

職人にも働き方改革が 求められる時代へ

フランス菓子16区
オーナーシェフ 三嶋 隆夫さん



長年感じていた衛生面への不安

フランス菓子16区では、素材や鮮度にこだわった製品づくりを続けてきました。使用するフルーツなどは産地を訪問し、直接自分の目で確かめますし、より新鮮な状態で召し上がっていただくために、焼き菓子にも脱酸素剤などは一切入れていません。

カスタードについても、職人が基本技術を習得するために必須であるという考えから、これまでずっと手炊きにこだわってきました。一方で、手炊きだと安定した品質の維持が難しく、失敗すると一からやり直しです。また、洋菓子店ではさまざまな素材を扱うため、落下菌など衛生面の不安もつきもの。他店の事故などを見るたび、恐さを肌で感じていました。細心の注意を払っていても完全にリスクを取り除くことは難しく、それゆえカスタードを使用した製品は徐々に減ってしまっていたほどです。

何とかしてスタッフの負担を軽減したい

働き方改革や生産性向上が叫ばれる昨今、洋菓子業界においても人手不足や労働環境の悪化は大きな問題となっています。昔ながらの徒弟制度が通用しない時代です。私自身、どうかしてスタッフの働く環境を改善し、残業時間を減らしたいと思っており、作業の効率化や営業時間短縮のほか、メニューや原料の見直しなども継続的に行ってきました。

そんな折、NKさんの業務用カスタードの存在を知り、もしかしたら衛生面の不安と負担軽減の両方を一度にクリアできるかもしれないと感じました。そこでNKさんに相談して、店のレシピや手炊きの

カスタードを分析してもらい、試作品を作ってもらいました。ところが、手炊きでは生澱粉を使っているために口どけが良いのですが、業務用だと加工澱粉を使用しなければならず、どうしても同じ口どけを再現するのが難しいことがわかりました。製品化にあたって一番苦労した点です。

最終的な配合は手炊きとは異なるものになりましたが、口に入れた時の美味しさは今まで以上と言ってもよいくらい、なめらかで質の高い製品が完成しました。業務用カスタードの採用が決まるまで、依頼から1か月足らずという短期間でした。

業務用カスタードのイメージが変わった

実際にカスタードを使い始めて半年近く経ちますが、当初抱えていた問題は見事になくなり、色々な面でメリットを感じる毎日です。何より衛生面の心配がなくなりました。そして物性が安定したことに加え、これまでは少し残る日もあったカスタードですが、それがほぼ皆無になりました。また、必要な量だけ取り出してすぐに使えるので、製品としてのロスもほとんどなくなりました。毎朝、天気予報を確認して見込みで仕込んだり、量が足りなくなっただけ慌てて炊いたりする必要もなくなり、安心しています。

スタッフの作業時間も短縮され、残業時間も大きく減りました。一人ひとりのモチベーションが上がり、いきいきと働いてくれてお店の雰囲気も良くなったように感じます。NKさんは業務用カスタードのイメージをガラリと変えてくれましたね。

〈三嶋シェフのご紹介〉

昭和19年生まれ。福岡市出身。大学卒業後、帝国ホテルに入社。菓子職人としての礎を築く。結婚後は夫婦で渡欧。スイスのルツェルン、南仏ニース、フランスのバリと四年余にわたり菓子職人としての修業を重ねる。バリでは大女優のカトリーヌ・ドヌーブなどを顧客にもつ16区にある洋菓子店「アクトゥール」で日本人初のシェフを務める。1980年帰国。翌年故郷の福岡市で「フランス菓子16区」をオープン。以来40年近くにわたり一切多店舗化せず、一店舗のみで「自分の作ったものは自分の目の届く範囲で売る」「鮮度を一番大切に使う」というポリシーを貫いている。今や定番となったダックワーズの考案ほかで、厚生労働省の平成19年度「現代の名工（卓越した技能者）」受章。平成27年「黄綬褒章」受章。

フランス菓子16区 住所：福岡県福岡市中央区薬院4-20-10 TEL：092-531-3011