



東京都台東区・上野桜木にあるフランス菓子「パティシエ・イナムラシヨウゾウ」の店にフランス菓子の匠・稲村さんを訪ねたのは雨天平日の午後だったが、お店の中にも外にもお客さんが絶えることはなかった。

JR山手線・鶯谷駅から徒歩10分弱。稲村さんが10年前にこの17坪の土地を取得したころは、谷中墓地の塔婆も見えるジメジメとした雰囲気のある場所。やぶ蚊が多く、他の地域から来る人間がこの路地に

墓地裏の路地に行列

パティシエの第一人者・稲村省三さん。多くの後輩を育ててきた情熱などが評価され、昨年、厚生労働省から「現代の名工」に選ばれた。稲村さんが10年ほど前にフランス菓子の店を開いたのは、東京でも寂しい場所として知られる谷中の墓地裏。にもかかわらず、今や平日でも行列が絶えないほど客が集まっている。



洋菓子の魅力やおいしさをお客さんに伝えるために「心のこもったケーキ」の作り方を伝授する稲村省三さん

昭和27年4月生まれの稲村さんは、早稲田調理師専門学校を卒業した後、山王飯店のウエーターを経て末席36番目のコックとして東

洋菓子で一流になりたい

その結果、マスコミ関係者をはじめ、遠方からも女性中心に多くの人々が集まり、千客万来状態となった。現在は年間約12万人ほどのお客さんが訪れる。この10年で人の流れが大きく様変わりした。

こうして稲村さんは自分を信じて平成12年11月に開店した。しばらくは閑古鳥が鳴いていたものの、TV番組で紹介された5カ月目には大ブレイクした。

その思いには理由があった。稲村さんがそれまで働いていたホテル西洋銀座は、東京では一流人の隠れ家的ホテルで、国内の財界人をはじめ、海外からも多くの有力者や映画スターが利用していた。そこで稲村さんは数多くの人たちから評価されてきたのだ。

世界が認めたパティシエが
洋菓子・人材づくりに心を込める

パティシエ・イナムラシヨウゾウ
東京・台東区

踏み込むのは、お盆の墓参りのときぐらいだった。それでも稲村さんは「これまで世界の超一流の人たちが、自分のつ

くった洋菓子を認めてくれた。そのお菓子を一般の人たちにも食べてもらいたい。場所は関係ない」とこの地で店をオープンした。

特集
地場産業を支える
匠が

例えば洋菓子のように、わずか50年で世界最高級の技術水準となった分野がある。一方で歴史ある日本の伝統工芸は冷え込み、ものづくりの根幹であるめっきや鋳物の世界はアジアシフトで技術・技能の継承が難しくなっている。匠の技術・技能を持つ現代の名工たちは、それぞれの分野で、地場産業の再生・活性化と次世代への技術伝承に情熱を傾ける。今号はその熱意を紹介する。

取材・清水 高山田清志 関根利子

