

“美しく、美味しい菓子作りの職人”を養成



東京都菓子学園

設置・運営 ● 東京都洋菓子組合
所在地 ● 東京都豊島区北大塚2-29-5-401
訓練課程と科目 ● パン・菓子製造科
訓練期間 ● 1年



東京都菓子学園は、昭和44年5月に職業能力開発促進法に基づき、東京都の認可を受けて「東京都洋菓子学園」として開校。昭和52年3月、「職業訓練法人東京都菓子学園」として設立され現在に至っている。

JR大塚駅から徒歩5分のところにある同校を訪ねた。

基本理念

東京都菓子学園は、東京都洋菓子組合が母体となり、学園育英会の支援、東京都からの補助金を受けて運営されている。

副学園長の和知珠世氏は、同校の教育訓練の理念について、「現在、菓子作りの情報が満ち溢れています。ですが、基礎をおろそかにしてはこれらの情報を正しく理解し、整理することはできません。本校が基礎を大切に、繰り返し指導する理由はそこにあります。

受講生に合理的・科学的な製菓理論・技術の教育をして、立派な職業人・社会人として育て、今まで開校から47年間で、2,000名近くを送り出しています」と語る。

教育・訓練の特徴

同校の受講生は、東京都洋菓子組合、東京都菓子学園育英会会員の従業員が中心。菓子製造の現場を取り巻くさまざまな事柄に対応できるよう、カリキュラムが組まれている。また、菓子作りということでフランス語の授業が

あるのも特徴である。

実技は「見て、聞いて、触れて、嗅いで、味わって」五感を駆使して習得するものとの考えで授業を行っている。教室の天井は、講師の手元が遠くからでも見やすいように鏡張りになっている。

学園の講師で現代の名工でもある寒川正史氏は、「お菓子作りというところ、テクニクばかりに目が向けられがちですが、素材や道具にも気を遣わなければ一流の職人にはなれません。また、安全面・衛生面は食品業界としても最重要です。授業では、そこも徹底的に教えていきます」と語る。

講師を始め、支えるスタッフも材料・道具を抱えてフル回転で受講生を指導する。

「お菓子作りに正解はないのです。学んでいくうちに疑問が湧いてくる、それを一つひとつ自分で解明していくことが、一流の職人になる道です」（寒川氏）

修了者（技能照査試験合格者）には、東京都知事よりパン・菓子製造技能士補の資格が交付され、2級検定試験受験に際して学科試験が免除となる。

受講生の声

在校中の受講生（第47期生）の石川暁絵さんは、「私はずっとと別業種で働いていましたが、大好きな菓子作りを仕事にしたいと思い、菓子製造業に転職しました。基礎から勉強したいと思っていたところ、職場の菓子店から

東京都菓子学園の紹介があり、ここに入学しました」と話す。

授業は原則として平日の午後5時30分から始まるので、仕事との両立にはかなりの努力を要する。

「もちろん両立の大変さは覚悟のうえでしたが、職場の方々の協力なしには成り立ちませんので、本当に感謝しています。第一線で活躍されている先生方の素晴らしい技術を間近で見るとは今までにない経験で、どのような質問にも丁寧に答えていただき、疑問に思ったこともすぐに解決できます」

学園について、「働きながら学ぶということ、自身の成長と自信につながりました。学園で学んだたくさんの方のことを今後の仕事に活かして、菓子職人としてまい進していきたいです」と語った。

学園の使命

菓子は、作る人の心を素直に反映する、と和知副学園長は言う。

「オーブンの中で菓子が焼けてくる様子は神秘的です。美しく、美味しい菓子作りは魅力的で、私たちはこの魅力を多くの人に伝えていくのが使命だと思っています」

これからも、受講生には学園での教育・訓練を通して確かな技術を身に付けてもらい、それぞれの職場で、わが国の製菓産業の発展に貢献してほしいと思います」