

# ときめき インタビュー



…プロフィール…

ヒロ・タカイ／高井裕佳  
1966年東京生まれ。川口市在住。今田美奈子お菓子教室に入社、企画広報部長を務め、ヨーロッパの食文化や生活芸術について幅広く学ぶ。1998年に独立し、スイーツアーティストとして、お菓子展覧会の開催やイベント、著書出版、食文化活動の企画プロデュースなどを手掛ける。レストランのシェフ・ド・パティシエも務める。「心とからだに美味しいお菓子づくり」のために、国産素材の開発に携わり、製菓用小麦ふすまミックス粉、ピュアベジペースト等を開発する。2010年11月に越谷市蒲生寿町に自店のグランナチュールを開店。

## 地域に根ざした商品づくり

『がもうシュー』が、こしがやブランド認定商品に！  
ヒロ・タカイさんが蒲生駅近くにお菓子の工房「グランナチュール」を開店したのは昨年の3月。

「当初は商品開発を行い、雑穀を使ったベーグル（リング状のパン）を作りメーカーに卸していましたが。そのうち、ガラス越しに作業が見えたり、いいにおいがしたりするので、ご近所の方と直接お話しするようになって…。試作品をあげているうちに売ってほしいという声の後押しされ、昨年11月にお店として小売を始めました」

「お店を出すにあたって地域に身近なものと考えて作ったのが『がもうシュー』です。蒲生小学校の校章にも使われ、蒲生の地名の由来である『ガマの穂』の形をしたシュークリームです。大豆の粉で作った皮の、パリっとした食感を味わうためにも、できたてを食べてもらいたいですね」

『がもうシュー』は今年度からスタートした市のこしがやブランド認定商品の一つです。これは、市内産業の活性化を図り、全国へ

越谷をPRするために、市内で製造・加工等を行う事業者の商品をブランド認定する制度です。『がもうシュー』は、工房のある蒲生にちなみ『ガマの穂』の形にするなど地域に根ざすような工夫をしている点が評価されました。

## 素材を生かしたシンプル な味を知ってほしい

「国産の安全な素材を、わかりやすい、誰でもよく知っているお菓子にすることで、そのおいしさや価値を伝えていきたい」

タカイさんは、素材にこだわり、直接生産地に足を運んできました。市内の農家の方とつしよに、商品開発などにも取り組んでいます。

「最近、水郷こしがやにちなみ、玄米や米ぬかを使った商品ができないかと考えています」

洋菓子を作る以上は食から始まる文化や伝統を知る必要があると、ヨーロッパ各地でお菓子本来の味と形を学んできました。その経験を生かし、以前はスイーツアーティストとして、お菓子で芸術的な作品を再現するなど、華やかな作品をたくさん手がけてきましたが、現在は、その土地の素材を生かし

◀ お菓子作りの原点、シュガーデコレーション。制作には2週間かかっています



た、健康的でおいしいお菓子作りを目指しています。

「日本に帰国してから、京料理

## 素材のすばらしさをお菓子で伝えたい！ 素材にこだわった、健康的でおいしいお菓子作り

のレストランでデザート作りに携わる機会がありました。日本料理の素材の使い方や保存の知恵に目を見張りました。味や食感を足していくヨーロッパの食に対し、引き算の知恵ですね。それだけでおいしいものには、何も加える必要がない。素材を生かした食べ方の提案を考えるようになりました」

「小麦や卵などのアレルギーに対応したお菓子も研究中です。食生活や環境の変化が起因のアレルギー問題は、大変難しいテーマですが、これからも目的にあわせてお菓子作りをしていきたいですね」

「食にこだわり、さまざまな取り組みを続けるタカイさん。今後どのようなお菓子をわたしたちに見せてくれるのか楽しみです。」

## 目的に合わせたお菓子作りに挑戦！

タカイさんは、これまで糖尿病やダイエット中でも食べられるお菓子などを開発してきました。

パティシエ ヒロ・タカイさん



「シンプルだけど手間がかかっているの、現在は1日に100個しか作れません」。まとめ買いをされるお客さんもあるという、こしがやブランド認定商品の『がもうシュー』（写真）。こだわりの食感を味わうためには、出来立てを食するのがおすすめです（販売は、営業日の午前11時から）。