



お菓子づくりの先生にインタビュー

星野峰雪さん お菓子研究家

プロフィール：主婦兼パン・お菓子研究家。

子供のころからお菓子作りが大好きで、高校、大学に通う傍ら、島津睦子先生に師事し、パン・お菓子の師範を取得する。現在、J:COM「ステキにダイニング：style」にてお菓子とパンの番組に出演中。

2児（1歳と3歳）の育児も素敵にこなす女性。

著書に、『シンプルでおしゃれな焼くだけのケーキ』（共著・グラフ社）を旧姓金子峰雪にて執筆。

J:COM「ステキにダイニング：style」画面の「お料理レシピ検索」で「料理名」に「洋菓子」検索をすると星野峰雪さんの番組が出ます。http://www.jcommunity.net/top/cooking/index.php

.....

■教室、撮影現場の 星野家ダイニングにお邪魔して



▲星野さんファミリー

今回の取材は、お菓子づくりの先生にインタビュー、という企画段階から、わくわくしていました。もちろんおいしいお菓子が食べられるかも！という期待感もありましたが、それ以上に、「お菓子作り」という言葉は、何歳の女の子でもわくわくさせるものがあるのです。「ほしのみゆき」というお名前からして、女の子向けのドラマの主人公のようではありませんか。

そんな期待で胸をいっぱいにして阿佐谷の素敵なお家を探し当て、玄関から案内されたリビングダイニングは、お菓子作りのお教室であり、番組撮影をする現場であり、そして、お嬢さん（1歳と3歳）二人を含めた星野家の団欒の場でした。

大きなソファで楽しそうにお絵かきする子

供たちを見守りながら、星野峰雪さんから聞いたお話は、子育てをしながらお菓子作りにはたむきな星野さんの姿を見せてくれました。

■ぐりとぐらのカステラを…



▲キッチンにて

子供のとき、「ぐりとぐら（福音館書店）」という2匹の野ねずみのお話シリーズを読んで育った人は多いのではないのでしょうか。その中にカステラを作るストーリーがあり、それを読むとついカステラが食べたくてしまうのですが、星野さんと星野さんのお母様は、「よし、作ってみよう！」と、ぐりとぐらが食べるカステラの匂いや味を想像しながら、作ってみたいそうです。

お母様は、「自称、料理下手といっているけど、秋田生まれで採れたての素材になじんだ人。ダシは当然、自分で作るものと心得ているような人だったのです。」そんなお母様と一緒に作るカステラ作りがきっかけとなり、以来、暑い夏の日にはアイスクリーム、お彼岸にはおはぎ、とお菓子作りの思い出が増えていき、それを喜んでくれる家族に、作る喜びと誰かを喜ばせることのできる二重の

喜びを感じながら、ますますお菓子作りに夢中になっていきます。

「きっと母は（お菓子作りではなく）子育てに一生懸命だったのでしょう。今、自分が子育て真っ最中だから分かるのです」と、当時を振り返る星野さん。さらにもう一つの思い出は、当時買ってもらった子供向けにつくられた電熱調理器。実は筆者も同じものを買ってもらったことがあります。玩具として作られた小さな電熱線の調理器で、クッキーが焼けるというもの。私は一通り遊んでおしまいだったのですが、星野さんは、その味にどうしても満足できず、「どうしたらおいしいものができるのか」とお菓子の道を進み続けたのでした。

■おうちで喜ばれるものを

教室も開き、J:COMの番組撮影もするというキッチンをのぞいて驚いたのは、そこにある調理器具が、ごく普通の家庭用のものだったこと。業務用のオープンやプロセッサがあると思っていた私はちょっとびっくり。でも、そこに星野さんのポリシーがあるのです。「前は、見栄えのいいもの、家では作れないものを作ることが、チャレンジでした。でも今は違います。」という星野さん。「この前教わったのが家族に評判で、何度も作っているんですよ」こう言われることこそが一番の幸せだという。

「お料理教室に通ったものの、結局、家の調理器具では作れない、素材がない、などが原因で、習ったものを振舞えない。お料理って、誰かに食べさせたいからするものだから、それではだめだと思ったのです。」

バイスバーサのトースターなどがさり気なく



、

おいてある素敵なキッチン。でも普通の家庭と同じ広さ、設備。そこで、少人数でスケジュールを融通しながら、パンをこねる指導をし、発酵の合間に簡単な料理を作り焼きたてパンといっしょにいただく、あるいはお菓子の教室の日には、お菓子を楽しむ。生徒さんたちは、子供と一緒に来てもOK。パンやお菓子の試食係として活躍できます。

家に帰っても自分で作れる、子供と一緒に来られる、地域のお料理教室として大切なことではないでしょうか。子供を持つ同世代の親も参加できるプログラムを今後も考えて行きたい、と星野さんは考えています。

■番組の撮影のときは…

J:COM「ステキにダイニング：Style」への出演は、ご主人のお友達関係から始まったとのこと。「5分間という短い中で、簡単でおいしく作れるパンやお菓子を紹介するのは、意外と大変」、と言いながらも、本格的なベーグルやアップルパイなどまで分かりやすく説明している番組は好評。ウェブサイトでは、材料とレシピが検索できて、番組自体も見ることができて、とても便利です。

今回の取材中も、お絵かきしたり、ママに抱きついたり元気な二人のお子さんたち。収録中も一緒にお部屋にいます。でも、「カメラ撮影中よ」と言うと、「ハーイ」と静かになるとはさすが。時には番組のお手伝いもするそうです。

■パンやお菓子作り、本当の贅沢



▲島津睦子先生との共著

「パンやお菓子を家で焼くというのは、本当の贅沢だと思う。」という星野さんのことばを考えてみませんか。パンは買えば手に入るもの、パンづくりに時間をかけて、作る楽しさ

を味わっていくのは、今の世の中ではなかなかできないこと。

さらに、家族や大好きな人たちと、それを分かち合う幸せをかみしめるなど、ゆったりした時間の使い方は、本当に贅沢な貴重品だと思います。気持ちの豊かさ、これはお金で買うことができないものですね。アロマ、マッサージ、バカンス、などなど、最近は「癒し」や精神的な健康の大切さに気がつき始めた私たち。星野さんの生み出す時間は、心に滋養満点だと言えるのではないのでしょうか。

杉並区に暮らして

さて、星野さんが阿佐谷に暮らすようになり、5年がすぎました。商店も多く、お買い物途中やご近所など、たくさんの地域の人々との会話を楽しんでいるといいます。けれども、空き巣ひったくりなど、被害の多い区域なのはなぜでしょう。(これだけ区民の会話の多い町だから、)お互いに声を掛け合って、安心できる地域づくりにしてみませんか？と星野さん。子供を思う母の思いであり、お菓子やパンの教室として地域の小さなコミュニティーの場を提供しているからこそその思いでもあると思います。

私たち、等身大の主婦が、地域に自分でできることを貢献できる、というのも杉並区の下さではないのでしょうか。

(文：豊田のり子)