

# ようがししよくにん 洋菓子職人

よせつ へんか と い げーざ くっぎー  
季節の変化を取り入れたケーキやクッキーなど、  
かし しごと  
お菓子をつくる仕事



しずおかけんようがしきょうかいかいちよう  
静岡県洋菓子協会会長



あまのゆういち  
天野又一さんに  
はなし き  
お話を聞きました。



## ようがししよくにん しごと 洋菓子職人の仕事

### しとご みりよく 仕事の魅力

だれ えがお かし  
誰もが笑顔になるお菓子をつくれます。

「ごちそうさま」「ありがとう」「おいしい」と言ってもらえます。

かし はいごう かた おぼ ぎじゅつ み つ  
お菓子づくりの配合やつくり方を覚え、技術が身に付くので  
ひび せいちよう じっかん  
日々成長を実感できます。

### ひと む こんな人に向いている

た す かし す ひと  
食べることが好き、つくることが好きなど、お菓子が好きな人

### ようがししよくにん 洋菓子職人になるためには

おお わ ほうほう  
大きく分けて2つの方法があります。

- ①お店で働きながら、職人になるための技術を学ぶ  
みせ ぼたう しよくにん ぎじゅつ まな  
かし せんもんがっこう まな
- ②お菓子の専門学校で学ぶ  
かし やくだ しかく せんもんがっこう ようせいこう しゅとく  
お菓子づくりに役立つ資格は専門学校など養成校で取得できます。



べんぎょう ぎじゅつ つか  
勉強した技術を使っています



かし  
こんなお菓子もつくるができます

### きよう 器用じゃなくても 大丈夫ですか？

きよう だいじょうぶ れんしゅう じょうたつ  
器用でなくても大丈夫です。たくさん練習すれば上達します。  
かし す ぎも だいじ  
「お菓子が好き」という気持ちがとても大切です。

### しかく しとご 資格がないと仕事ができないですか？

こっかし かく めんぎょ なに ひつよう ぎじゅつ  
国家資格や免許などはいりません。何よりも必要なのは技術です。  
こじんてん まな ぼあい ねん ひとお ぎじゅつ しゅうとく い  
個人店で学んだ場合、3年で一通りの技術を習得できると言われています。

### いま 今からできることはありますか？

ふだん せいかつ いろ く あ いしき いろづか きょうみ  
普段の生活で色の組み合わせを意識してみるなど、色使いに興味を  
も かし とど い きまがま  
持つと、お菓子をつくる時に生かすことができます。また、様々な  
あじ おぼ かし さんこう  
味を覚えることで、お菓子づくりの参考にすることができます。

### Message

まずは、お菓子に魅力を感じ、お菓子を好きになって、興味を  
も ようがしきょうかい がいこくじんしよくにん  
持ってほしいですね。洋菓子業界では、たくさんの外国人職人が  
かつやく きも  
活躍しています。やる気を持ってチャレンジすれば、  
あなた わか しよくにん おし す  
温かく迎える職人ばかりです。そして、教えることも好き。  
あんしん まな かんきょう ととの  
安心して学べる環境が整っています。

しとご  
この仕事に  
きょうみ  
興味をもったら

れんらくさき  
連絡先

しずおかけんようがしきょうかい  
静岡県洋菓子協会

Tel 054-238-5415