

お菓子と人と、



長く雨が続いた熊本市の、貴重な晴れ間の瞬間。ひとみさんの手には、買ったばかりの「ツノダ菓子店」のケーキが。

# Sweet time, at Home.

Epilogue おやつにしよう。

「自作の器だとさらに、おやつ時間が楽しくなる」  
 数年前、戸島から植木町に引っ越して工房をかまえました。工房は築100年を越す納屋を改装してつくったんですが、その隣を自宅にしています。とにかく敷地が広くて古い(笑)。でも、とても気に入っています。梅、柿、柚子：家の裏にはたくさんのお菓子が実り、今年も梅が豊作でした。住めば住むほど、今のふたりにしっくりと馴染んできている気がしますね。また展示前にはなかなかゆくりお茶を楽しむことが難しいのですが、器の制作が少し落ち着いたら、大好きなお菓子の時間を夫婦で楽しみます。同じ植木町にある「ツノダ菓子店」は、車で近所をうろろしている時にめぐり合ったパティスリー。お店の雰囲気がかわいく、ケーキもすごく美味しかったので、すぐにお気に入りになりましたね。お互いの誕生日やちょっとした記念日なんかにも足を運びます。お菓子を食るときは、もちろん自分の器で。熱い紅茶を淹れて、このケーキはどの色の器が合うかな。と一緒に選ぶ時間もまた、楽しいです。



【玄窯】主宰

齊藤 博之、ひとみ

Hiroyuki Saito, Hitomo Saito

夫の博之さんは、「食卓に愛着の種をまく」がコンセプトの【玄窯】を主宰する陶芸家。特に週末の陶芸体験教室が大人気だ。陶器のアクセサリー制作を行う妻のひとみさんは、オリジナルブランド【魔女のポタン】を今夏立ち上げた。



植木町出身のパティシエ・角田望さんが手がける繊細なケーキがご夫婦のお気に入り。紅茶は水俣の【天野製茶園】のものを合わせるが多い。

\*【ツノダ菓子店】のInstagram @tsunoda.kashiten



古賀 路恵 | Michie Koga

1983年生まれ。20代どころ、ピレネー山脈の麓にあるジュランソン村の2つ星レストランでシェフパティシエを経験。2016年に夫である拓郎さん【ワインショップ クルト】の地元である熊本へ。2020年春に自店をオープン。

udan ウダン

熊本市中央区上通町11-3 浅井ビル1F  
 \*営業日・時間はInstagram @udan\_64 で確認を



Michie Koga udan

ウダンのお菓子は、日本の四季とともに。

いつか機内の窓からのぞいた阿蘇の山々が、パティシエとして働いたバスクの自然と重なって胸がはずんだ。店名の「ウダン」は、バスク語で「夏」という意味をもつ。フランスとスペイン、ふたつの国にまたがるバスクの豊かさに魅せられ、単身渡仏したのが25歳の頃。言葉も文化も違う異国の地が、古賀路恵さんのお菓子づくりの原点だ。あれから少しの年月が流れ、遠く離れた熊本で自店をオープン。その胸には、厳しい修行時代ではあったものの、いっそう輝いていたあの夏の思い出が宿る。そんな「原点」への気持ちをこめたバスク

クチーズケーキは、焦がし色さえ愛おしい。丸い夢のよう。芳醇なのにきりっとしたかっこいい味で、決して華美ではないものの、絶大な存在感だ。レトロシックに焼かれたクッキーやフィナンシェは、素朴なだけじゃない、毎日の生活に溶け込む優しさをたずさえていた。材料は、粉、砂糖、卵など焼き菓子の基本的な素材ばかりだが、古賀さんが大切に作り続けてきたお菓子は、はっとするほど豊かな味わいを秘めている。

「時がお菓子を美味しくしてくれる、というのかな。時間をかけて楽しむ焼き菓子」  
 の魅力を伝えていけたらって思うんです。熊本で暮らすようになって、想像以上の食材の豊かさに本当に驚きました。特に四季折々のくだもの。まだまだ使いこなせていないものばかりですが、これからはもっと、生産者さんの想いも届けられるお菓子をつくっていかたいと思います。

