

目標を持つことで 見えてきた道

「実は教師になることが夢だったのですが、この道に進むことが決まったときは辞めることしか考えてませんでした。でも、『3年後にドイツに行く』という目標ができた途端、必死に仕事をしました」。そう語るのは、上平良でドイツ菓子店「コンディトライ・フェルダーシェフ」のオーナーシェフを務める、代表取締役の田頭さん。単身でドイツに渡って経験を積み、ドイツ菓子マイスターの資格を取得しました。

「ドイツ菓子は、伝統のものをきっちり作ることが基本です。持ち帰ったドイツの伝統を守りながらも、洗練された日本の食



の世界で奮闘していく。ドイツと日本、この両方を見たいので、オリジナルのものを生み出していけることが、今の私のやりがいでもあり、目指し続けるところでもあります」と、お菓子作りへの思いを話してくれました。

地元のものに価値を見出す

「ドイツでは、地元の農家が作る野菜や果物を使って調理することが日常なので、日本のような県外のブランド野菜のようなものはあまりありませんでした。地元の新鮮なものに価値を見出す感覚が、私の中に根付いたのかもしれない」。

お店に並ぶケーキなどにも地元のものが使われています。商工会議所のいちごプロジェクトに参加して、平良でいちごが栽培されていたことを思い出したと言う田頭さん。「自分の地元、ましてや車で10分くらいのところに、こんなに良いものがあるんだと思いました。さっきまで大地と繋がっていた、朝露

のついた新鮮なものを使うことができる、これこそが私にとって一番の表現方法だと思いました。近くで採れたものをおいしく使う、形が悪いものなどは煮炊きして使うなどしていくことが、私が思う地産地消です」。

「今、佐伯のお米や吉和のルバブ、市内で育てられるプラムなども使っています。どう調理していくか、まだまだ可能性がある中で、時間をかけて農家さんと密に話をしながらお菓子を作り続けていきたいですね」。田頭さんの言葉一つ一つに、ドイツ伝統の味と食材へのこだわり、地元への愛、そして、生産者への思いが込められています。



人気の「平良いちごタルト」。真っ赤で大きい平良いちごがのっています。4月ごろまでの限定商品です。



上の2次元コードを読み込むと市公式ホームページに飛びます。田頭さんのインタビュー動画を、3月1日(木)に掲載しますので、ぜひご覧ください。

はつかいち人 vol.27

廿日市市で輝く人を紹介します

コンディトライ・フェルダーシェフ

た がしら きょう
田頭 享さん (上平良)

編集後記

平成29年度広島県広報コンクールで、「広報はつかいち」12月号が「広報紙部門・市部」で、8月号2・3ページが「組み写真の部」でそれぞれ最優秀賞に選ばれました。いつも取材を快く受けてくださる市民の皆さんのおかげです。ありがとうございます。今後も市民の皆さんに必要とされ、親しみをもってもらえる紙面づくりに努めたいと思いますので、温かいご支援、ご協力をお願いいたします。 西岡 秀治

身近な食資源、それを届けようと頑張る人の姿を知り、食の大切さを感じてもらえればと思い、今月の特集を組みました。編集作業に苦戦しましたが、無事発行することができ、取材を受けてくださった方々や周囲の皆さんに心から感謝しています。取材でいろいろな人の仕事に対する思いを聞く中で、良い言葉をたくさんもらい、毎日に追われ悩む自分の気持ちを立て直す機会にもなりました。これからも皆さんに求められる、分かりやすい広報づくりに励みたいと思います。 澁谷 里香

人のうごき

前月比

総人口	117,650人	(+1)
男	56,527人	(±0)
女	61,123人	(+1)
世帯	51,597世帯	(+29)

(平成30年2月1日現在、外国人を含む)