



ママパンシェフ通信

Vol.1

Interviewer: Tomoki Yamagiwa

Text: Yoko Tanabe



CLUB HARIE

セクターシェフ / 八日市の杜シェフ

小野林 範

Hisashi Onobayashi

『ママパンシェフ通信』第一回目。記念すべき一人目は「クラブハリエ」シヨコレティエで「WORLD CHOCOLATE MASTERS 2015」世界2位。このほか「チョコレートピエス」と「スイート・スナック・オン・ザ・ゴー」でも部門賞を獲得された小野林範シェフの魅力に迫ります。

—学生時代からシヨコレティエになりたいと考えていたんですか？

学生の時はインテリアコーディネーターになりたかったです。建築が好きで。きっかけは大学四年生の時に母親がクラブハリエのアルバイトの面接に応募したことです。当時はクラブハリエの存在すら知らなかった。

—さて、技術的な話になりますが、チョコレートの曲線とか、ああいうのは簡単に出来るものなんですか？

出来ないですよ。そのセンスが全く無かったです。ある人から「お前華道をやれ」って言われて。自分のピエスを見た時に「お前はラインが汚いから、華道を勉強しなさい」と。それで習いに行っただけです。そこからですね。ラインが見えるようになっていったのは。

—ライン!!

見えますよ。華道って活ける角度が全部決まっているんですよ。流派によるんですけど。僕がやったのは草月流っていうその花が持っている角度をそのまま活かしながら活ける流派のものなんです。自然なものを上手く利用しながら見せないといけないので。

—小野林シェフにとってケーキとは何ですか？

チョコじゃなくて？(笑)でもチョコもケーキもあんまり区別化はしてないですけどね。世間一般的に言う嗜好品やと思うんですよ。

その人がどういうシーンで食べるのかというところまで考えて作っています。

お店で用意するお菓子って言うのは、いつも買って貰えるものも用意するし、ちょっとした気取りたい時あるじゃないですか。そういう時のお菓子も用意するし。なんかそういうのを妄想する方が楽しいじゃないですか。

実は使う材料への考え方も似ていますよ。こうしたら喜ぶかなとか。こうしてあげた方がコイツは多分いい状態に早くなるとか、チョコの時はよく、彼女じゃないですけどパートナーのように思っただけです。

機嫌悪い時もあるんですよ。だから、意思を持っていく訳じゃないですけど。でも考えてみると、めちゃめちゃ引いてみるとチョコとの関係性は彼氏と彼女みたいなもので。距離を置かなアカン時もあるし、あんまりそこに入りすぎると見え方が変わらないうえすよね。少し時間を置いて、彼女のことを考えるってこともしないと。

—今後の夢を教えてください。

チョコの勉強をもっとしたいですね。簡単に言えば、僕は仕入れたチョコを加工作しているプロで、それにコンテストとかの付加価値がついているだけじゃないですか。でもそれだと深みがないので、チョコレートの原材料の部分をもっとちょっとしっかり勉強しようかなと思っています。