



おいしい物で感謝を伝えたい

# 小長井 梨央 さん



**PROFILE** 小ながい りお (17・白浜区) 県立小笠高等学校3年。お菓子作りが好きで夢はパティシエ。卒業後は「学校ではなく働きながら製菓の技術を身につけたい」と語る。

## 地元の食材をたっぷり

ふじのくにに農芸品フェア実行委員会が主催する県の特産品を使った井のアイデアを競う「ふじのくに農芸井アイデアコンテスト」で、優秀賞の10作品に小笠高3年の小長井梨央さんの「トマ豚 with コロ丸」が選ばれた。

「近所の人からたくさん新鮮な野菜をもらうのでそれを使いたい」と、料理上手な母親にアドバイスをもらい、夢咲豚をトマトやタマネギと炒め、サクラエビやはんぺん、サツマイモを使った味の違う団子を添え、三つの味が楽しめる井を作った。「子どもからお年寄りまで楽しんで食べてもらえると思う」と自信作。

市内の学校給食で提供する計画もあり、試作には小長井さんも立ち会って、味や彩りを確かめた。

## 働きながらパティシエ目指す

「将来はパティシエ(菓子職人)になりたい」と話す小長井さん。将来を見据え専門学校

の学生や、市内の西洋菓子店の経営者にも自ら話を聞きに行った。「大変だが、心を鍛える意味も込め就職して技術を身につけたい。学生の話も聞くと、学校へ行ってもパティシエとして就職しない人も多いそうだ」となりたいたい自分の道を見据えて、今は西洋菓子店の多い東京で就職先を探している。家族からは進学や他の道なども勧められたが、「誰かに言われて進路を変えろのではなく、自分で決めた道を進みたい」と決めている。

## お菓子で恩返ししたい

家で作ったチーズケーキやシュークリームを友達に持っていくこともある。「お菓子を食べた友達が『おいしい』と言ってくれるのはやっぱりうれしい」と笑みがこぼれる。

パティシエという夢には「自分の作ったお菓子で幸せを感じてほしい。お世話になった家族や友達に恩返ししたい」という思いがある。

ぜひ、夢を実現し、たくさん幸せを運んでほしい。