



このもと かずあき

此元 一品さん (41)

宮之城屋地地区出身。34歳のときに菓子工房Konomotoの店主となる。好きな言葉は、小説「坂の上の雲」に登場する秋山好古の「身辺は単純明快であれ」。



薩摩のさつまでのインタビュー記事。

お菓子屋
×
此元
一品

▼宮之城屋地地区に店舗を構える菓子工房Konomoto。名物のパウムクーヘンを中心に40種類ものお菓子が並ぶ店内は、明るい配色の中に竹林などの和を感じさせる装飾が施され、親しみやすさと落ち着いた印象を与えます。店主を務めるのは此元一品さん。祖父の代から3代にわたってお菓子作りに携わっています。

▼高校を卒業後、千葉県の和菓子屋で修業をしながら、お菓子の訓練校に通っていた此元さん。同じ訓練校の受講生だった菓子職人から、お菓子作りの基礎や考え方を学びます。「私よりも10歳年上で、当時としてはとても新しい考えを持っている方でしたね」と振り返ります。手仕事を中心とした従来の作り方に機械を掛け合わせ、質と量の両方を追い求める姿勢に感銘を受けたと言います。「お菓子の奥深さや経営の面白さに気付いて、そこから自分でも研究するようにになりました」と話す此元さんは、帰郷してからも8年間毎月のように県外の勉強会へ出向き、全国のお菓子屋の経営方法や取組について学び続けます。「分析して自分なりに答えを出すのが好きなんです」と笑う此元さん。培ったノウハウを生かして、平成28年に自店のリニューアルにつながります。

▼親子を対象に、ケーキ作り体験を行っている菓子工房Konomoto。パティシエの衣装をまとった子どもたちが、ホールケーキ作りに挑戦する人気の企画です。「ケーキ作りを楽しんでもらうと同時に、家族の大切な思い出になればと思っています。ここでの思い出が店やさつま町への愛着につながり、その愛着がKonomotoのブランドになるんです」と話す此元さん。「うちでケーキを作った子が、いつか親になって家族で参加してくれたら最高ですね」と子どもたちの未来に目を輝かせていました。

毎年誕生日ケーキを作りに参加する子どもがいるほど人気のケーキ作り体験。



専用の機械で作られるパウムクーヘン。温度を調節しながら一層一層丁寧に焼き上げます。

