



# スイーツの道を極める

洋菓子の国際コンクールで三度世界一の座を擱んだ辻口博啓氏。氏の生み出すスイーツは多くの人の心を捉え、その店はいずれも行列のできる人気店となっている。パティシエとして菓子づくりのすべてを注ぎ、徒手空拳で今日を築いた辻口氏の道のりをたどり、自身を突き動かす志について伺った。

つじぐち・ひろのぶ——昭和42年石川県生まれ。小学3年生の時に洋菓子の道を志し、高校卒業後に上京。都内の洋菓子店で腕を磨き、平成2年史上最年少の23歳で全国洋菓子技術コンクール優勝。7年クープ・ド・フランスインターナショナル杯優勝を皮切りに、世界のコンクールでこれまで3度優勝を果たす。10年東京自由が丘にモンサンクレールを出店しシェフパティシエに。現在コンセプトの異なる10種類の店を手掛ける。著書に『辻口博啓のたのしいスイーツ』(小学館)などがある。

## お菓子の神様に魂を預けて

——先ほどは、厨房でケーキの盛り付けをされるところを拝見でき感激しました。店頭には実に様々なケーキやお菓子が並んでいて、見ているだけで楽しくなります。

辻口 ありがとうございます。——現在はこの東京・自由が丘の「モンサンクレール」も含めて、趣の異なる十店ものお店を運営されているそうですね。

辻口 はい。ロールケーキの「自由が丘ロール屋」、大人が楽しめるショコラのお店「ル ショコラ ドゥ アッシュュ」、和の要素を取り入れた「和菓紅屋」などの他、故郷の石川県七尾市にはカフェを併設した美術館も運営しています。

——随分手広くおやりになっているんですね。

辻口 スタッフは総勢二百五十人にもなりますから、運営・管理も大変です(笑)。

僕の場合、誰かビジネスアッドバ

ビス集を出すなどして、食料自給率の向上にもつなげてゆこうとしています。

それから、僕の地元石川県で展開している「ルミューゼ ドゥ アッシュュ」というブランドがあって、そこでつくった「YUKIIZURI」というお菓子を、石川県を象徴するお菓子を育てていきたいと考えています。

雪の多い石川では、木が雪の重みで倒れないように回りにロープを張ります。これを雪つりといいますが、地元の呼び方に従って「YUKIIZURI」としました。ロープをイメージしてもらうために、サクristanというフランスのねじったパイを参考にし、石川は前田利家公が開いた加賀百万石の町なので、前田家の梅鉢の紋をヒントに梅のエキスを使って創作したんです。

それをいま、地元の空港やドラッグストアなどで売っていますが、その売り上げの一部を「辻口博啓夢基金」として、地元の子供たちや、文化の継承のために活用していきたいと考えているんです。

——地元に戻元しようかと。

辻口 この頃そういう思いを強く

## 特集 志に生きる

イザイがいたわけでもなく、自分の感じるままに突っ走ってきたわけで、気がついたらくさんお店を持っていったなあというのが率直なところ。これが正しかったのか、間違っていたのかなんて分かりませんが、ただつくづく思うのは、やっぱり技術を突き詰めていかなければ生き残っていけない。厳しい世界だということです。

それは、実家で和菓子屋を営んでいた父親を見ていて強く感じていたことですし、この道を志したからにはお菓子の神様に魂を預けたわけですから、お菓子を突き詰めることは自分の人生をブレさせないことにつながる。僕はそう考えて、「お菓子道」ともいうべきものにとことん打ち込んできました。ですから、お菓子と関係ないことは一切やらない。そういう思いで日々挑戦を続けています。

——最近、特に力を入れていることはありますか。

辻口 農水省の食料自給率推進委員に選ばれて、米粉倶楽部のクラブ長を務めさせていただいています。小麦アレルギーの子にお母さんがお菓子をつくってあげられるように、米を使ったお菓子のレシ

抱くようになりましてね。

きっかけは二年前の能登半島地震です。家をなくした子供がたくさん出て、僕はバウムクーヘンを八百人分被災地に送り、現地の保育園回りをしてショートケーキを作ったり、義援金を出させていただいたりしました。

その中で改めて感じたのは、石川県という自分のルーツに対する愛情、愛着、敬愛の念がなければ、自分のブランドづくりなんてできないということ。後でお話をしますが、僕も地元で辛い体験をしたことがあって、被害に遭った子供たちの姿が昔の自分と重なるんです。ですから、石川県の人たちに何か勇気や希望を与えられることをしたいんです。

## 三年で一人前になる

——ご実家は石川県七尾市で和菓子店を営まれていたそうですね。

辻口 はい。祖父の始めた「紅屋」というお店を、後を継いだ父親が営んでいました。実家の一階が厨房でしたから、餅をつく音や、お菓子を蒸す香りに包まれて、職人の息吹を感じながら育ちました。

——なぜ和菓子ではなく、洋菓子の道を選ばれたのですか。

辻口 小学三年生の時に、友達の誕生日に呼ばれて出てきたのが生クリームショートケーキでしたね。初めて食べて、その美味しさに衝撃を受けたんです。おまけに友人のお母さんから「辻口君の家にはこんなにおいしいお菓子はないでしょう」と言われたんです。悔しかったけど、確かにそのとおりだと思いました。そして、自分をここまで感動させる洋菓子というものを突き詰めていきたい、とその時決心したんです。

——和菓子で負けないものをつくろうとは思わなかったのですか。

辻口 そういふ思いも完全に超えていましたね(笑)。

やると決まれば、勉強なんかやっていると場合じゃない、いまを楽しまなければと思ってしっかり遊びました。生徒会長になり、部活動にも打ち込んで学生生活を満喫し、高校を卒業して上京しました。

ところが二か月後に母から、すぐ戻ってくるようにと連絡が入ったんです。

——何かあったのですか。

辻口 父親が失踪したのです。