

パティシエ

辻口博啓

TSUJIGUCHI Hironobu

国内外の数々の洋菓子コンクールで優勝し、パティシエという言葉をも日本に広めた辻口博啓さん。小学生の時、友人の家で食べたショートケーキに感動した体験から、洋菓子の道を志した。しかしその後、生家の和菓子店の倒産、父親の失踪、修業先での下働きなど、苦難続きだった。そこから、いかにして人生を切り開いたのか。コンクールに勝つためにどのような戦略を練ったのか。ドラマチックな半生を率直に語っていただいた。



人を感動させるスイーツの創造者

初めて食べたショートケーキ その感動からパティシエの道へ

—— 辻口さんは石川県七尾市の和菓子屋の三代目として生まれましたが、洋菓子の世界に入りました。

辻口 実家の和菓子屋は「紅屋」という屋号で、市バスに乗ると「紅屋前」とアナウンスされるほど地元では知られた店でした。一階に店と厨房、二階に住まいがあったので、二階から音を聞いた匂いを嗅いだりするだけで、厨房でどんな仕事をやってるか分かるような環境で育ちました。父が和菓子のあんこを手で包餡するのを見よう見まねでやってみたりして、菓子を作ることが日常の中にあっただんです。

小学三年生の時、友達の誕生日会でショートケーキを初めて食

べたんですね。本当においしくて、僕は感動して気がついたからお皿までなめていました。友達のお母さんに「辻口君のうちにこんなにおいしいお菓子はないでしょう」と言われて、くそっと思ったけれど、こんなに人を感動させる食べ物があるんだと。この震えるような感動を人に与えられる人間になりたいというのが、パティシエへの思いの原点です。

自分が洋菓子の勉強をして、実家の和菓子屋の中にケーキ屋さんも一緒に出したいというアイデアが湧き上がって来て、小学三年生にして自分の人生プランが出来上がっていたんです。

—— 高校卒業後、上京して洋菓子店に就職されましたが、すぐ

に大事件が起きました。

辻口 田園調布の洋菓子店で働きの始めた二カ月後、紅屋が不渡りを出し、店も家も人手に渡るといふ連絡が入りました。父は家を出てしまい、行方不明。母は僕に「戻ってきて」と。洋菓子店の社長に何と言おうか悩みました。まだ一八歳だった僕は、実家が倒産したと言いつけるのは恥ずかしくて……。父が車にひかれて家を手伝わなければいけなくなつたと、うそをついて七尾に戻つたんです。

母は僕のために就職先を用意していました。七尾のかまぼこ工場です。僕がそこで働いて家計を助ければ、弟と妹を含め四人で暮らしていけると。もうすぐ人手に渡る紅屋の厨房に立つて、これからの人生、洋菓子ではなくかまぼこを作って生きていくのか自問自答しました。考え抜いた末に、「やっぱり東京で

勝負させてくれ」と母に頭を下げました。そして東京行きの切符と布団を買うために、コンクリート工場で働きました。

—— 再び上京し、修業を再開しました。

辻口 次は大泉学園の洋菓子店に住み込みで働きました。他の従業員は専門学校を出ていて、高卒の僕だけ専門用語や所作を知らないの、例えばブランシールやっておいてと言われてもどうすればよいかわからない。だから、「辻口はトイレ掃除だよ」と。結局トイレ掃除は三年間やりました。その頃は、掃除をしながら先輩の仕事を横目で見ておいて、夜な夜な練習していましたね。

—— 青春のすべてを洋菓子作りにかけていた。

辻口 一八歳で経験したことが僕の中でスイーツを入れるきっかけになったんです。家も店も取ら

れて、その現実から逃げるように父親は蒸発してしまって、友達にも恥ずかしくて会えない。でも、母親が一生懸命働いて弟妹を育ててくれている。母親の頑張りを見てみると、横道にそれることはできなかった。ほかの人たちとは境遇が違うから三倍やっでちようどいいぐらいだと思っていたし、お笑い番組とかを見て笑っている暇もなかったです。それだったら厨房に立っているという試作をする。こういう仕込みをしたらどういうふうに焼けるんだろうとか、独りで探求しました。そこに一番の安心があったんです。実はそれは今も変わっておらず、一年三六五日ほとんど休んでいません。家族を不幸せにしたくないし、仕事をしていることで安心感が得られる自分がいるんです。

—— そうした姿勢のおかげで、修業先では菓子作り以外の重要な字びがありました。

辻口 僕は休みの日も店に出て、ケーキを支店に運んだり、コーヒーを石ローラーでパウダーにして翌週に使う分を準備したり

していました。そういう姿を見てくれたのか、二一歳の頃、洋菓子店の社長から「これからレジ締めを全部君に任せる」と言われたんです。それをきっかけに、僕は店のマネジメントに関わる数字を肌で理解できるようになりました。店のどこが良くて何が悪いのか、数字が物語るからです。例えば売り子が社交的な人に替わるだけで売り上げが倍増したりする。また、菓子作りの現場の生産性も数字に

緻密な戦略で勝ち続けたコンクール 本場フランスで優勝し独立へ

—— 二〇代は多くのコンクールに挑戦されました。

辻口 僕をかわいがってくれていた祖父が亡くなった瞬間に立ち会い、人生は無限じゃないと感じました。最終的に死ぬまでの間を自分でどうプロデュースしていくか、逆算しながら人生を考えていこうと。自分の給料だけではお店を持つなんて絶対無理。何もない僕がスポンサーを見つけて人生を切り開くには、

表れてきます。自分が倉庫に材料を取りに行く際に、「倉庫に行くけど誰か何か必要なものある？」と、ひと声かければ、他のスタッフがその時間を有効に使って仕事量を増やすことができます。

社長の信用を得ることによって、マネジメントというものを実践の中で学ぶことができた。これはその後自分の店を持つにあたって大いに役立ちました。

コンクールで優勝するしかないと考えたのです。スポンサーが目の前に現れた時に備えて、何をどうプレゼンするか考え、必ず寝る前に呪文のように唱えていましたね。

—— コンクールで勝てるという自信はあったのですか。

辻口 人の三倍やってきましたから、ここまでやれている人はいるのかなという気持ちはありました。ただ、それだけではコ

ンクールに勝てません。二三歳の時、史上最年少で優勝した全洋菓子技術コンクールの出場者は二〇〇〇人ぐらいいました。僕はどうすれば勝てるかを考えて、全審査員の過去五年分の講評を調べ上げ、作品のアイデアを練ったんです。

講評には、優勝した作品に対する審査員の驚きが必ず書かれています。そこを丹念に拾うと、色合いだったりクリームの絞り方の繊細さだったり立体感覚だったり、作品が時代と共に進化してきたことが分かりました。凄^すい作品ができたと自分に酔って、これ見よがしに「どうだ」と出しても評価されないんです。大事なのは、「次にこの要素をこ

う出したら審査員が絶対食いつく」と計算した上で作品を作ることだと。僕はマーケティングを自然にやっていたんですね。

—— そこから国内のコンクールで勝ち続けます。

辻口 コンクールで勝ち続けたのは、優勝した過去の自分自身を創造的に破壊してきたからです。一回優勝できても、二



つじぐち・ひろのぶ ●1967年石川県七尾市の和菓子屋「紅屋」の長男として生まれる。85年石川県立中島高校（当時）卒業。同年紅屋が倒産したが、東京都内の洋菓子店で修業を始める。90年全国洋菓子技術コンクールを史上最年少の23歳で制す。その後、92年の50周年記念全国洋菓子コンクールで総合優勝するなど受賞歴多数。97年には世界最大規模のパティシエのコンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の飴細工部門で、最年少記録を更新する29歳で個人優勝。同年、南仏のパティスリー・ベルタンで修業。「サロン・デュ・ショコラ」（パリ開催）内で発表されるショコラ品評会では、2013～18年・23年の7回連続で最高評価を獲得し、ショコラティエとしても世界一に。また99年にはフジテレビ系「料理の鉄人」でパティシエ初の勝利を果たした。98年東京・自由が丘に「モンサンクレール」を開店。以後、「自由が丘ロール屋」、「ル ショコラ ドゥ アッシュ」、玉川高島屋の「和楽紅屋」などコンセプトの異なる10以上のブランドを全国各地で展開。石川県観光大使、三重県観光大使、あいちスイーツ大使、一般社団法人日本スイーツ協会代表理事、スーパースイーツ製菓専門学校学校長、かなざわ食マネジメント専門職大学教授なども歴任。2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務めた。

回目は簡単には勝てないんですよ。同じような作品を出すと審査員は評価しない。過去を崩し、全く新しい世界観を表現していくことが勝ち続ける秘訣です。それでも、その頃はまだ日本ではパティシエという言葉もない時代で、日本国内でいくら優勝しても、結局、スポンサーは見つかりませんでした。

——二九歳の時のクープ・デュ・モンド優勝で辻口さんの名は世界に知れ渡ります。

辻口 二三歳で優勝したコンクールの副賞がフランス旅行で、初めてフランス菓子のレベルの高さを現地で目の当たりにしました。目で見て美しいだけじゃなくて、食べたときの鼻から抜ける香り、季節感が口の中で躍るような芸術性に感動し、本場フランスで優勝することが自分の目標に変わりました。

クープ・デュ・モンド優勝でその目標が実現し、独立を支援してくれるスポンサーも現れま

した。誰かに雇われるのではなく、自分の店でオンリーワンのブランドを作って生きていきたいの願いがありませんでした。

——自由が丘にモンサンクレールを開店したのが三〇歳の時。三年後には店を買取り、オーナーパティシエになりました。

辻口 お店は自由が丘の駅からだいぶ離れた立地で、最初からうまくいったわけではありません。心配したオーナーが新聞折り込みを入れるようにと、チラシを勝手に作って持ってきたんです。でも、開店当初は菓子を

作れるのは自分しかおらず、僕が全部を指揮しなければならぬ。とにかくスタッフを教えて育てる時間が必要だった。だから、僕はしっかりと菓子を並べられる体制が整ってから宣伝すればよいという考えで、最初はオーナーとちよつともめました。

きちんと話したら最後は理解してもらえたんですけど、誰も知らない店ですから、案の定、半年で二〇〇万円くらい赤字が積みあがりました。

それでも口コミで評判が広が

ると少しずつ売れ始め、収支も赤字が出ないくらいまで改善して、これで行けるなど感じ始めていた頃、メディアに取り上げられるようになりました。そして開店の翌年、テレビ番組『料理の鉄人』に出演し、パティシエ八人目の挑戦者として初めて鉄人を破った。それからは行列が駅まで続いているんじゃないかと思えるほどお客さんがやってきて、作っても作っても作り切れないという日々が続いたんです。

——その後も菓子作りの現場に立ち続けながら、さまざまなスタイルの店舗を世界に展開。二〇二二年にはペルーにカカオの自社農園を取得されました。

辻口 パリのサロン・デュ・ショコラに出た時に、何人ものフランス人から「辻口、ペルーのカカオを知っているか。今凄く注目されているんだ。食べてみる」って言われて、食べてみたら果実味があって凄くおいしかった。ペルー料理は日本とラテンがミックスされた部分があって、世界の食ジャーナリストが

選ぶベストワンレストランもペルーにあるんです。以前から面白い場所だと思っていましたが、実際に訪れてみてその食の奥深さをまざまざと感じ、ここで農園を買おうと決断しました。

自社農園では、カカオ豆の収穫から発酵まで一貫でできるの
で、唯一無二のオリジナリティーあるチョコレートが作れます。実からカカオ豆を取り出し、例えばバナナやオレンジと一緒に発酵させると、その香りが豆に

故郷を襲った能登半島地震 その復興に食の分野で貢献していく

——今年元日の能登半島地震では故郷が大きな被害を受けました。

辻口 能登で生まれて一八歳まで育つて、その一八年間にパティシエになるという自分の将来を決めた場所ですから、故郷に対する思いは特別なものがあります。震災後は、少しでも地元の方々に安らぎを与えられればと、すぐに炊き出しに行きました。また、七尾にある僕の店も被災

移るんです。ここまでやっていくのシヨコラティエは、日本では僕のところだけだと思います。

——辻口さんのお菓子は進化し続けていますね。

辻口 お菓子屋さんには常に同じものを作っていればよいわけではありません。「モンサンクレールは今も進化してるよね」と言ってもらえるように、常に創造的な破壊を繰り返しながらブラッシュアップして、いいお店をつくっていきたいですね。

し、お正月の販売用に準備していた「YUKIZURI」という能登の素材を使った焼き菓子が売れずに倉庫に積み上がったままだったので、何千箱ものお菓子を被災地に配って回りました。

そんな活動に共感してもらえたのか、全国のパティシエや料理人をはじめとするさまざまな方が、僕のインスタグラムを通じて義援金活動に協力してくれました。四月には三〇〇〇万

円を超える義援金を、馳石川県知事に直接お渡しすることができました。

——能登半島の復興には何が必要でしょうか。

辻口 和倉温泉の復活が一丁目一番地だと思います。和倉温泉には震災前は年間二〇〇億円近くの宿泊及びそれに付随する需要があったので、そこを起点に、旅行者やインバウンドが奥能登の珠洲や輪島へと周遊していくことが期待できます。

能登半島は「能登の里山里海」として、二〇一一年に日本で初めて世界農業遺産に認定された場所です。棚田やボラ待ちやぐら、揚げ浜式製塩や魚醬「いし



被災地で焼き菓子「YUKIZURI」を配る辻口氏
(辻口氏 Instagram より)

る」など、次世代につなぐべき伝統が残っています。良い食材があるから、素晴らしい料理屋さんや旅館がある。そこに、祭りという伝統文化や輪島塗などの工芸が結び付く。近年は奥能登国際芸術祭が開催され、アートと食がうまく絡んできています。まさに、スペイン・バスク地方でサン・セバスティアンの食とビールバオのアートが結び付くような関係が能登にはあるんです。

そして、歴史を振り返ると、七尾城の畠山家から小丸山城の前田家が茶の湯の文化というものを残し、その中に長谷川等伯の世界観もある。そういう歴史や日本人としての魂のよりどころとなる場所をしっかりと残していきたい。こんなにも恵まれた能登ですから、必ず復興できると信じています。その中で、僕は食の部分で能登の復興や地方創生に役に立ちたい。それがこれからの目標だし、ライフワークだと思っています。

——本日は、ありがとうございます。