

地域おこしのプロフェッショナル 仕事の流儀

vol.5 足寄町 中塚 隆雄 さん



~PROFILE~

足寄町 中塚 隆雄 さん

出身：京都府

前職：パティシエ（現在も活動中）

趣味：お菓子作り

1 地域おこし協力隊になったきっかけは？

専門学校を卒業してから、東京にある有名なパティスリーやホテル、レストラン、フランスなどでパティシエとしての技術を身につけてきましたが、日々製造に追われる日常にお菓子作りの本来の楽しさを見失う時期があり、一度別の世界を冷静に見てみようと考えました。初めに思い立ったのが京都で父がやっていた酪農でした。そしてすぐにインターネットで放牧酪農と検索し、ヒットしたのが足寄町でした。酪農研修を受けることになり、その期間中に十勝足寄ありがとう牧場の吉川友二さんや、しあわせチーズ工房のチーズ職人本間幸雄さんなどたくさんの方々との出会い、モノづくりへの想いを語り合いました。その中で、**自分の選んだ地産地消の食材でモノづくりが出来る足寄町が自分の求めている場所だと気が付きました。**

また、パティシエのキャリアを積んだ結果、どこの職場でも指導者の立場になり、お菓子作りの現場に立つ機会が減ってきていました。そのため、自分の世界観を表現したお菓子を作るためにお店を持ちたい気持ちもあり、移住してきてすぐに『Doucement（ドゥースモン）』の屋号でお店を開きました。

しかし、すぐに事業をすることを周りから心配され、ちょうど募集があった地域おこし協力隊を勧められたのがきっかけです。お店一本でやっていきたい気持ちはありましたが、**色んな方々のサポートがあったからこそ今があるので、町おこしも兼ねてゆっくり慎重にやった方がいいと判断しました。**



▲道の駅あしよろ銀河ホール 21 にて販売中のお菓子の数々。

2 日々の活動内容や活動を通じて感じていることを教えてください。



▲足寄町の素材を使って開発された看板商品「究極のシュークリーム」

2020年7月に就任し、足寄町の食材、野菜、果物、乳製品を利用した特産品の開発を行っています。自分のやりたいパティシエの仕事と一致した活動をさせてもらっています。開発した看板商品「究極のシュークリーム」は、しあわせチーズ工房のホエー水（乳清）をシュー生地を使い、足寄町^{もきとうし}茂喜登牛にある十勝足寄ありがとう牧場の放牧牛の牛乳を使ったカスタードクリームを使っており、放牧酪農家、チーズ職人、パティシエの異色のコラボで実現した、足寄町の中でも茂喜登牛と言う土地をひとつにまとめたような商品で大変注目を浴びました。

3 『Doucement（ドゥースモン）』について想いを教えてください。

この屋号は、フランス語で「ゆるやかに、ゆっくりとした」という意味です。丁寧に生産者の方や食材と向き合っていきたい、ゆっくりと時間をかけてとの思いを込めました。また、パティシエの世界は10年後の離職率99%という大変厳しい状況ですが、想いが詰まった物だけにアイテム数を絞り、しっかり伝えていくことで、仕事に追われず、ゆっくりやっていけること、自分の生き方をこのお店を通じて若い職人に伝えていきたいと考えています。

4 足寄町の魅力について教えてください。

足寄町は、人に対して気配りが出来る、愛情をもって住民と関わりあえる町だというイメージがあります。

例えば、「あしおこし隊」と言う足寄町にいる様々なエキスパートの方が、子供たちに町、人、仕事の魅力や仕事に対する姿勢などを伝える活動をしています。普通の町なら子供たちは自分の親以外がどんな仕事をしているかなどは知らないものだと思いますが、エキスパートが仕事の魅力を丁寧に伝え、愛情を子供たちに注ぐ、町全体が愛情深いと感じています。



▲足寄町あしおこし隊の皆さんと。