、今回の実習では発酵生地を使った菓子、ババ・オ・ロムに挑戦した。

「学生時代に発酵生地を触ったことはありましたが、そのときはあらかじめ用意された一次発酵生地を成形して焼き上げただけ」と長谷川さん。今回は生地をこねるところから発酵、成形から焼成まで、全工程を実習する。それゆえ予習は

これらの環境での学習が可能な辻製菓専門学校別科製菓技術講座。この通信講座では、専門的かつ実践的なノウハウを詰め込んだテキストノート、ビジュアル教材（ビデオまたはDVD）により、プロの製菓技術と知識を身につけられる内容となっている。

これから製菓業界で働こうと考えている人はもちろん、すでに現場で働きながら、スキルアップのために受講する人や、将来のカフェ開業を目指して受講する人も多い。

念入りに、「手順の流れから細かなコツまで、何度もビデオ教材で確認しながらチェックしました」と言う。ビデオを見ながら、ポイントテキストノートに書き込むことも忘れずに。ミキサーや発酵に使うホイロなどの機材は、職場に調っているものを使用。

作業はまず生イーストを扱うところから。「今日は気温も高いので、常温の水で大丈夫」とテキストノートを見ながら確認する。ミキサーのボウルに小麦粉、グラニュー糖、塩を加えて合わせて生イーストを投入。卵を加えてミキサーでこね始めると、生地の状態にじっと見入っている。「こね上がりの状態をビデオで確認していたので、しっかりと見えた目で判断できました」と長谷川さん。またテキストノートに記された要注意ポイントには、しっかりとマーカーでチェック。

作業中も見落とさぬように気をつけている。「自分の見やすいように、メモや図を書き込んだり、マーカーを引いた

り。このテキストノートに余白がたっぷりあるので、余分にノートを用意する必要がないんです」とも言う。

一次発酵後、生地の状態を確認することが大切なポイント。フィンガーテストを行なうとわかりやすい。生地の表面に指を突き刺して、はねかえりの状態で、発酵の具合を判断する。

発酵生地づくりがはじめての長谷川さんだが、「文字だけのレシピ本と違い、まずビデオで、そしてテキストノートのイラストでも詳しく解説されていて、とてもわかりやすいです」と言う。また「生地に指を差したとき、ビデオで見たとおりに指の跡がそのまま残ったときは、ちょっとうれしかった」とも。ほかにも生地のガス抜き、成形のときの分割にハサミを使ったり、細部までもれなく解説されている手順を追いながら、まずは焼き上がりまでをこなした。

ここから仕上げにかかるまでは、2、3日置いて乾燥させる。「シロップをしっかりと吸収させるためにも、乾燥が必要なんです」と長谷川さん。手順の一つ

ひとつが、おいしく仕上げるために不可欠なのだと実感している。3日後、生地の中まで乾燥したころあいで、仕上げの作業にかかる。まずシロップを染み込ませるトランペ。グラニュー糖を煮溶かしてつくるシロップは、比重計を使って糖度を調節する。長谷川さんは「この作業一つとっても、やはりプロの仕事のシビアさを学ぶことができます」と言う。芯まで十分にシロップが染み込んだのを指で確認して、ラム酒を振りかけたら冷却。煮溶かしたアプリコットジャムを塗り、ようやく仕上げ。「はじめての発酵生地だったけど、とにかくビデオを見て予習しておかげで成功しました。ホイロがなくても発酵できる方法も、テキストノートに書いてあったので、今回はそっちにも挑戦してみます」。今すぐ仕事に使えるテクニックだけでなく、パティシエとして必要な知識と経験を学ぶことのできた今回の課題。「ふだんの作業についても、プロの仕事を意識して吸収できる視点ができました」と自らの成長を実感した。

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

憧れのお菓子の世界に飛び込んで、現在パティシエ修業中の長谷川めぐみさん。日々の努力に加えて、さらなる知識の拡大と技術の向上を目指して辻調グループ校の通信教育講座を受講しています。その実習現場をご紹介します。

今月のテキストはこんな感じです



### 第17課 冷菓

凝固力のある材料の扱い方

### 第18課 氷菓

基本的な氷菓の配合による質感の違いを知る

第17課、第18課ではバヴァロアの他に、クレーム・ランヴェルゼ・オ・カaramel、アイスクリームとシャーベットなどを扱う。



8 すべての素材合わせが終わったら、いよいよ型に流し入れる。ここからは冷蔵庫に入れて、ひたすら待つのみ。

アングレースが温かいうちに、ゼラチンを投入。少し緊張の瞬間。



5

しっかりと固まるのが仕上がりを楽しみ。



軽くホイップした生クリームを合わせて、クリーミーな舌ざわりにする。

無事に冷やし固まり、いよいよ仕上げのデコレーション。華やかに飾りつけ。



7



6 すばやく混ぜながら氷を当てて冷やす。少しとろみがつくくらいを目安に。



2

卵黄をほぐし、グラニュー糖を加えてブランシール。すばやくしっかりと、ていねいに。



1

香りづけのためのパニラビーンズは、さやを開いてていねいに種を外していく。

### 今月は バヴァロアに チャレンジ!



今回はゼラチンを使った定番のお菓子、バヴァロワにチャレンジ。牛乳と卵のまろやかな口を前面に打ち出した、基本のクレーム・アングレースをゼラチンで固めてつくります。彩りも鮮やかなフルーツをたっぷりトッピングして、見た目も華やかなお菓子に仕上げました。

学ぶ人

長谷川めぐみさん



調理師専門学校の製菓コースに学びながら、ホテルで製菓補助のアルバイトを経験。卒業後、シュハリ ドルチェにてパティシエ修業中。

長谷川さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

### シュハリ ドルチェ shuhari dolce

京都市下京区寺町四條 藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分～20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェが展開するデザートカフェ。個性的なアレンジのロールケーキ、ランチメニューも豊富に提供。

## 基礎と知識を学んでクオリティアップ

創業45年の歴史を有する大阪あべの辻調理師専門学校は、これまでに多くの料理人やパティシエ、ブーランジェをはじめ食にたずさわるあらゆる人材を育成してきた。そして現在、同校で学んだ人の多くが、日本はもとより世界のトップレベルで活躍。業界をリードする人材に成長している。それら人材育成の豊富な経験、業界に精通する情報とネットワークを最大限に生かして開講した辻製菓専門学校別科製菓技術講座。自宅や職場での受講により、製菓の技術や知識を習得することができるとの講座。

毎月、受講生の手もとに送られてくるビジュアル教材(ビデオまたはDVD)とテキストノートで講義を受講。菓子の歴史や専門知識を学ぶことができる。また実習は受講生それぞれの環境で実施。ビジュアル教材で学びながら、店舗の厨房や家庭のキッチンで実習し、レポートを提出してアドバイスを受ける。カリキュラムには実践的なテクニックや応用技術、商品パリエーション拡大のヒントなど、即戦力につながる要素が充実。実際の店舗営業に必要な知識や技術も豊富に盛り込まれている。

高校卒業後、調理師専門学校の製菓コースで学んだ経験を持つ長谷川めぐみさん。学生時代にホテルの製菓部門で製造補助のアルバイトを経験。卒業後は京都の人気カフェ「シュハリ・ドルチェ」に就職。入社から約2年の現在は、補助的業務から同店の菓子づくりの主要スタッフとして働くまでになっている。

「それでも、専門学校時代の学習では不足。もっと基礎の知識とプロの技術を学ぶ必要を感じて」と辻製菓専門学校別科製菓技術講座の受講を決めた。

すでに受講から10ヶ月。「これまでに、普段現場ではつくりえない生地づくりに取り組んだり、菓子の歴史を掘り下げたりと、職人としての幅がずいぶん広がりました」と長谷川さんは語る。

第17・18課の今回は、その課題の一つにあるゼラチンの扱いに挑戦。ゼラチンという素材の特性、使い方、ゼラチンを使ったお菓子のバリエーションについて学ぶ。

「ゼラチンは菓子づくりにおいては副素材。主となる素材にどう合わせるか、いかに扱うかが難しくもあり、楽しくもあります。いろんなバリエーションを覚えて、自分のものにしたいです」と長谷川さん。

通信講座ではまず、ゼラチンが何かを学び、その性質と特徴をしっかりと理解すること。長谷川さんは「素材の特性を知ること、扱い方やプロセスの意味を論理的に考察できるようにしますね」と言う。

講義で素材に関する知識をしっかりとふまえたうえで、いよいよ実習にかかる。今回つくるのは、ゼラチンを使ったお菓子の定番バヴァロア。パニラの香りと牛乳のこくを生かした、クレーム・アングレースを使ったお菓子だ。素材の持ち味を前面に打ち出したシンプルなお菓子だけに、「ポイントはいくつと感覚」と長谷川さん。器に盛り付けてフルフルと崩れずに、口に入れてはじめてトロリなめ立ちます。

立ちます。

テキストノートには製作過程の順を追った記述と平行して、ゼラチンの扱いを併記。学んだことをいかに実践するのかが、明確に理解できるようにしている。テキストノートのプロセスを追って、すべての材料を合わせた後冷蔵庫に。冷やし固める時間も、「ちゃんと出来上がるのか、少し不安」と長谷川さん。約3時間冷やし固めて、型から外したときには、「崩れずきれいに固まって、ちょっと感動でした」と仕上げ作業に。

「シンプルなお菓子だからこそ、見た目をも美しく仕上げるのが職人の仕事。最後まで気を抜けません」と意気込む長谷川さん。テキストノートのレシピに則し、生クリームを絞り、彩り豊かにフルーツをトッピング。自店で使っていたチョコレットのデコレーションもプラスして、華やかなお菓子に仕立てていた。

「見た目にしっかりしているけど、食感もくちどけ感もイメージどおり。予想以上の成功です」と長谷川さん。パティシエとしての大きな自信になりました。

「スクーリング」授業内容

		授業のテーマと内容	
		9:30～11:00	11:10～12:00、13:00～16:30
1日目	講習	スポンジ生地(ジェノワーズ)、ビスキュイ生地(ビスキュイ・アラ・キュイエール)、バター生地(ヴォワイヤージュ)、デコレーションテクニック	ジェノワーズの仕込み、ビスキュイ・アラ・キュイエール、ヴォワイヤージュ、デコレーションの練習
2日目	講習	ガトー・オ・ブラリネ、バタークリーム、ケーキのカット、折り込みパイ生地(フィユタージュ)、シュー生地	ガトー・オ・ブラリネ、デコレーションの練習
3日目	講習	バター生地(ガトー・マルブレ・オ・ザマンド)、ラッピング、シュー・アラ・クレーム、クレーム・ディプロマット	ガトー・マルブレ・オ・ザマンド、シュー・アラ・クレーム、折り込みパイ生地の仕込み(デトランプ)
4日目	講習	ジャルジー(フィユタージュ使用)、練り込みパイ生地(パート・プリゼ、パート・シュクレ)、ピザ	ジャルジー(フィユタージュ使用)、練り込みパイ生地(パート・プリゼ、パート・シュクレ)、ピザ
5日目	講習	タルト・オ・フリユイ、フルーツの処理の仕方、キッシュ	タルト・オ・フリユイ、キッシュ



最終段階の焼成。職場の厨房とは違った大型オーブンは、これまで使ったことがなく仕上がりに少しドキドキする長谷川さん。



オーブンの使い方までインストラクターのアドバイスは尽きない。



余分な生地を切り落とし、焼きたてのツヤだしにドリュールを。



ベティナイフで飾り切りとピケを入れる。ナイフ使いもアドバイス。



クレーム・ダイヤモンドの絞り出しは、仕事場で手慣れた作業。



パイ生地を重ねて成型。生地の扱いについてもアドバイスを受ける。



パイ生地を折り、のばしてカット。細かくチェックしてもらえう。



これまでの疑問もインストラクターの指導でクリアに。



少人数で実習できるから、技術と知識がしっかり自分のものになる。



実習がはじまると緊張感もとけ、作業に集中。



麺棒の使い方、体重のかけ方など、細かなチェックが入る。

はじめはとても緊張。ちゃんとできるかなあ。



いよいよ実習がスタート。講習で見聞きしたことを思い出しながら、まずは生地をのばしていく。

スクーリングではフィユタージュにチャレンジ!



第8課の課題にもなっていたフィユタージュ。今回はデトランプでバターを包み折り込んで、バターと粉生地の層を重ねていく手法を学び、ナッツのクリームが香ばしいジャルジーに仕上げた。



フィユタージュについての講習は、素材と生地の構造について、論理的な講義内容だった。

大阪あべの辻製菓専門学校  
「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう  
スクーリング編

パティシエをめざして、仕事をしながら辻調グループ校の別科通信教育で製菓を学んでいる長谷川めぐみさん。この夏開催された大阪あべの辻製菓専門学校でのスクーリングに参加してきました。凝縮した内容の白熱した1日をご紹介します。

「スクーリング」は、いよいよプロ仕様の器材を備えた実習室での実習。講師から見聞きした知識と技術を自らの腕でなぞり、自分のものにしていく。

広い作業台に4人の受講生、インストラクター1人が1グループになって実習がはじまった。長谷川さんも講習の内容を頭でなぞりながら、一つひとつの作業に取り組んでいる。途中、随所でインストラクターの先生からの的確なアドバイスも入り、少し不安げだった長谷川さんの手元から緊張がほぐれていく。「見ていただけではつかめなかつた打ち粉の方法も、繰り返しの指導でコツをつかめました」と長谷川さん。また生地をのばす作業では、麺棒の使い方や体重のかけ方など、細かなポイントを一人ひとりにアドバイス。長谷川さんは「自分なりのクセや方法でこなしていた作業も、ちゃんと正しい方法に修正してもらいました」と語る。ムラのない美しい仕上がりが要求されるプロの世界。「だからこそ、我流でなく正しく基礎を身につける必要があるのだと実感しました」とも。

講習と実習が一段落したところでランチタイム。この日は発酵生地を使ってつくくるピザ。あらかじめ用意された一次発酵生地をのばし、トッピングして二次発酵。焼き上げた完成品を参加者全員で

いただいた。「最初は一人で参加して不安だったけど、実習よりラフな雰囲気でのランチの用意をして、いただくころには、みんなすっかりお友達みたいになり、楽しめました」。講習や実習とは違った、リラックスした食事タイムで、それぞれの普段の実習や学習に関する情報から、おいしいパティスリー情報などを交換。「二人で学んでるといイメージの通信講座だけど、みんな一緒に頑張ってるんだという連帯感みたいなものでもできました」と長谷川さん。

午後からは引き続き講習と実習。実習ではいよいよ仕上げに向けて、作業の手順も複雑になってくる。長谷川さんは課題の「ジャルジー」をつくるのは初めて。もちろんパイの中身、クレーム・ダイヤモンド・ノワゼットをつくるのも初めて。「あらかじめ教科書でどんなお菓子かは調べてきていましたが、実際に食べたことがなかったもので、できあがりのイメージもしにくかった」と言う。それだけに、実習で講師の細かな指導が、とても役立つ。

午後3時。ようやく焼き上がったジャルジーは、長谷川さんも予想以上の出来栄と大満足。インストラクターの先生からも太鼓判の仕上がりとなった。「実習の途中で、疑問に思ったこと、分からないことをとんどんインストラクターの先生にぶつけてきました。そのすべてに、即答してもらえて、本当に充実した一日でした」と長谷川さん。できあがったお菓子の試食タイムでも盛んに質問や情報交換が行われた。「パティシエ見習いとしての自分のモチベーションも向上することができました」と有意義だった一日を振り返っていた。

「スクーリング」は、いよいよプロ仕様の器材を備えた実習室での実習。講師から見聞きした知識と技術を自らの腕でなぞり、自分のものにしていく。

「スクーリング」では登校後、まず全員にコックコートが手渡される。朝一番、真

今春から辻調グループ校の大阪あべの辻製菓専門学校、別科通信教育講座で製菓の技術を学びはじめた長谷川めぐみさんも、この夏開催されたスクーリングに参加。スクーリングは8月22日から5日間の予定で開催。講習と実習で基本の生地づくりと仕上げまでを学んでいく。

まず1日目はバター・ビスキュイとヴォワイヤージュ、2日目はバター・ジェノワーズ、3日目はガトー・マルブレ・オ・ザマンドとバター・シュー、4日目はフィユタージュと発酵生地、5日目の最終日にはパート・ビスキュイとパート・プリゼについて学ぶというカリキュラムが構成されていた。バター・ビスキュイやジェノワーズ、フィユタージュなど、すでに通信講座のカリキュラムで学んだものも組み込まれており、「さらに深く理解できそうです」と長谷川さんの期待も高まる。

スクーリングでは登校後、まず全員にコックコートが手渡される。朝一番、真

い、実際の調理現場で使われている器材が備えられている。また業務用のオーブンや攪拌機など、家庭では使用することのない機器を完備。プロの現場さながらの環境で調理することのできる絶好のチャンスといえる。また講義では日常の学習や実習に関する疑問点を講師に直接質問することができ。ほかにも、講師とともに卸売市場の見学やレストラン、製菓など一流料理店の食べ歩きなども開催。多彩な内容で、これまでの学習をランクアップすることができ。

「スクーリング」は、いよいよプロ仕様の器材を備えた実習室での実習。講師から見聞きした知識と技術を自らの腕でなぞり、自分のものにしていく。

「スクーリング」では登校後、まず全員にコックコートが手渡される。朝一番、真

「スクーリング」では登校後、まず全員にコックコートが手渡される。朝一番、真

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

あこがれのお菓子の世界に飛び込んで、現在パティシエ見習中の長谷川めぐみさん。日々の現場の努力に加えて、さらなるレベルアップをめざして辻調グループ校の通信教育講座を受講中です。その学びの現場をご紹介します。



今月のテキストはこんな感じです

### 第19課 チョコレート菓子

チョコレートの使い方を身につける  
チョコレートを主体としたボンボンの基礎を学ぶ

### 第20課 糖菓

糖菓の製法を学ぶ  
砂糖の煮詰め方の注意

第19・20課では、アマンド・オ・ショコラの他、トリュフやカラメル・ムーなどを学ぶ。



8  
チョコレートが完全に固まる前に、ココアパウダーで仕上げ。

あせらず、急がず。  
ていねいかつすばやく。

いよいよチョコレートの扱い。刻んだクワエルチュールを湯煎にかけて、なめらかに溶かしていく。



5  
湯煎したボウルを冷水にあてて冷却。湯煎にして31℃をキープする。



9  
残り半分は砂糖で雪化粧。100点満点じゃないけど、できあがり!



7  
初チャレンジのトランペ。あせらずチョコレートを加える。



6



3  
キャラメリゼしたアーモンドにバターを投入。つやつやとして、甘い香りが広がる。

アーモンドのこうばしい香りがとってもいい感じ。



1  
アーモンドはオープンで軽くロースト。火の通り具合は、テキストにそってアーモンドを割り確かめてみる。



4  
茶褐色に色づいたアーモンドをくっつかないよう、ベーキングシートに広げ冷却する。



2  
シロップをからめて、アーモンドの表面を糖化。ここまでは順調に進んでいる。

今月はアマンド・オ・ショコラにチャレンジ!



ローストしたアーモンドをキャラメリゼ。ビターなチョコレートでコーティングしたチョコレート菓子。キャラメリゼしたアーモンドのカリッとした食感と香ばしさ、カカオの苦味を味わうシンプルな仕立てがポイント。この課題で、チョコレートを扱う基本動作のひとつが習得できる。

学ぶ人

長谷川めぐみさん



調理師専門学校の製菓コースに学びながら、ホテルでの製菓補助のアルバイトを経験。卒業後、シュハリ ドルチェに入店。現在パティシエ修業中。

長谷川さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

シュハリ ドルチェ  
shuhari dolce

京都市下京区寺町四條 藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分~20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェが展開するデザートカフェ。個性的なアレンジのロールケーキ、ランチメニューも豊富に提供。

## ビジュアル教材が初めての作業もサポート

創立45年の歴史を有する大阪あべの辻調理師専門学校はこれまでに、多くの料理人やパティシエ、プーランジェエをはじめ、食にたずさわるあらゆる人材を育成。そして現在、同校で学んだ人の多くが、日本はもとより世界のトップレベルで活躍し、業界をリードするプロフェッショナルに成長している。それら豊富な経験と、業界に精通する情報とネットワークを最大限に生かして辻製菓専門学校別科製菓技術講座が開講した。

自宅や職場での受講により、製菓の技術や知識を習得することができ、この講座。毎月、手元に送られてくるビジュアル教材(ビデオまたはDVD)とテキストノートで講義を受け、菓子の歴史や製菓の技術など、専門知識を学ぶことができる。実習は家庭のキッチンや店舗の厨房など、受講生それぞれの環境で実施。レポートを提出して、講師のアドバイスを受けることができる。カリキュラムには実践的なテクニックや応用技術など、即戦力につながる要素も充実。店舗経営に必要な知識や技術も盛り込まれている。

高校卒業後、調理師専門学校の製菓コースで学んだ経験を持つ長谷川めぐみさんも、今春から通信講座で学びはじめたひとり。長谷川さんは京都の人気カフェ、「シュハリ・ドルチェ」でパティシエ修業をしながら、さらなるスキルアップめざして受講を続けている。

「専門学校を卒業して2年。在学中にはホテル厨房で製菓補助のアルバイトをしたり、現場での経験も多少はありました。でも、もっとプロの知識と技術を学びたくて」と、長谷川さんは受講の動機を語る。すでにスタートから1ヶ月。これまでにはスポンジ生地や発酵生地、折り込みパイ生地などの基礎の生地づくりに挑戦してきた。「日常の業務にないお菓子をつくり、またお菓子の歴史を掘りさげて学び、職人としての幅もずいぶん広がりました」とも。

第19・20課のテーマはチョコレート菓子と糖菓。いずれも素材の種類と特性、その取り扱い方から、実践テクニックへ

チョコレートの基本知識について、みっちり学んだあとは、いよいよ実習。19課の実技編は、ナッツとドライフルーツをチョコレートに合わせた「マンディカン」、クリーミーなガナッシュをチョコレートでコーティングした「トリュフ」、キャラメリゼしたローストアーモンドをチョコレートでコーティングした「アマンド・オ・ショコラ」の3種類。その中から、長谷川さんがこの日の実習に選んだのはアマンド・オ・ショコラ。「ケーキのデコレーションにチョコレートを使うので、クワエルチュールの扱いはなれていますが、でも、それを主材料の一つのお菓子に仕上げていくのは、初めての経験です」と長谷川さん。

チョコレートの温度調整、テンパリングは湯煎と水冷を交互に繰り返す水冷法で行うことにした。このプロセスは、温度の見極めが最大のポイントとなるため、事前にビジュアル教材でみっちり予習。「手順を頭に叩き込んできました」と長谷川さん。テキストノートの書き込みスペースには、ビジュアル教材でチェ

と進む学習のフローがおさえられている。今回はチョコレート菓子を実習した。実習にさきがけて、まずはビジュアル教材とテキストノートでチョコレートの種類と扱い方を学習。「興味深かったのはテンパリングについて。普段、何気なくやっている作業について、あらためて理論を学ぶことで、作業性について見直すきっかけになりました」と長谷川さん。テンパリングは、溶かしたチョコレートを冷やし固める段階で、ブルームしないように行う温度調整作業だ。講義ではまず、チョコレート菓子づくりに不可欠なこの作業を理論的に解説。大理石台の上で行うタブリール法、湯煎で溶かしたチョコレートと再加熱の繰り返しで適温にする水冷法、溶かしたチョコレートを刻んだチョコレートを加えて温度調節するフレック法の3種類の方法を解説している。「それぞれの留意点をおさえた解説が、現場の作業環境に落とし込む際に役に立ちますね」とも。

ックしたタイミングや状態などのポイントが書き込まれている。また特に注意のポイントは、マーカーでラインが入られている。「いつもテキストノートを読み込んでからビジュアル教材を見て、自分なりのポイントを書き込んでいきます」と長谷川さん。その学びの方法を確認している。「忙しい仕事の合間を縫って、時間を有効活用しての勉強方法を編み出しました」とも。

香ばしくローストしたアーモンドにシロップをからめて再結晶。焦げすぎないように、注意しながらキャラメリゼする。不安だった細部の見極めも、「ビジュアル教材で色やツヤなどをチェックしました」とタイミングを外さずクリア。テンパリングも難なくこなして、いよいよ初めて行うチョコレートでのコーティング作業。「思ったより手間取ってしまい、イメージどおりコーティングができませんでした」と言い、再度ビジュアル教材で復習し、「もう一度チャレンジします」と長谷川さん。夢に向かって、一歩ずつ進む学びの日々が続いている。

# 大阪あべの辻製菓専門学校

## 「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

あこがれのお菓子の世界に飛び込んで、現在パティシエ見習い中の長谷川めぐみさん。日々の現場の努力に加えて、さらなるレベルアップをめざして辻調グループ校の通信教育を受講中です。その学習の現場をご紹介します。

今月のテキストはこんな感じです

### 第21課 コーヒー、紅茶のいれ方

おいしいコーヒー、紅茶をいれるために必要な基礎知識を身につける  
コーヒー、紅茶の基本的ないれ方を学ぶ

### 第22課 菓子の包装（ラッピング）

包装の意味を知る  
包装の基本を身につける



第21課ではおいしいコーヒーと紅茶のいれ方、第22課では菓子の包装について学ぶ。



さらに3～4分蒸らしてから、茶こしで濾しながら温めたティーカップに。紅茶の香りが立ちのぼりおいしそう。



「汲みたてで、空気をたくさん含んでいることが必要条件。水道水でよいが、塩素などの臭いが気になる場合は、浄水器



煮出す前にはまず茶葉を沸騰させたお湯をひたひたに注いで茶を開かせる。

蒸らして開いた茶葉と沸騰寸前の水と牛乳をあわせて、蓋をする。



沸騰したタイミングを見つらい、勢よくお湯をポットへ。ジャンピングしているか、ちょっとびり気になりチェック。



指示されている蒸らし時間を待ち、温めておいたティーカップに茶こしで濾して提供。鮮やかな水色にいられた。



テキストノートには、茶葉の大きさにより「たっぷり山盛」や「軽く盛り上がるくらい」と細かく計量方法が示されている。

おいしいお茶のいれ方、実際にやるのは初めて。

まずはティーポットに沸騰したお湯を少し注ぎ、ポットを温める。お湯から空気が抜けないように、沸騰させ過ぎないように、お湯が沸くタイミングにも注意。

今月は  
紅茶のいれ方に  
チャレンジ!



プロとしてお菓子をつくる場合は、よりおいしそうに、より楽しく提供する演出も必要。この課では、お菓子と切り離せないおいしいコーヒー、紅茶をいれるために必要な基礎知識を学ぶ。実習では、淹茶法によるストレートティーと、煮出法によるミルクティーを実習。紅茶について理解を深める課題となった。

学ぶ人



長谷川めぐみさん

調理師専門学校の製菓コースに学びながら、ホテルでの製菓補助のアルバイトを経験。卒業後、シュハリ ドルチェに入店。現在パティシエ修業中。

長谷川さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

シュハリ ドルチェ  
shuhari dolce

京都市下京区寺町四條藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分～20時  
(19時30分L.O.)  
定休日/不定休



職カフェが展開するデザートカフェ。個性的なアレンジのロールケーキ、ランチメニューも豊富に提供。

## 経験と知識の拡大でケーキづくりに幅が広がる。

創立以来、料理人やパティシエ、ブーランジェをはじめ、食にたずさわるあらゆる人材を育成してきた辻調理師専門学校。45年を経た現在、同校で学んだ人の多くが、日本はもとより世界のトップレベルで活躍し、業界をリードする人材に成長している。それら人材育成の豊富な経験、業界に精通する情報とネットワークを最大限に生かして開講したのが、辻製菓専門学校別科製菓技術講座だ。

自宅や職場での受講により、プロの製菓技術や専門知識を習得することができ

るこの講座。毎月、受講生の手元に送られてくるビデオ教材（ビデオまたはDVD）とテキストノートで講義を受講。技術はもろろん理論や歴史など、製菓を総合的に学ぶことができる。実習は受講生それぞれの環境で実施。ビデオ教材により、店舗の厨房や家庭のキッチンで行えるようになっていく。カリキュラムには実践的テクニックや応用技術、商品パリエーション拡大のヒントなど、現場で使える知識や技術も豊富に盛り込まれている。

京都の人気パティスリーカフェ、「シュハリドルチェ」でパティシエ見習いとして修業中の長谷川めぐみさん。長谷川さんが辻製菓専門学校の別科通信教育を受講しはじめて11ヶ月が経った。すでにケーキづくりの基本であるスポンジやパイなどの生地づくりから、ムースやブディングづくりまで、パティシエに必要な知識や技術を学び、実習してきた。現在は、修得した技術を現場で生かしながら、さらなる手腕の向上に向けて邁進する日々が続いている。

11ヶ月目となる第21・22課のテーマは、カフェやパティスリーに不可欠ながら、パティシエ修業では経験することの少ないドリンクづくりとラッピング。第21課ではおいしいコーヒーと紅茶の基礎、第22課では菓子の包装について学び、実習を行う。

長谷川さんが働くシュハリドルチェでは、カフェを併設しケーキのテイクアウトも行っている。ケーキのショーケースが厨房のすぐ隣りという店内レイアウトゆえに、物販をサポートすることはあった。長谷川さんは「でも、贈答ラッピングはホールスタッフの担当。またドリンクづくりに関しては、ホールスタッフが関わっています。これまでにホールでの勤務経験もなく、じつは紅茶をいれるのは自宅だけでなんです」と言う。

休みの日には、折り込みパイ生地や発酵生地など、苦手だった課題にも再挑戦しながら、「少しずつ、うまくなるように頑張っています」とも。

「以前、調理師学校で学んだ製菓技術をみっちりとおさらいしたり、これまでチャレンジしたことのない素材の扱いや菓子づくりを経験できました。これは本当に有意義なこと」と長谷川さん。

ゆえに、お客に提供するレベルの紅茶やコーヒーのいれ方ももちろん、メニューパリエーションの知識もない。「これまでのお菓子づくりとはちがう意

スパイスやナッツのアレンジも試そう!

水と牛乳を同比で合わせ、沸騰寸前まで温める。いつもの長谷川さんのミルクティーのいれ方とは違う、ひと手間がこれ。

紅茶の香りとはのかな苦味、ミルクのココのバランスが良いミルクティー。ポットティーにミルクを注ぐのとまたひと味違った演出ができる。

味で、しっかりと勉強する必要があります。課題ではまずコーヒー、紅茶の植物としての特性を知ることからスタート。それぞれに代表的な産地や製造方法、いれ方のプロセスの意義などの理論を学ぶ。例えば紅茶には等級があり、それは葉の外観と大きさなどの形状により区分けされることや、代表的な紅茶のダージリンにはファーストフラッシュと呼ばれる一番摘みとセカンドフラッシュと呼ばれる二番摘みの茶葉があり、それぞれに水色や香りが異なることなど。

長谷川さんは「いつも何気なく飲んでる紅茶にも、奥深い世界があったんだと知りました」と言う。

紅茶について、机上の知識を学んだ後は、実際に紅茶をいれてみた。テキストノートには、紅茶をいれるために必要な道具、適した水、茶葉の保存方法などを仔細に紹介。例えば紅茶に適した水は「汲みたてで、空気をたくさん含んでいることが必要条件。水道水でよいが、塩素などの臭いが気になる場合は、浄水器

「おいしい紅茶をいれるには、ミネラルウォーターというイメージがありました。が、水道水でOKなんです」と長谷川さん。また茶葉を入れたポットにお湯を注ぎ、茶葉を躍らせるジャンピングとその意味を理論で学び、実習で体験した。実習ではイギリス式の一般的な抽出法である淹茶法を学び、ストレートティーとミルクティーをつくった。さらに茶葉のおいしさを引き出す煮出し法によるミルクティーのいれ方実習も行った。また紅茶とお菓子の相性についても講義を受け、「繊細な風味を味わう紅茶は、味や香りの強いものでなく、素材な焼き菓子と相性がよいですね。生クリームやバターといった乳製品の風味とも、よく合いますね。これまでは無意識に選んでいましたが、これからはお客様におすすめてドリンクを聞かれてもお応えできます」。

ホールスタッフとして、サービスの経験がない長谷川さん。自店のドリンクやケーキの品ぞろえ傾向に合わせて、自分なりに提案できる幅が広がってきた。

「辻調グループ校」の別科通信教育講座でパティシエをめざそう

あこがれのお菓子の世界に飛び込み、現在パティシエ見習い中の長谷川めぐみさん。毎日の仕事に加えて、さらなるレベルアップをめざして辻調グループ校の通信講座を受講中。1年間の学習もいよいよ最終課題、その実習現場を紹介します。



今月のテキストはこんな感じです

第23課 製パン(1)  
基本的なパンの製法を学ぶ

第24課 製パン(2)  
食事パンを作る

第23・24課はストレート法の小麦パン、発酵種法の小麦パン、ハード・ロールなどを学ぶ。



7 成形したコッペパンの表面にペティナイフで切り込み、クープを入れる。



5 慣れない成形作業は、手もとが少しぎこちない。はじめてにしては、まずまずの形に。



8 最終発酵を終えて、いよいよ焼成。はじめてのパンづくり、焼き上がりが楽しみ。

ちゃんと焼き上がるか、ちょっとドキドキ。



6 棒状の生地を結ぶように成形する編みパン。焼き上がりが楽しみ。



生地のおね具合は・・・なかなか良い感じかな。

3 生地の状態を見ながら、発酵の度合いをチェック。ビジュアル教材のデモンストレーションを思い出しながら。



1 まずは材料の計量。イーストを扱うのに慣れていないので、ちょっと緊張。



4 すべての材料を入れてミキシング。

生地を60gに分割。発酵途中の生地の扱いに、気を遣いつつ。



今月はパンづくりにチャレンジ!

はじめから分量の粉をすべて使い、1回のミキシングでパンをつくるストレート法でのパンづくりに挑戦。シンプルな配合で甘味の少ない食事パン、ハードロールをつくった。卵、油脂、乳製品、砂糖の配合により、ハード系とソフト系の間で位置するパン。

学ぶ人



長谷川めぐみさん

専門学校の製菓コースに学びながら、ホテルでの製菓補助のアルバイトを経験。卒業後、シュハリ・ドルチェに入店。現在パティシエ修業中。

長谷川さんは京都の人気カフェ「シュハリ」で働いています

シュハリ ドルチェ shuhari dolce

京都市下京区寺町四條 藤井大丸5F  
☎075-213-1890  
営業時間/10時30分～20時 (19時30分L.O.)  
定休日/不定休



(株)カフェが展開するデザートカフェ。個性的なアレンジのロールケーキ、ランチメニューも豊富に揃う。

知識や経験がゼロでも、安心して学べる

創立45年の歴史のなかで、食にたずさわるあらゆる人材を世に送り出してきた大阪あべの辻調理師専門学校。同校で学んだ多くの人が現在、料理人、ブーランジェ、パティシエとして世界のトップレベルで活躍し、業界をリードするプロフェッショナルに成長している。そのプロ育成のノウハウと豊富な専門知識を生かし、門戸を広げるべく開講したのが辻製菓専門学校別科通信教育製菓技術講座だ。講座では、受講生に送られてくるビデオまたはDVDのビジュアル教材とテキスト

ストノートでの講義で、菓子の歴史や製菓の技術など、専門知識を深く学習。家庭のキッチンや勤務先店舗の厨房など、受講生それぞれの環境で課題の実習を実施できるようにしている。実習後にはレポートを提出すれば、疑問点や問題点については、講師からアドバイスのレスポンスを得ることもできる。カリキュラムには実践的なテクニックや応用技術など、現場での即戦力につながる要素も充実。店舗での菓子づくりに必要な知識やノウハウが盛り込まれている。

昨年4月から通信教育講座の受講をはじめた長谷川めぐみさん。今回はいよいよ最終課題、製パンに挑戦する。第23課第24課で学ぶのは基本的なパンの製法、ストレート法と発酵種法。食感や味など焼き上がりのパンの特性により、異なるふたつの製法を理論と実践の両面で学ぶ。「これまでパンをつくる機会もありませんでした」と言う長谷川さんは、今回はじめてパンづくりに挑戦する。

今回の実習はストレート法によるパンづくり。長谷川さんはテーパーロールのひとつ、ハードロールづくりを行った。作業はまず材料のミキシングから。ポイントには生地の発酵する温度を考慮してこね上げ温度を調整すること。気温が高い場合は冷たい水、低い場合はぬるま湯を使うなど、細かな指示にも注意。

「はじめてでもわかりやすい言葉で解説されているので、すんなり理解できます。でもちゃんとプロの現場で使われる専門用語もおさえられているのが、今後の役に

に立ちます」と長谷川さん。

ミキシング中の生地の状態、こね具合など、目で見なければわからない、感覚で覚えなければ身につかないと思っていたパンづくりだが、「いいねいなビジュアル教材のデモンストレーションと解説で、ポイントをしっかりとおさえることができました」とも言う。ミキシングを終えると、次は一次発酵。イースト菌の働きで、ぐんぐん膨らんでいく生地を見ながら「ビジュアル教材で予習していたとおりです」と納得の様子。約1時間の発酵を経て、パンチというガス抜き作業を行う。ビジュアル教材のデモンストレーションを思い出しながら作業を進める。

「先生のデモンストレーションを見ているので、生地の状態など、作業イメージを自分に置き換えて考えられます。文字だけの教材では、こねはいきませぬね。」

ガス抜きをした生地をさらに90分発酵させる。途中、60分ほど経ったところで、発酵の状態をチェックするフィンガーテ

ストを行う。生地を中心に指を刺し、そのくぼみの状態で発酵の進み具合を判断する。ビジュアル教材のデモンストレーションで見た生地の状態を思い出しながら「確認」「はじめての作業も、しっかりと事前の学習で、とつてもわかりやすかったです」。さらにガス抜きを行い、30分ほど発酵させた後に、もう一度フィンガーテストを行った。

「ビジュアル教材で見たとおり、実習でも生地の状態が同じようになるのがうれしいですね」と長谷川さん。じつは実習までに、「少し自信がなくて」とビジュアル教材を繰り返し見て、予習を重ねた。「わかりにくいプロセスも、何度も繰り返して見ることができるとうれしかったです」と言う。また、仕事の合間を縫っての学習ゆえ、「時間を見つけて、チェックしたいところだけを繰り返し見ることができたのもよかった」とも。

発酵が終わり分割し、15分のベンチタイムの後に成形に取りかかる。「思っているように形づくれるか、ちょっと不安で

す」と言いながら、テキストノートの手順を追っていいいに成形。「このイラストでも見やすいです」と、手を止めることなくテキストノートを見ながら作業を進めていく。成形後にベンチタイムを取り最終発酵。ホイロに入れて40分置き、いよいよ焼成。「オーブンに入れる前は、ホントにドキドキでした。焼き上がりをみて、ちょっと感動しました」と長谷川さん。はじめての課題も難なくこなし、1年間の通信教育の課題すべてを終えた。

長谷川さんは言う、「仕事をしながら、夜や休日の少ない時間での学習でした。でも、基礎からしっかりと学び、その技術を自分のものにすることができました」と。学んだ知識と技術を現場で使い、仕事の中で任される菓子づくりも多くなった。「自分なりに書き込んだテキストノートと先生のデモンストレーションを繰り返し見られるビジュアル教材は、私の菓子づくりのバイブルになりました」と語った。そしてこれからもパティシエをめざして、自ら学び続けることも。