

平岩さんがご案内してくださったのは、江戸川橋駅から徒歩6分の場所にある「パティスリー サロン・ドゥ・テ アミティエ 神楽坂」。平岩さんが歴史の教師を目指していた学生時代から、現在のスイーツジャーナリストという職に至るまでどのような経緯があったのか、スイーツのショーケースを前に教えてくださいました。

焼き菓子の香りに包まれて、幸せな時間を過ごしました。

◆スイーツに触れたきっかけ

母が栄養士の資格を取得していて、食に関する職に就いていた影響で、家でも食にこだわりがありました。そんな母に同行したデパ地下などの菓子店との出会いが、今に至るきっかけの一つになりました。

◆興味があると突き詰めたくなる

学生時代は歴史の教師になりたいと考えていました。さらに専修免許の取得を目指し、大学院に進み、附属高校で非常勤講師として世界史を1年教える貴重な経験もしました。しかし教員以外の経験もしてみたいと思い、卒業後はマーケティングの会社に就職しました。

仕事のかたわら、趣味としてスイーツを食歩歩き始め、追求するようになったことがきっかけで2002年に『TVチャンピオン』という番組に出演。優勝して、デパ地下スイーツのコラムなどを書くようになり

おやゆび姫をイメージした平岩さんデザインのスイーツ「サンベリーナ」



甘い魅力いっぱいのご著書

Message

自分の可能性を広げるため、学び続ける

学生記者が先輩にインタビュー

OG INTERVIEW vol.36



スイーツジャーナリスト

平岩 理緒 さん

Hiraiwa Rio

プロフィール

附属豊明小学校から本学に学び、1998(平成10)年3月 文学部史学科を卒業。2000(平成12)年3月 文学研究科史学専攻博士課程前期修了後、マーケティング会社に就職。在職中、スイーツ情報サイト「幸せのケーキ共和国」(<http://shiwasenocake.net/>)を開設。2006(平成18)年退社。2007(平成19)年 東京製菓学校に入学。2年間製菓の基礎を学ぶ。雑誌やTV・ラジオの他、「All About」スイーツガイド、「おとりよせネット」達人などとしてWEBでも情報を発信。コンサルティングや司会・解説、審査員まで幅広く活動。日本フードコーディネーター協会、チーズプロフェッショナル協会、フランスチーズ鑑評騎士の会シュヴァリエ

ました。また、百貨店主催のケーキのデザイン企画に参加し、商品化していただく経験も。その頃から少しずつ菓子職人の方々と関わるようになりました。その職人それぞれのこだわりを知るためには、お菓子作りの基本を知らなければと思い、退職して製菓学校に入学。このような目的で入学した学生は、初めてだったかもしれません。

これまでの経験を通して、教師もメーカーもジャーナリストも、相手へ「伝える」という本質は似ていると感じます。それに歴史を学ぶ方法は、いろいろなことを学ぶ基礎につながっています。学生時代に教わったことが、このような形で生かされました。

◆自分の興味を広げよう

一つの事柄に向けて全力投球することも意義深いです。自分の隠れた可能性を見つけるために、さまざまな方面に挑戦

することが大切です。学生のうちにたくさん経験することで、自然と将来への道が開けると思います。

インタビューを終えて

私が幼稚園児だったころの夢は、お菓子を作る立場である、パティシエになることでした。お菓子は作るこそがすべてだと思い込んでいましたが、今回のインタビューを通じて、お菓子は作るだけでなく、見たたり感じたりすることで、さまざまな角度から体感できるアート作品のようだ、考えを変えることができました。私も平岩さんのように、挑戦し続ける気持ちを忘れない女性でありたいです。

取材・文・学生記者
人間社会学部
文化学科2年
谷中 理沙

