



### オーダーメイド店「スイーツSaccho」

〒466-0006 名古屋市昭和区北山町3-22-2 シャトレ北山1F  
Phone/052-784-6355 fax/052-734-6324  
mail/info@saccho-cake.com  
web/https://sweets-saccho.shopinfo.jp



オーナーパティシエール 川田 幸子さん

## 自分も楽しめる、人を幸せにする仕事

——この道を選ばれた経緯をお聞かせください。

小さい頃はケーキ作りが好きでパティシエになると言っていたのですが、本気でやろうと思ったのは27歳の時に名古屋マリオットアソシアホテルに勤めると決めてからでした。

それまでは自分探しと、何かでっかいことしたい！と欲していたので色々な職業を転々としました。決め手は「自分も楽しめる、人を幸せにする仕事」でパティシエに行き着いたのです。ケーキ屋でアルバイトしていたときに毎日同じことを繰り返す作業に飽きていましたので、ケーキに携わるけれどケーキ屋ではない他に何かないのかと日々考えていました。

普通のケーキ屋ではつまらない、売れるのかわからないけれど「オーダーメイドスイーツ」の店をとりあえずやってみようと始めました。

初めは一人で歩いて営業回りしました。いろいろな異業種交流会などに参加して交流を広げ、お知り合いになった方々からのご紹介で、卸を中心に始めました。

——オーダーメイドスイーツの特色を教えてください。

お客様のご要望に合わせてお作りいたします。

イメージのないお客様については、まずインターネットを検索し画像を見ながら、お客様と一緒に決めていきます。

オーダーによって特別な型を購入しますし、細工の種類によって金額が違いますから、予算は必ずお聞きます。

——どのような方がオーダーされますか。

20～50代の女性が多いです。ウェディングケーキ、パースデーケーキ、特別な記念日や芸能人のパースデーを個人で祝う方もおられます。サプライズのプロポーズで依頼されることもあります。

——お客様との印象的なエピソードはございますか。

お客様のイラストをもとにしたケーキで、とても良くできたのですが、お店に引き取りに来られて泣いて喜ばれたときは、やっていて良かったと思いました。そのときはスタッフの前でしたので、スタッフにしても、もっとやる気が湧いたと思います。

コンサート会場に飾るケーキをファンの方から依頼されることもあります。韓国のアイドルグループのコンサートのときは、イミテーションで5段のケーキを作ったのですが、後で食べてもらえるとのことでしたので、一部は食べられるもので作りしました。13万円ほどかかりましたが、とても喜んでもらえました。

——お届けするときは大変でしょうね。

横揺れと急ブレーキ、急発進がダメなので、運転には気を遣います。いつもドキドキします。

ケーキを配達時に、少し当ててしまった場合などは、その場で、直ぐに手直しをしますが、あるレストランに無事



に届けた直後に「ケーキを落としたから何とかして欲しい」と連絡があり、これをどう修復させるか……。持ち帰る時間はないので、道具を借りクリームをいただき、頭をフル回転させて修復いたしました。が、心臓が止まる思いでした。

## 四苦八苦するが、それがやり甲斐

——子どもころは、どんな女の子でしたか。

怖いもの知らずで、男の子と木登りして遊ぶ活発な女の子でした。この頃から「なんで男じゃないんだろう？」って35歳くらいまで思っていました。

——パティシエとして一番大切にされていることをお聞かせください。

まずは大事な記念日を台無しにしないように心がけています。そして、お客様が何を求めているか、理解するまであらゆる角度からお聞きします。

引き取りに来られたとき、受け渡しのお客様の声をスタッフが共有できるよう、次に生かせるようにしています。

——あまりにキレイで、もったいなくて食べられないです。私がココ・シャネルの白黒のイメージで注文したとき、飴細工でガラスまで作ってあって感動しました。

ガラスの部分をどうやって表現しようか悩みました。私としてもうまくできたと思っています。頭の中で構成できなくて四苦八苦して、それができたときは自分でも感動し

ますね。それが遣り甲斐です。ア～（食べてなくなってしまうのは）もったいないと思いますが、でもまた作ろうと頑張れます。

——シーズンによって忙しさは違いますか。

忙しいと一日中配達で終わってしまうときも、あります。

うちはクリスマスの営業は数年前からで、一昨年からバレンタイン商品を始めました。クリスマスケーキは、「シェフむらい」の邨井清隆さんに「クリスマスケーキくらいやったら」と言われて、やり始めました。邨井さんは私の父親みたいで、お店を開く場所を探していたら、シャトレ北山に近々店じまいで厨房もそのまま使える物件があるからと紹介をしてもらいました。

## ジャパンケーキショーで優勝、日本一に

——受賞歴を拝見しますとジャパンケーキショーの「優勝」、アンドレ・ル・コント杯での「入賞」とあります。

ジャパンケーキショーは1年に1度全国からパティシエが作品を持ち寄り、細工ごとに順位が付けられます。このコンクールで優勝すると、パティシエのなかで有名になり日本一と称されます。私が優勝したものは飴細工の作品です。

同じ年の春にボワロン杯という女性パティシエのみで行われるコンクールに出た後だったので、かなり悩みました



取材日時／平成30年11月27日(火) 13:00~14:00  
 取材場所／スイーツSaccho、シェフむらい  
 聞き手／加藤 幸博、加藤 育美、平木 聖三、鶴岡 一美

が、何でも挑戦したいタイプなので、まさかの優勝を戴き、正直実感はありませんでした。

ポワロン杯は実技なので、かなりの精神力ストレスが伴います。あまり考え込むタイプではないのですが、このとき初めて頭に10円はげができました。

アンドレ・ル・コント杯はフランス料理・菓子の分野で永年にわたり日仏両国の文化交流と親善に尽力したアンドレ・ルコント氏の業績を称えるとともに、フランス伝統菓子の発展を願って実施されているものです。

このコンクールは独立してから挑戦しました。ブランクがあったので、体力がなくしんどかったです。材料費がかかり、それより会社を何とかしないと潰れると思い、これを機にコンクールはもう卒業だなと思いました。

——経営方針、人材育成はどのようにしておられますか。

経営理念は「笑顔・踊る・省く技術のスペシャリストになる」です。

ビジョンは「全ての人に幸せを届け、愛される企業となる」です。

贈る方、贈られる方、すべての人が笑顔になれるよう、察知能力を身に付け満足度100%以上の商品をお届けしたいと思っています。

スタッフが働きやすい職場と思えるよう、一人ひとりの気持ちに向き合いチームワークを大切にしています。

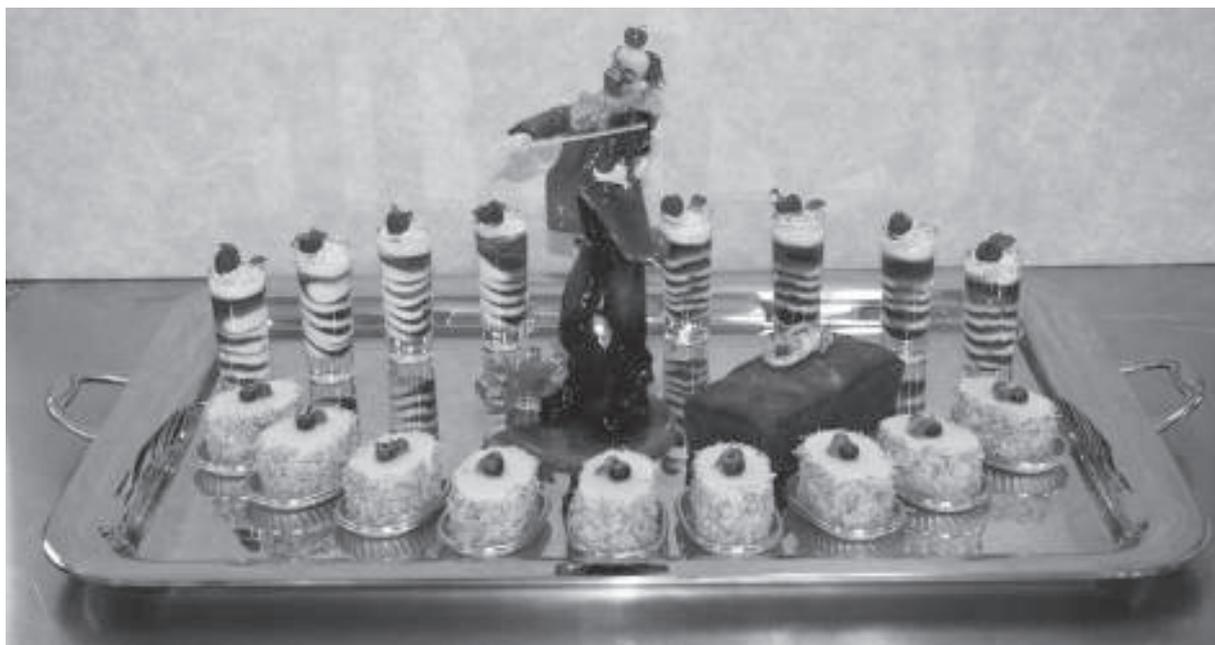
そしてお客様、スタッフがウキウキわくわくする環境を作り上げ、時間・材料・お金の無駄を省き、社会貢献できるように行動したいと思っています。

——川田さんにとってケーキはどんな存在ですか。



ジャパンケーキショー 川田 幸子さん





「ジャパンケーキショー 総合 準グランプリ」作品

ケーキはあまり食べませんし、ケーキを嫌いな時期もありました。

「なぜ、パティシエをやっているの?」と聞かれますが、私にとってケーキは作品なのです。ですからオーダーで始めました。ケーキはお客様にすぐ食べられてしまう短い命ですが、「美味しさも見た目もいいケーキ」を作りたかったのです。私のなかでケーキはアートです。

——健康法はいかがですか。

アルコールはほとんど毎日飲みます。仕事を終わって、帰ってから唯一の癒しです。時間がある時は銭湯に行き、3時間位かけて体をほぐしたり電気風呂で治療してます。アイデアや閃きが生まれるので一人でいる大事な時間だと思っています。

ドライヤーかけながら、歯磨きしながらスクワット等……ながらストレッチを毎日しています。体は柔らかい方です。

添加物のものが苦手なので栄養はなるべく食事からとるようにしています。

——最後に、好きな言葉があればお聞かせください。

坂本龍馬の「世の人は我を何とも言わば言え、我が成す事は我のみぞ知る」です。自分のやりたいこと、自分の好きなこと、自分の信じること、自分の目標は自分にしか解りません。他人に何と言われようが、成功するまでやり遂げます! 諦めなければ失敗となりません。途中で止めるから失敗するのです。

——すばらしいですね。これからもアツと言わせるようなアーティスティックなケーキをたくさん作って、みんなを楽しませてください。



「ジャパンケーキショー」表彰式 (向かって右側)



ル・コント杯



# 「美味しいお餅」を常に探求

株式会社 山田餅本店 代表取締役 山田克哉氏



山田餅本店



名古屋市瑞穂区瑞穂通 1-18  
phone 052-841-1501 fax 052-841-1570  
営業時間：9：00～19：00  
定休日：毎週火曜日・第3水曜日  
(祝日は営業)



## 初代はビジネス上手

—ご創業についてお聞きします。

【克哉】創業は昭和2年です。初代の山田米蔵がいまの名古屋市立大学（八高）の前で創業しました。その後、当地に名古屋市民病院ができ、市電が通ったのに合わせて移転してきました。それが昭和14年頃です。

名古屋市立大学が新制ででき、さらに市電が新瑞まで延びたときに新瑞店を開業しました。初代はビジネスが上手な人だったようです。

初代はイトウパンというパン屋さんで修行していたのでパンと餅のお店を始めました。

店名は最初から山田餅でした。和菓子を主に扱っていましたが、移転したとき餅屋ではなく山田屋にしようかという気持ちがあったと聞いていますが、山田餅で知られているので、このままでやっていくことになりました。

昭和30年頃、父が洋菓子をやりたいと東京の製菓学校へ勉強に行き、和洋二本立てでクリスマスケーキや洋菓子なども作り始め、パンはやめました。

—三代目になられます。どこかで修行などされたのですか。

【克哉】私は和菓子にもう少し力をいれたいと思い、大学を卒業してから東京の和菓子店で、2年ほど修業しました。頑張っていました。当時、家の店が忙しく、人手も足りなくなって2年で呼び戻され、修業は中途半端になってし

まいました。本格的に和菓子の修行をしたかったという気持ちが強かったです。30年前、30歳の頃です。当時は何しろ忙しかったですね。繁忙期には休日返上で働き、店は一日12時間以上営業していました。

## 餅は日本人のソウルフード

—お餅はすいぶんと昔から食されていたのですか。

【克哉】お餅は、お正月の鏡餅、誕生餅、お祝いの赤飯など日本の行事に繋がっています。鏡餅は、ご先祖さまに湯気が立ったご飯をお供えるように、鏡餅も歳神様としがみさまが各家庭に帰ってくる時のお供えです。本来は面を外にさらすことが必要と思います。

和菓子は茶道と繋がりがありますが、古いにしえより神様と繋がりがあのお餅を作っていることに誇りをもっています。

—山田餅の餅の特色は？

【克哉】先代の「美味しい餅を作ろう」を守ってきました。いまは機械化され、いろいろなお餅が販売されて、どこでも買えるようになってきました。ではうちはどんな餅屋になるか。毎朝、餅を搗ういて美味しい餅を販売することを一番大切にしています。仲の良かった米屋さん相談しながら、とにかく美味しいお米を探求します。いま東北の米を使用していますが、コシがあり味が良いです。先代は最適なブレンドのものを見つけて、美味しい餅を売りたいと力



昔の店舗



祖父と父が写っています



ここにいるのは父で、商店街の理事長だったときのものです。いまから20年ほど前に、博物館20周年のとき名フィルを呼んでコンサートをしたときの写真です



山田 克哉氏、奥様 山田 朋子さん



を入れていましたので、その流れで今もやっています。年末には100俵を目標にして達成しています。

お餅や団子は、味付けがしょうゆなので、しょうゆと米という組み合わせは、日本人のソウルフードなのではないかと思います。

——高山のほうでは花餅があります。

【克哉】 ご近所にも年末に作られる方がおられまして、当店から餅を購入して溶かしてお作りになります。珍しい風習です。

——季節の和菓子についてお聞きします。

【克哉】 春は桜餅、花見だんご、草餅です。初夏になって柏餅、夏是水羊羹、いまは水饅頭、秋は栗のお菓子、冬は大福餅で1年がまわります。

定番は大福餅、草餅、おはぎなどです。

今や、名古屋名物になった鬼まんじゅうも作ります。

同じ名古屋独特の食文化として、端午の節句のお祝いに使うクチナシ色のおこわ、「黒豆黄飯くろまめきいはん」があります。

しかし、大分県にも同じものがあると聞き驚きました。

私見ですが、黒田勘兵衛がこちらの出身で大分にも行っていますので、勘兵衛つながりなのかなと思っています。昔は、男子は毒素がいっぱいあるので、毒素を抜くという謂れのようなのです。

素材は米と小豆のみで、よくぞ、これほど考えたと思うほどのバリエーションがあります。先人の知恵・文化です。

小豆は和菓子の餡にしか使わない特殊な豆で、欧米ではあまり食べられていません。小豆をここまで芸術的に極め

ている文化はすごいと思います。日本人として大事に伝えていかなければもったいないと思います。

——売れ筋は？

【克哉】 豆大福です。いまの時期はいちご大福です。和菓子にフルーツは使わないというタブーが壊れましたね。うちのいちご大福は粒餡と羽二重餅で作っています。

## 私は職人

——店舗展開はどのようになっていますか。

【克哉】 いま山田餅店は6店舗あります。本店、新瑞、田代本通り、鳴海、島田、港区で、みんな暖簾分けなので商品構成もそれぞれ違います。

——経営方針・人材育成についてお聞かせください。

【克哉】 よく経営方針を聞かれますが、私は職人なので、あまり経営している意識はありません。従業員は7名で、アルバイトは全部入れると30人ほどです。季節によって忙しかったり暇だったり激しい業界です。

職人は私も含めて4人です。人材育成は特にはしていません。いま業界自体が人材を受け入れられるか、難しいと感じています。重労働です。力があればできるかと言えば、そうでもありません。（職人に）なる人はなるべくしてなります。私は職人ですから、言葉でいくら表現しても物ができないと、どうにもなりません。形のあるもので表現しなければと思っています。

——話題を変え、瑞穂通り商店街についてお聞かせください。



【克哉】 市民病院ができて立ち上がった商店街です。昭和52～53年頃名古屋市が市民200万人突破記念で博物館が建てられたので、博物館前の商店街となりました。最盛期は80店舗以上ありました。今は43店舗ほどになりましたが、新しい店舗がいっぱい参入していますので力はあると思います。

——商店街でグランパスやドラゴンズを応援されているそうですね。

【克哉】 名商連のほうから商店街でグランパス、ドラゴンズを応援しようという企画があったのです。

——優勝すると何かイベントをされるのですか。

【克哉】 セールはします。またグランパスの若手の選手を応援しようということで、「2年目応援隊」ということで、春先の開幕戦前に、商店街の前で2年目の選手を紹介、応援しています。

もうひとつ、12月に女性限定でアンケートをとってグランパスのイケメングランプリを選んでいきます。優勝者は毎年うちの商店街に来てもらい、表彰式をしています。ちなみに、あの玉田選手は殿堂入りしています。

## 心が開いているときに人生は美しい

——奥様にお聞きします。お餅屋さんと知っていて結婚されたのですか。

【朋子】 はい。でも、もっと暇だと思っていました。お茶を習っていたので和菓子は好きでしたし、店先で着物を着

て、お菓子をお出しすればいいのかと簡単な気持ちでしたが大間違いでした（笑）。

——ご苦労もあったと思います。ご主人へ何か一言ありますか。

【朋子】 優しい主人です。長生きして欲しいです。

——ご趣味は？

【克哉】 昔はスポーツ観戦が好きで野球や相撲を観たりしていました。最近は、祖父が趣味で畑を作っていたことを思い出して、野菜作りに興味があります。それほど時間があるわけではないので、3坪ほどの小さな家庭菜園を作りました。そこで10月にサツマイモを収穫しました。今はタマネギを植えています。

——お好きな言葉はありますか。

【克哉】 お世話になった愛知県菓子技術専門学校に山川先生という伝説の校長先生がいらっしゃいました。先生は卒業するときに一人ひとり言葉を贈られるのです。「心が開いているときに人生は美しい」。ゲーテの言葉らしいのですが、その言葉をいただいて、30年も前のことですが、できるだけ、そう心掛けてきました。

——お母様はお元気で、店頭に立たれておられ笑顔がステキです。

【克哉】 80歳になります。店頭でお客様とのおしゃべりが日課で、お蔭様さまで達者にしています。

——今日はお忙しいところ、ありがとうございました。これからも美味しいお餅や和菓子で私たちを楽しませてください。



取材日時／平成30年11月14日(水) 15:30～16:30

取材場所／山田餅本店 名古屋市瑞穂区瑞穂通1-18

聞き手／堀江陽平氏、古市晴比彦氏、加藤育美氏、鶴岡一美氏

# 第10回 名古屋ニコニコランド2018

日時／平成30年10月8日（体育の日）10：00～16：00 会場／久屋大通公園



主催者あいさつ  
親会副会長  
辻本 昌孝氏



開会宣言  
青年部会部会長  
田中 義明氏



スタンプラリー 名古屋中法人会ブース



女性部会の皆様



名古屋中税務署の皆様



マスコット「イータ君」作り 名古屋中税連協ブース

- **スポーツ体験**  
陸上競技、フットワーク競技、ソフトバレー、ミニゴルフ、フリスビー的当て
- **サッカー教室&トークショー**  
元なでしこリーガー 土井 成美氏、  
サッカー元日本代表 本田 泰人氏
- **TAXO×クイズ大会**  
税金博士 名古屋中税務署広報広聴官 肥後 佳和氏
- **職業体験**  
警察、消防、自衛隊
- **地震体験**
- **健康ストレッチ**  
名古屋リゾート&スポーツ専門学校

# 学ぼう！夢のもち方つかみ方！



TAXO×クイズ大会



## 租税教室

日 時／平成31年1月17日(休)  
10：45～11：30  
会 場／名古屋市立橘小学校  
出席者／青年部会部会長 田中 義明氏  
税務委員長 鈴木 隆行氏  
税務副委員長 子安 克典氏  
顧問 岩野 司氏



左より、岩野 司氏、田中 義明氏、  
鈴木 隆行氏、子安 克典氏



講師 鈴木 隆行氏

# 第21回 中法人会TAX杯 ミニサッカー大会

日時／平成30年11月17日(土) 9:30~16:30 会場／愛知県体育館ドルフィンズアリーナ



開会式



選手宣誓



チアリーディング  
(中京大学附属中京高校)



税金クイズ(名古屋中税務署)



表彰式



## 《表彰》

### 小学1・2年生部門

- 優勝 八事FC
- 準優勝 FC Himawari 2007 B
- 第3位 刈谷サッカークラブ
- 第4位 米野JSCU-8

### 年少・年長部門

- 優勝 イーストールFCU-6
- 準優勝 デラサル
- 第3位 Himawari 2007
- 第4位 大磯FC

## 《大会プログラム》

- 開会式・選手入場・選手宣誓
- チアリーディング(中京大学附属中京高校)
- トーナメント競技(Aコート・Bコート)
- ストレッチ・マッサージ(名古屋リゾートスポーツ専門学校)
- 税金クイズ(名古屋中税務署)
- ターゲットキック&PKゲーム
- サッカースクール……元なでしこリーガー 土井 成美氏  
元名古屋グランパス 飯島 寿久氏
- 決勝・三位決定戦
- 表彰式

# 明日のJリーガー・なでしこジャパン



サッカー教室



体操教室



ストレッチマッサージ

## みんなに笑顔を、クラウンがやってきた!!

第67回 社会福祉法人ひまわり福祉会 支援施設「ひまわりの風」

日 時／平成30年12月25日(火) 11:00~11:30

会 場／名古屋市名東区梅森坂3-3607

出演者／とっぼ、ロイ、ミント



写真前列 左より、トッポさん、ミントさん、  
後列 名古屋中税務署法人課税第1部門統括官  
中世古 芳孝氏、親会副会長 高橋 公比古氏、  
専務理事 鶴岡 一美氏、ロイさん