▲西郷さんの作品

▲谷口さんの作品

kirari

きらり いわた人

ベーカリージャパンカップ 調理パン部門 優勝

谷口 弘樹（たにぐち ひろき） さん

料理の世界で腕を磨いた後に、大手パン屋で修行を積む。2022年1月に「パン工房totokaka（トトカカ）」を磐田市草崎にオープン。2024年2月に2号店「Boulangerie Taniguchi（ブーランジェリータニグチ）」を浜松市にオープン。2024年6月に第32回カリフォルニアレーズンコンテストで特別賞を受賞。

ベーカリージャパンカップ 菓子パン部門 第3位

西郷（さいごう） 美沙（みさ） さん

2023年4月から「パン工房totokaka」でスタッフとして働く。2024年2月から「Boulangerie Taniguchi」のシェフに就任。2024年6月に第11回クラウンメロンクリームパンコンテストで優秀賞を受賞。

パン作りを始めたきっかけ

谷口　子どもの頃からパンが好きで、中学校の卒業文集に「パン屋さんになる」と書くほどでした。その後、料理人の道に進んだのですが、レストランで提供されるパンに物足りなさを感じることが多く、本当においしいパンを提供したいという気持ちが強くなり、パン業界へ足を踏み入れました。

西郷　食べることや料理が好きで、以前は和菓子屋で働いていました。転機となったのは、磐田への引越しです。パン工房totokakaのインスタグラムを見て、パンの魅力を感じ、ここで働きたいと思いました。

パン作りのやりがい

谷口　焼きたてのパンの香りは、子どもからお年寄りまで、みんなを幸せにしてくれます。お店に子どもが笑顔で入ってくるのを見るとうれしくなります。また、毎日パンを作っていますが、全く同じものが出来上がることはありません。その奥深さや面白さがパン作りの醍醐味だと感じています。

西郷　焼き上がりのパンの表情に、作り手の気持ちがダイレクトに表れることが魅力です。思い描いたとおりに焼き上がるとうれしい気持ちになります。

コンクールへの出場を決めた理由

谷口　世界大会挑戦への第一歩として国内のコンクールの出場を決めました。優勝という形で、磐田や浜松で積み上げてきたものが証明でき、うれしかったです。

西郷　オーナーからの紹介もあり、興味を持ち、自分で考えた新しいパンを作ってみたいと思い、出場を決めました。3位という結果は、オーナーと一緒に優勝を狙っていたので悔しい気持ちもありましたが、8時間でいくつものパンを作り上げるコンクールをやり切れたことが自信に繋がりました。

これからの目標

谷口　世界大会に出場して、世界中のパン職人の方々と肩を並べて戦いたいと思っています。また、私自身、これまで素晴らしい先輩方に恵まれ、多くのことを学ばせていただきました。私が挑戦する姿を通して、誰かが刺激を受け、夢に向かってくれたらうれしいです。

西郷　さまざまなコンクールに挑戦し賞を受賞することが目標です。まだまだ技術的に未熟な部分が多いので、日々練習に励み、最終的には自分のレシピが作れるようになりたいです。