

# 青森市匠の職人（平成30年度受賞）

畑中 はたなか

一夫 かずお

## （洋生菓子製造工）

世代を超えて愛される洋菓子を



### 主な受賞歴

- '73年 青森県菓子工業組合 第1回青森県菓子品評会技術奨励賞
- '76年 青森県菓子工業組合 第4回青森県菓子品評会青森県支部長賞
- '77年 青森県菓子工業組合 創立10周年記念菓子祭技術奨励賞
- '16年 青森県卓越技能者表彰 受賞

問い合わせ先 有限会社 松栄堂  
〒030-0903  
青森市栄町1丁目5番4号  
TEL 017-743-1863



『抹茶バタークリーム  
のロールケーキ』



匠のこだわりが  
詰まった洋菓子たち

【取材レポート】  
菓子職人のお父様の影響から洋菓子職人を志した畑中さんは、高校卒業後、18才で上京しました。  
就職先の先輩から、焼き菓子やケーキなどの洋菓子作りのノウハウを基礎からみっちり叩き込まれ、上京してから4年目に初めてウエディングケーキの製作を任せられたときの嬉しさは今でも決して忘れることはないと言います。  
昭和47年に帰青して以来、地元青森で洋菓子職人として従事し、現在では、若手職人の育成にも積極的に取り組む青森の洋菓子職人の第一人者として活躍しています。  
近年、青森の洋菓子業界には、若手の女性職人さんが増えてきている。自分のようなベテランと若手が互いに良い刺激を受けあって、業界全体を盛り上げていければ良い。」と話す畑中さんのモットーは「生涯現役」。  
形のない材料から、綺麗なケーキや整形された焼き菓子を生み出していくことが洋菓子づくりの醍醐味。今でも焼きあがったお菓子を見るときはわくわくした気持ちになる。」と、50年以上も洋菓子を作り続けている畑中さんは、今でも上京当時の気持ちを忘れずに、洋菓子作りを楽しんでいます。  
昔からのお客様がお子さんやお孫さんを連れてお店に来てくれることも多い。」と話す畑中さんは、かつての洋菓子を復刻し、当時を懐かしむ方からお子さんまで、世代を超えてみんなを喜ばせることができる洋菓子』を試作中とのこと。匠の職人による洋菓子への探求は今日も続いています。

