

一生涯、菓子づくりでまちに貢献したい

パティシエ

巻頭特集

堀場英一さん

Hidekazu Horiba

ひで
かず

ある日突然、病によつて視覚を失つたパティシエの堀場英一さん。死を覚悟した日々を送るも、今では地域の菓子づくり教室で講師としてたくさんの人々にその楽しさを伝えています。発症から、いきいきと地域で活躍する現在までの半生を追いかけました。



ネガティブ志向からの脱却 「菓子づくりは楽しい!」

パーティシエとして念願の独立を控えていた42歳のある日、当時の勤務先だったケーキ店の厨房で突然視界が閉ざされた堀場英一さん。仕込みをしていると急に黒点が見え始め、あつという間に大きくなつて視界を覆つていきました。状況が理解できないまま同僚に付き添われてすぐに眼科へ行くと、「ベーチェット病」という原因不明の慢性疾患であることを告げられます。

病を患つてから1ヶ月後に退職して可児市の実家へ。当然独立の夢も絶たれ、途方に暮れる毎日を過ごしました。「ネガティブなイメージだけが頭に浮かび、死“すら意識した”といい、家にこもつてしまします。そんな日々が1年半ほど続いたころ、パティシエ時代を知るひとりの女性が「クッキーを焼いてほしい」と訪ねて来ます。事情を説明して引き取つてもらいましたが、女性は何度も足を運びました。堀場さんは根負けし、再び菓子づくりにとりかかります。

技術はあつたものの、全盲となつてからはいつたい何をどのようすれば菓子がつくれるか見えて見せた生クリームを生地に塗る作業は、まるで目が見えているかのように正確。厚さや凹凸など、どれをとっても均等で、表面の美しさには目を見張るものがありました。一つひとつ工程が無事に済むと、それぞれのテーブルから上がる歓声。その一回一回に、堀場さんは表情を緩めて笑顔を見せます。約2時間経て、生地からつくるデコレーションケーキが完成しました。

堀場さんは、生地の滑らかさやクリームの硬さなど、視覚以外を研ぎ澄まして確認します。人が近づくと、すっと立ち上がる堀場さん。「目が見えなくなつて、感覚が研ぎ澄まされた」と話す

当もつきません。まさに暗中摸索の状態で焼いたクッキーは、1回目が生焼けで2回目は焼きすぎでした。

「正直、失敗については『やつぱり』と感じましたが、この時の経験が自分を奮い立たせるよいきっかけとなり、菓子づくりを再開して前向きに生きようとすると挑戦と失敗を繰り返すうちに、クッキー生地は練った時の重さで適正状態がわかるようになり、食べ頃の焼き色は香りやふれた時の感覚で判断できるようになりました。また、調理器具との距離感や道具の使い方も感覚が養われ、作業効率が次第にアップを改めて囁み締め、毎日の生活にハリが感じられるようになりました。

ちょうどその頃、視覚障がい者を対象にしたパソコン教室に通い始めます。するとそこで、菓子づくりに挑む堀場さんの存在を社会福祉協議会の人があきつけ、ケーキづくり講師の依頼を持ちかけました。

「この時も根負けして引き受けたんですよ。でも、今では引き受けよかつたと思っています」と笑います。

”お菓子のおじさん”として地域の人々に愛される日々

ケーキづくり教室の厨房は自宅とは勝手が違うため、大きな挑戦でした。材料とアンサンブルを揃えてもらい、いざ臨んだ初回は生地のふくらみが不十分で、納得のいく完成度には達せず。しかし、生徒も社会福祉協議会の担当者も、真摯かつ楽しげに菓子をつくる堀場さんの姿に胸を打たれ、「ぜひ2回目」と声をかけます。

ミスの原因を追求して、作業しやすくなるよう段取りを再検討。改善に改善を加えて2度目の教室で焼いたケーキはうまく完成し、以降も定期的に講師を続けることになりました。

現在は、市内の主婦の料理サークルでも講師を務め、さらに夏季休暇中の小・中学生には特別講座を開いてスイーツづくりを指導しています。この講座では子どもがアイマスクをして目が見えない世界を体験し、視覚障がい者への理解も促しています。障がいがあることの苦労を伝えられれば、今後視覚障がいがある人とまちで出会った時に、理解をする気持ちも育つのではないかと想います。

「この時も根負けして引き受けたんですよ。でも、今では引き受けよかつたと思っています」と笑います。

「時には失敗してしまうこともあります、それでも温かく迎え続けてくれる皆さんに感謝しています。生徒さん自身がうまくつくれた時に喜びの声を上げてくださると、達成感もひとしお。『家でつくつてみます』と言われたりすると、自分の教えが役に立つているなど実感できます」

「違った菓子を教えられるようになれば、菓子づくりをもっと好きになつてももらえると思ひますし、教室も盛り上がると思います」とにこやかに笑う堀場さんがどうしてもつくつてみたいのは、タルト。難易度が高く、時間も要する菓子ですが「必ず実現したい」と意欲が満々です。

光を失つてから挫折を経験した堀場さん。現在は地域と深く関わりながら楽しいパーティシエ人生を送っています。



堀場さんの 菓子づくり教室

この日は、
ポップコーンや
クッキーも
つくりました

完成!

堀場さんの教えを
よく守って
調理に
取り組みます



撮影日のテーマは
デコレーションケーキ。
生クリームやフルーツの
飾り付けが見事です



↑生徒と談笑する堀場さん。マスクをいても、楽しげなひとときであることが伝わります。菓子づくり教室はいつも大盛況です