



## とちぎマイスター「菓子製造（洋菓子製造作業）」の技能の例

素材を生かし季節を感じるお菓子作り

たなか ふみひろ  
**田中 文博**

宇都宮市 在住

パティスリー フラッグス オーナーパティシエ (TEL 028-634-2666)

### 洋菓子製造の高度な最新技術を分かりやすく解説 指導し現場に取り入れ商品化

(現在の仕事)

宇都宮市に店舗を構え30年、時代やニーズに合った商品を次々と開発し発売。また、子供から専門学校生まで幅広く洋菓子教室で指導。

(得意な分野)

ゼノワーズ（スポンジ生地）からシュークリーム、パイ菓子等洋菓子全般。高度な技術を理論だて、わかりやすく解説指導する事を得意とする。基本に戻る事でつまづいていた所を取り除き、前提となる約束事を理解させ、出来る喜びを成長につなげる。

### 西洋文化を取り入れた日本の技術を更に進化発展させてほしい。

伝統ある洋菓子の文化に触れ、日本の風土に融合したおいしいお菓子を作る喜びを体感してもらいたい。お菓子を作る喜びはそれを見て感動し食べてまた感動するという、人に感動を与える素晴らしい仕事だと

いう事を忘れずにいてほしい。それには素材の特性、物性をよく知ること。そして幅広い知識、経験をもとに独創性も発揮できる奥の深い仕事である事を認識し、この仕事を楽しくて極めてもらいたい。

