



ママパンシェフ通信

Vol.7

interviewer:Tomoki Yamagiwa

Text:Yuka Okazaki



西村 正人

Nishimura Masato

『ママパンシェフ通信』第七回目は、滋賀県野洲市で人気のパティスリー『ブティドル』のパティシエ・西村正人オーナーシェフです。好奇心旺盛で、不思議に思えばその道に一直線！愛情を込めてケーキを作る、西村シェフの魅力に迫ります。

「リラックスしてくださいね。僕があんまり固いのが好きじゃないので」

—きっかけは、いつも「興味」

小学生の時にフレンチのシェフになったかったんですよ。

五年生ぐらいになると一人で作れて、六年生の時にはもう自分で考えて何か作ってました。そして高校の調理実習で初めてショートケーキを作ったことをきっかけにお菓子の道に進んだんです。

—ちなみにコンテストって出場とかされていたのですか？

若い頃はしてました。二年くらいは出てたんですけど、三十歳になったときに一切止めました。

マジパンのデコレーションをしているときに、ふと思っただけです。僕はコンテストに出て、「西日本」とか「金賞」とか、そういうものが欲しかったんですよ。

でも、コンテストに出して見ず知らずの人に審査されるよりも、目の前でお客様に買っていただけて、子供たちがキャッキャッ喜んでくれる姿を見られるほうがずっと嬉しいし一人の人を喜ばせることに集中したほうが良いのかなあって。

—「誰かの評価よりもお客様の笑顔」が大事ですね！

先輩がコンテストのことを聞いてきたときは教えたり、助手とかはちょこっとやりますけど、メインではもう出ていない

です。  
—スイーツに対するこだわりはありますか？

聞かれると思いましたが（笑）。  
「夢はないです。目標ならあります」って答えます。

夢は夢なので、到達できなくても「どうせ夢やし、しゃーないな」ってなるけど、目標にすれば何とかして達成しようと思えますからね！

お菓子で人を幸せにできたらなって常に思っています。お菓子で笑顔になってもらいたいですね。

お菓子って、嬉しいときにしかないものやと思ってるんですよ。どんなに怒っていても、食べればホッとした感じになれるし、幸せな気持ちになれるものがお菓子。僕のお菓子がそれぞれの人を感動させられるようになればなって思います。

—手作りをされている方へ

僕はお菓子を作るうえで大事にしていることがあって、お菓子の七割はレシピで残りの三割は愛情やと思うんですよ。

薄力粉とか砂糖とか、レシピが十割なのはまあ当然なんですけど、それを作る人の込めた『想い』で、お菓子の味って変わると思うんです。大切な人に贈ろうと思うと、自然に「おいしくなれ、おいしくなれ」って思いを込めるやろうし、ほんとに僕その三割は大事にしています。

スタッフの子たちにも、混ぜてるときに「おいしくなれ」って思いながら混ぜるのと、ただ混ぜただけだと変わるよって。子供じみたことかもしれないですけど、魔法の言葉っていうか、そういうのはありますね。そういうところ、大事にしてもらえたらなって思います。