



お菓子と人と、

高山 由佳 | Yuka Takayama

パンとお菓子と料理のアトリエ [yuka takayama] 主宰。中国茶と中華料理の店との出会いをきっかけに調理師免許を取得し、この世界に導かれる。養護施設の調理師勤務と並行してお茶と料理の教室を運営する[chanowa]の活動を重ねたあと、阪神大地震後に個人の活動をスタート。2019年3月、東区戸島の住宅街にアトリエをオープン。

*アトリエのオープン日やパン・焼き菓子の販売については
Instagram @yuka_takayama_atelier で確認を



もともと由佳さんにとっての「お菓子」は、食べるのも焼くのもバターケーキがメインだった。「今では食後に食べるのに一番好き」と話すクッキーを焼きはじめたのは、ここ最近の話。理由を尋ねると、「クッキーって、中身がぎゅって詰まっっていて、ごまかしがきかない。私のなかで一番難しいお菓子なんです」と笑う。クッキーは単発で登場する焼き菓子BOXなどに登場する。



地震から3年目の春にオープンとなったアトリエ [yuka takayama] では、これまでどおり季節ごとの果物や花からおこした酵母で焼くパンと、古典菓子などから着想を得た、シンプルで素朴な焼き菓子をつくっている。アトリエのオープンは月に数回。卸先のカフェやセレクトショップ、オンラインショップ(月に1回の予約販売)でも購入が可能だ。そして私は、何を食べても、何度食べても思う。「由佳さんのお菓子」は、「由佳さんのお菓子」としか表現しようのない、特別な魔法がかけられている。素朴ですべすべとして、幼い頃の甘い記憶が蘇るような、そんな焼き菓子ばかりなのだ。

由佳さんが世代を超えて愛されるクラシックなお菓子を追求するようになったのは、30代に突入したころに訪れたイギリスでの経験が大きい。「知人のホームステイ先に滞在させてもらったのですが、やはりイギリスはお茶と歩んできた国ですから、ことあるごとにみんなでおやつ時間を楽しむんですね。ある時、そのおばあちゃんが庭でラズベリーを摘んで、お砂糖をさつと振ってオープンで焼いたものを出してくれて。もう本当に、ものすごくシンプルな家庭菓子ですよ」。それでも、アトリエを構える前の「迷って」いた時期に、あの甘酸っぱい味がふいによみがえった。「生菓子でもケーキでもない、名前のない素朴な家庭菓子。でも、そんな風

にふとした時に思い出される味っていいな。あんな時間ってやっぱり大切だな。自分がつくるものを喜んでくださる方がいるなら、手を抜かず、一生懸命がんばるのみだなんて思えたんです」。

初めての人と一緒に過ごす時間でも、テーブルにお茶があつてお菓子が置いてあるだけで、お互いがリラックスできると話す由佳さん。「もちろんそれが家で一人の時間であっても、緊張した脳がふつとゆるむような、そんな感じがおやつ時間ですよ。だから、こういう時間がいま必要とされているんだと思います。あ、お茶換えますね」。私は頷いて空になったカップを差し出し、この時間よ終わるな、と心のなかで呟いた。

「ね、お茶にしましょう」。そんな呼び声とともに、高山由佳さんはさつとアトリエのキッチンに体をすべらせ。約4時間にわたる取材のなかで私たちは、冷たいジャスミン茶とチョコレートアーモンド、コーヒーとクッキーを数種類、あたたかい紅茶と出来立てのモンブランを順にいただいた。それはまるで、おやつフルコース。由佳さんのおしゃべりに耳を傾けながら、ほろっとした口触りの焼き菓子ひとつ、またひとつとつまんでいるうちに、いつの間にか私の緊張は溶けていった。

トリエのキッチンに目をやると、由佳さんが、あらかじめ焼いておいてくれたパウンドケーキの上に、出来立ての栗ペーストをくるくると絞っている。いやさすがにもう無理かも...と思いつつ話を聞けば、目の前のモンブランは、由佳さんが児童養護施設勤務の頃から子どもたちに作ってきたレシピという。そんなケーキを目の前に出されて我慢できる人がいたら、教えてほしいくらいだ。フィルムを剥がすのもどかしく、おもむく手につかみ上からかぶりつく。「え、そんな風に食べてもらえるのが一番うれしそう!」。由佳さんがこころごとく笑う。

さてそろそろ本題を。まっただくの異業種からこの世界に入った由佳さんは、前述した児童養護施設の勤務と並行してスタートしたお茶会ユニット [chanowa] の活動をとおして、その名が徐々に知られることになった。ところがどちらにも手を抜けない性格のため、「当時の記憶がないほど忙殺されていた」という。そこで [chanowa] の活動だけに集中しようとした矢先、阪神大地震がおこり、人生観が一変した。これまで教室として利用していた公民館や、パン・お菓子の卸先、自宅周辺がすべて被災。その際、「つくれるものがあれば何でもいいから送ってほしい」と全国の方からお声かけいただいたことが、製造業にシフトするきっかけになりました。同時に「これからの10年をどう生きていくか」を考えたとき、地に足を付けて、自分だけのアトリエを構えてやってみたいと思っただけです。当時、自分のつくっていたものに迷いがあつたのも大きかったかな。



Life goes on
with
beautiful bakes.

高山由佳さんと一緒に
おやつ時間を、考える。