

昼前に長野県・伊那北駅に着いた。JR飯田線という鉄道ファンなら垂涎かもしれない単線のローカル線である。無人駅ではないが、駅前に人影はなく、交通の手段の主流はとうの昔に車へ移行していることを教えてくれる。

伊那名物のソースかつ丼とローメンを食べようと駅前の食堂に入る。給仕する母親のそばを小学生の息子がうろろしている。ソースかつ丼はボリュームたっぷり、ローメンもソースを二周、ラー油を二周、酢と七味はお好みで、という張り紙に従って食してみる。なんともしえない風味で、太麺のやきそばという風情である。水を継ぎ足しにきてくれた母親に「清水というケーキ屋さんをご存じですか」と声をかけると、ぱっと笑顔になって「もちろん知ってますよ」という答えが返ってきた。店の中で暇そうにしていた小学生の男の子もこっちを向いた。きっと彼もケーキが大好きなのだろう。

駅からタクシーで五分、天竜川べりに「菓匠 Shimizu」はあった。空が広い。西に中央アルプス、東に南アルプスの山並みが見える。フランス修業中に訪れたプロヴァンス地方をイメージしたというレンガ造りの大きな店舗が目引く。

平日の昼下がり、店が暇な時間帯に取材を受けてくれたと勝手に思い込んでいたが、とんでもない。ショーケースの前では、ケーキを求める客が絶えることがない。都会人の悪いくせで、老舗デパートのケーキ売り場や有名なケーキ店と比較してしまうが、遜色がないどころか、それ以上である。

「二年を通じて、二百種類の生菓子、五十種類の焼き菓子、和菓子もご用意しています」と言っただけ現れたのは、パティシエの正装・白のコックコート姿の清水慎一さんである。

彼に会うのは初めてではない。ある経営者向けのセミナーで名刺を交換したことがある

## 夢をかたちにする



し みず しん いち  
菓匠 Shimizu シェフパティシエ・清水慎一さん

取材・文 内海準二 写真 熊谷 正



が、そのときはスーツ姿だった。やはりコックコート姿のほうが様になっっている。

セミナー会場で名刺を交換したとき、「伊那で菓子屋をやっています。『夢ケーキ』というイベントを始めて子供たちにケーキをプレゼントしています」と語る彼のことが記憶に残った。

そのときの彼の言い方は、謙遜と言っしまえばそれまでだが、事実を知れば知るほど、「謙遜しすぎでしょう」と突っ込みたくなるほど大きな差があった。

「伊那の菓子屋」であることは間違いないが、その店構えの立派さ、品揃えの豊富さ、素人でもわかるクオリティーの高さ、カフェからお菓子教室まで開催しているという。

### 親子三代続く菓子屋の跡取り

清水さんは昭和五十年に、長野県伊那市で

の応援にもよく来てくれました。高校時代は本気で甲子園を目指していましたから」

地元の伊那北高校に進学する。何度も甲子園に出場したことがある進学校である。

「野球部の同級生は五人で、僕らの世代は

生まれた。今年、三十六歳の年男である。祖父の代に伊那に居を構えた。

「戦後の物資がないときに、和菓子屋からスタートして、親父の代から洋菓子を作るようになった。父は伊那で最初に生クリームのケーキを作ったんです」

今でこそ、パティシエは人気の職業だが、清水さんが子供のころは、父親の仕事を特別に意識したことはなかったという。

「ただ小学六年生のとき、学校で開かれたクリスマス会でうちのケーキが配られたんです。そのときはうれしいというか、誇らしかったですね」

小学校の卒業文集には「お父さんの職業を継いで全国展開する」などと書いたらしい。そんな男の子も野球に熱中するようになる。夢はプロ野球選手へと変わる。

「野球を教えてくれたのも父でした。店が忙しいのに練習に付き合ってくれたし、試合弱小チームでしたが、三年生の夏の予選で負けたときは、燃え尽きた感じでしたね」

目標を持ってないまま東京の大学に進学する。野球部に入るが、以前のような燃えるものはなかったという。東京に訪ねてきた母に「社会人になっても野球を続けていいかな」と言うと、母がぼつり、「それもいいけど、一緒にお菓子を作れたらいいかな」と言われた。

その言葉を聞いて、「店を継ぐこと」親孝行になる」という感覚が初めて生まれたという。ケーキ職人になって、店を継ぐという新しい目標が生まれた瞬間だった。

大学に通いながら製菓専門学校に学び、卒業後は有名チェーン店で修業。さらに二〇〇〇年からは本場フランスへ修業に出る。

「不器用なタイプで本当に苦労しましたが、日本一のパティシエになって伊那に帰り、実家の店を日本一の菓子屋にするという夢がありましたからね」

後に結婚する直美さんのサポートもあり、清水さんは通算六年に及んだ修業を終え、伊那に帰ってくる。

### 別人になって帰国した息子

二〇〇三年、フランスから帰ってきた清水さんはまるで別人だったという。店を自分の思い通りにしたいと言い出したのだ。

「店でのやり方がすべてダメに見えました。伊那という町のケーキ屋さんでは終わらないぞ、という気負いから、僕には知らないこと、できないことがあってはいけないと思っていました」

そんな独りよがりを受け入れられるはずもない。職人たちが次々に辞めていく。

「二年間は本当に苦しかったですね。毎日、言い争いです。親に対しても帰ってきてやってんだという恩に着せる気持ちがありました。

「激しい議論になって、両親には店を辞めてほしい、あるいは自分が辞めるというところまで行き着きました」

この話し合いの中で、お互いが目指すものが大きく違っていないことを自覚することができたという。

「父もまた、和菓子屋から洋菓子屋に変わったとき、祖父とぶつかるという同じような経験をしていたんですね。父はまだ先頭に立って経営したいという気持ちを抑え、僕に任せられるようになりました」

清水さん自身もフランス帰りというプライドを捨てる中で少しずつ変化が見えてくる。

「長男が生まれたことが大きかったんです。まだ幼児の頃でしたが、彼はホームランを打てるかと信じている。だからたまに打てそうな球を投げて自信をつけさせるんです。スタッフもまったく同じでした。できることをやらせて、自信を持たせる。子育ての中で人を信



店先で父親の紀光さんと、「Tigre」（ティグレ・フランス語でトラの意）というお菓子は長男・大雅（たいが）くんの誕生を記念して生まれた

修業を終えた跡継ぎの息子が両親との対立を繰り返す。どこかで見たテレビドラマのようなことがまさか自分の身に起こるとは思っていませんでした」

「理想と現実」のギャップにもがき苦しむ中で、両親と話し合う時間を提案する。家族ミーティングは業務の後、二、三時間に及ぶこともあった。

じて育てることを学ぶことができました。僕自身も自分の弱さをスタッフに見せられるようになっていましたね」

もがき苦しんだ二年が終わろうとしていた。

### 「夢ケーキ」というアイデア

変わろうと努力する清水さんを、両親もスタッフも温かく迎えてくれた。二〇〇五年秋、待望の新店舗をオープンする。伊那という地で生きていくことを清水さんがかたちにしたものだった。

そんな中で生まれたのが、「夢ケーキ」である。夢をかたちにできないか——子供たちに好きなケーキのデザイン（夢）を描いてもらい、忠実にケーキとして再現する。そして無償でプレゼントするという、とてつもないプロジェクトである。始めたきっかけが、いかにも清水さんらしい。



ショーケースに並ぶ「夢ケーキ」。子供たちの夢がかたちになる  
(写真提供：菓匠 Shimizu)

と思っています。八は末広がりだし、8は横にするとう無限大(∞)ですよね。『菓子屋が変われば世界が変わる』——夢ケーキのイベントを全国に、世界に発進させたいと本気で思っています」

「隣町で家族間の痛ましい事件が起こったんです。この事件のニュースを聞いて、もし事件の数日前、いや数分前にでも家族でうちのケーキを食べて夢を語り合えていたら、こんな事件は起こらなかったんじゃないかって。僕たちケーキ屋の責任でもあると思ったんです」

一見、飛躍して聞こえる話かもしれないが、これが清水さんである。悲惨な事件に遭遇すると、私も含む多くの人間は自分には関係ない出来事として忘れようとする。清水さんはそうではない。大人として無関心でいいはずがない。パティシエなら、ケーキを作って届けることだ。素直に夢ケーキというプロジェクトは生まれたという。二〇〇六年に九件の応募からスタートした夢ケーキ作りは、翌年からは五十件、三百件となって、〇九年は八百五十件という数になった。

「ケーキって、家族団らんの中心にありま

すよね。ケーキを食べながら、自然に夢を語り合うじゃないですか」

スタッフは営業時間以外の朝や夜の時間を使って、すべての応募デザインのケーキを作る。スタッフの一人は語る。

「八百五十分の一のケーキではなく、一分の一のケーキだと思って作ります。真剣勝負です」

イベント当日は、ショーケースにさまざまなかき餅が並ぶ。自分の描いた絵がケーキになっっているのを見たときの子供たちの笑顔は忘れることができないという。

「夢はかたちにできるんだよ、ということをかき餅に託して伝えることなんです。子供たちが描く夢は、大人の想像をはるかに超えていますからね。それを実現していく中で自然とスタッフたちの技術が身についていくんです。」

八月八日を『世界夢ケーキの日』にしよう

「東日本大震災の支援のために、一年間に及ぶ夢ケーキプロジェクトも立ち上げました」

清水さんが玄関まで送ってくれた。店の入口ではコックコート姿の父・紀光さんが客をていねいに迎えていた。父上のほうがやっぱりよく似合う。父親と一緒に働ける——正直うらやましい。伊那北駅前での食堂の母子を思い出した。同じように清水さんも両親の働く姿を見て育ったのだろう。

「家族とご先祖さまを大切にがんばっていきます」という清水さんの言葉が、お父さんの声と重なった。紀光さんも、同じことを言ってきたと思った。

清水さんには三人の息子さんがいる。

伊那には日本一のケーキ屋さんがある——ずっと言い続けても大丈夫だろう。家族という絆を大切に、伊那という町の中で育つ四代目たちがいるのだから。

すよね。ケーキを食べながら、自然に夢を語り合うじゃないですか」

スタッフは営業時間以外の朝や夜の時間を使って、すべての応募デザインのケーキを作る。スタッフの一人は語る。

「八百五十分の一のケーキではなく、一分の一のケーキだと思って作ります。真剣勝負です」

イベント当日は、ショーケースにさまざまなかき餅が並ぶ。自分の描いた絵がケーキになっっているのを見たときの子供たちの笑顔は忘れることができないという。

「夢はかたちにできるんだよ、ということをかき餅に託して伝えることなんです。子供たちが描く夢は、大人の想像をはるかに超えていますからね。それを実現していく中で自然とスタッフたちの技術が身についていくんです。」

八月八日を『世界夢ケーキの日』にしよう