

オンライン全市版こうみん未来塾「ケーキ屋の僕が子どもころに大切にしていたこと」～おいしいケーキづくりは子どもころの体験からできている～（令和3年2月28日開催）

【参加者から小山さんへの質問】	【小山さんからの回答】
①外国は、何か国くらい行きましたか？	22か国です。 エクアドル、マダガスカル、インドネシア、コロンビア、ペルー、メキシコ、アメリカ（ハワイ島も）、オーストリア、ベルギー、ルクセンブルク、スイス、イギリス、フランス、スペイン、イタリア、デンマーク、ドイツ、オランダ、ベトナム、中華人民共和国、台湾、大韓民国、
②「フランスのコンクールや外国に旅行に行く話をしていましたが、英語やフランス語は話せますか？また、どうやって勉強しましたか？中学生のころから英語が得意でしたか？	英語やフランス語はほとんど話せません。英語については、修行時代にスイス人のケーキ職人と一緒に仕事をしていたことがあり、共通言語が英語であり、お互いにコミュニケーションを英語でしかとることが出来なかったため、必要最低限の、意思疎通を図るための英語は身に付いたと思います。ちなみに、私が英語を覚えるよりもそのスイス人が日本語を覚えるほうが早かったのですが、それは日本人の彼女が出来たからでした。 フランス語は話せるわけではありませんが、知人のフランス人シェフに教えてもらっていた時期があり、聞き取る力は何となく身につきました。ただ、海外へ行くときは必ず通訳さんに付いていただいています。ある一流の方から、「通訳を付けられるようになれ」と言われたことがあり、それが強く印象に残っています。ただ、これはあまり参考になりませんね……。 もう一つお話を。先ほど、通訳さんに付いていただいていると書きましたが、実際にフランスや南米でデモンストレーションをするときにも関西弁で話すのですが、オチを付けるときに笑って下さるのは、不思議と私の日本語のタイミングなんです。そういうリアクションを直に体験していると、言葉よりも伝えたい気持ちがあれば伝わるものだと思います。ぜひ自信をもってどんな場所でも堂々と母国語である日本語で発信してくださいね。
③今まで一番の力作（お気に入り）のお菓子は、何ですか？	小山ロールです。もちろん、力作じゃないものはありませんが、小山ロールで追求したクオリティは、商品開発の軸になっています。
④どうして、そんなに美味しいケーキが作れるのですか？	考え方のことを言うと、「美味しいケーキは絶対に世に出さない」という考えや強い意志があるからです。美味しいものは絶対に販売しないので、エスコヤマのお店で売っているお菓子は必然的に全て美味しいものになりますよね。試作段階での「ちょっと違うな」はあります。 美味しいものをつくるテクニックを持っているから、と言いたいところですが、美味しいケーキを作るためには、やはり味覚が大事です。「自分が思う”美味しいもの”イメージを明確に持つこと」と言い換えることもできます。味覚も人それぞれですので、「誰もが美味しい」と思えるものを作り出すためには「美味しいモノとはなんなのか？」を見て触って味わって知っておかなければ生み出すことはできないと思います。
⑤未来製作所で、前に「夢ふっくら」を買いました。ふわふわで中にクリームが入っていてとても美味しかったです。作り方は教えてもらえますか？	ありがとうございます。美味しいと言っただけで、とてもうれしいです。「夢ふっくら」は、シンプルに見えますがふっくら焼き上げるのがとても難しいレシピで出来ていますので、プロ向けのオープンがないと作れないものなのです。なので、お家のオープンでも焼けるようなお菓子を考えておきます。コロナ禍が落ち着いたら皆さんに参加していただけるお菓子教室ができるように、三田市役所の方に企画を考えていただきますね。
⑥ぼくの妹はアレルギーがあるので、誕生日ケーキにノンエッグデコレーションを買います。ほかのお店にノンエッグデコレーションがないのは、作るのがとてもむずかしいからですか？どうして作ろうと思いついたのですか？	いつもデコレーションケーキを買って下さって、ありがとうございます。お役に立てて、うれしいです。 エスコヤマの立っている場所は、住宅地のなかです。オープンしたときは周りにお家はありませんでしたが、ニュータウンとしてこれから住民の方も増えてくるだろうとも思っていましたし、当時、アレルギーを持つお子さまも増えてきたというニュースを目にしていたので、自分がオープンする時には、絶対に美味しいノンエッグのケーキが完成してからじゃないとお店を開けないと決めていました。卵アレルギーじゃない方が召し上がられても「美味しい」といっていただける味を目指しました。特に、「ノンエッグショコラ」はおかげさまで卵アレルギー出ない方も「美味しい」といって下さる方は多く、人気です。高さもあって、卵アレルギーの方も、せめて「エスコヤマでは得をしていただきたい」という思いで贅沢につくり上げています。他のお店に無いのは、いろいろな理由があるのかなと思います。
⑦多くの商品を開発されていらっしゃるようですが、「大人が好む味」と「子供が好む味」とどちらの味覚も分かるのでしょうか？子供対象の商品だと講座でも話されていたようにご自身のお子様に聞かれることが多いのでしょうか？	12歳以下のお子様しか入れない「未来製作所」で販売しているお菓子については、味を決めるときに「苦味」については気にしており、その塩梅を見るために、小学生の次男に食べさせる、ということもあります。子どもの味覚と大人の味覚はやはり違いますので、特に「抹茶」や「キャラメル」などの苦味も美味しさの要素と大人は捉えがちですが、苦味は子どもたちにとってはネガティブなものでしかないのでその感覚が鈍っている大人だけで決めるのは危険だなと思っています。他の店舗で販売しているお菓子は、「大人向け」を銘打ってお酒を効かせたようなケーキ以外、お店のコンセプトとして「小さなお子様からお年を召された方まで美味しく召し上がっていただけるお菓子」を掲げていますので、自分の味覚を信じてつくっています。
また、この試作品を味見する楽しさを経験できるような企画があれば楽しんだろうなと思いました。	ありがとうございます。グッドアイデアだと思います。味覚の勉強になりますね。スタッフに対しては、試作品を食べさせることがありますが、その時に「まだこういうところが足りてないから」と必ず伝えて食べさせ、出来上がったものを食べさせたときに「足りないと言っていたものを足すだけでこういうふうに変わるのか」ということを体験してもらうことはさせていますので、これに近いことを実施できたらいいなと思います。三田市さんと相談しますね。
⑧他にも緑豊かな土地がある中で、なぜ三田に出店なされたのですか？	全国的にあちこち探し回りました。東京の田園都市線沿いから、関西の松井山手や精華町、神戸市灘区、神戸市中央区の三宮、愛知県の稲城市、日進市など本当にいろいろです。 神戸で修業したので、神戸市内で300坪程度の土地を探しましたが、ありませんでした。私は神戸で修業をしたので神戸の方には知られていましたが、大阪の方にはまだ知られてはいませんでした。三田は大阪の商圏ですので、三田は高速道路へのアクセスが非常に良いので、そういったことや自然があるから、という理由でした。自分がちゃんと美味しいものを作れば、おごりでも何でもなく、神戸からは来ていただけるだろうと思っていました。むしろ、自分のことをほぼご存じないだろうというところで自分というものを紹介していこうと思ったのです。私自身が一番長く修行したところの近くで、自然が残っていて、場所があったのが三田だったからです。
⑨三田以外に出店する気はないと、おっしゃっていましたが、今もその気持ちはかわらないのですか？	変わりません。今のところは、です。
⑩毎朝何時に起きて何人ぐらいで、たくさんのお菓子を作っているんですか。	多くのスタッフは、毎朝6:30に来て40～60人くらいでたくさんのお菓子を作っています。
⑪新作の試食は、できますか？	新作はぜひ店頭には並んでいるモノを召し上がっていただきたいのですが、というのは冗談で、創作途中のものを試作していただける場合は無いわけではありません。いつもお菓子教室の場所で新作の試作をしています。コロナ禍が落ち着けば、見学していただくこともできますので、その時に私が、「お、また来たね」と言われるくらい通っていただいで、覚えられることが一番の近道かもしれませんね。そうすれば未発表の新作のお菓子の試作品が試食できるチャンスがあるかもしれませんよ。