

あめ細工が届ける驚きと感動

お店に足を踏み入れると、洋菓子の甘い香りが鼻に飛び込んできた。本町の菓子店でパティシエを務める鈴木伸春さん。普段は、主にケーキなどの洋菓子を作っているが、コンテストや地域のイベントなどでは、あめ細工も披露する。

10年ほど前、コンテストで出会った憧れのパティシエから勧められて始めたあめ細工。身近に指



導してくれる人がおらず、ほとんど独学で学んだ。駆けだしのある、高温に熱したあめを80度前後に保ち、手で伸ばしつやを出す作業では、やけどが絶えなかった。それでも鈴木さんは、あめ細工の出品にこだわり続けた。暇を見つけては、建築関係やフラワーアレンジメント、生け花などの本を読み、きれいな形を表現する感性を磨いてきた。何度も失敗を繰り返しながら、作品を作っていくなかで、その深さと面白さに魅了されていったと話す。

「完成する

まではいつも緊張しています。作品が完成した時のお客様の笑顔を見ると、最高に嬉しく感じます。子どもたちの楽しそうで真剣なまなざしは、あめ細工をやってきてよかったと思う瞬間です」鈴木さんはとびきりの笑顔で答えてくれた。

数々のコンクールで入賞している



る鈴木さんだが、「まだまだ、自分自身満足できていません。パティシエという仕事に決してゴールはないので、これからも皆さんに喜んでもらえるよう、日々向上心を持ってがんばっていきたくて」と話す。

パティシエとしての夢は、今なお道半ばである。鈴木さんが作る優雅で繊細なあめ細工は、これからも見る人に美しい輝きを放ちながら、驚きや感動を届けてくれるに違いない。