

憧れの職業で活躍するみなさんから子どもたちへ 「こんな子ども時代をへて 今の私があります」



お菓子屋さん

シェリール
オーナー パティシエール

鈴木陽子さん
すずき・ようこ

県立女子短期大学卒業後、エコール辻東京（製菓学校）へ。東京と千葉のケーキ店で修業後、TVチャンピオンの甘味通選手権で3位入賞。2000年、諫早市に「ケーキ&ティールーム シェリール」をオープン。

●質問項目

1. 子ども時代にやっていた（習っていた）よかったと思うことは何ですか？
2. 子ども時代に経験、学習したことで、現在の仕事に活かされていると思うことはありますか？
3. これからの子どもたちが身につけておいた方がいいと思う知識、技能は？
4. ご専門の分野を目指す子どもたちにメッセージをお願いします。

2010/6/6(日)

長崎新聞「とっとって」特集より

1. 中学生までは水泳。平泳ぎが得意でした。仕事は1日中立ち仕事で体力が必要。子ども時代のスポーツは今の持久力につながっていると思います。小学校高学年からはバレエ。クラシックバレエは普段動かさないとこを動かすし、なによりレッスンの雰囲気が好き。気分転換にもなるので、今でも月に1～2回はレッスンを受けています。バレエの「美しく…」というのはケーキ作りにもつながっているのかな。

2. 友人宅でのクッキー作り。その子のお母さんがお菓子を手作りするのが好きで、食卓全部を生地をのぼす台にして大量のクッキーを作ったのはすごく楽しかった。家でお菓子作りを楽しむきっかけになりました。小学校の時は家にオーブンがなく、本で見たトースターで作るチョコケーキを学校に持っていき喜んでもらえたことも、きっかけのひとつ。失敗したら成功するまで何回も作っていました。

3. 興味のあることはいろいろ挑戦して、その中から好きなことを見つけてほしい。今、夢中になれること、好きなことを一生懸命することで、自分は頑張ればできる、という自信を持ってもらいたい。その頑張った経験、自信が、大人になって壁にぶつかった時でも「あの頃これだけ頑張ったからここでも頑張れる、できる」と思えるモトになると思います。

4. 子どもの頃から好きなことを仕事にでき、周りの人たちのサポートにも恵まれ、とても幸せです。実際に仕事としてのケーキ作りは奥深く、まだまだ挑戦する課題はたくさんありますが、それがこの仕事の面白さであり魅力。好きなことなら難しいことや大変なことも乗り越えられ、頑張れる。簡単な仕事じゃないけど、努力した分だけ成長できる、やりがいのある仕事だと思います。