

## プロフィール

- ・北海道 旭川市生まれ
- ・中学2年時に、飲食で独立するため農業高校への進学を決める
- ・旭川農業高等学校 生活科学科 進学

食品加工を学ぶと共に、たい肥作りから自分たちの手で行い、有機農法を一年通し作物を作りながら実践で学ぶ。また、茶道部で裏千家小原流を学び2年より部長を務める。

農業簿記3級取得。ホテルのペストリー部門（お菓子全般の製造とパン製造を担う厨房）にて企業研修。他にも農業研修、保育研修等を経験。

- ・辻グループ エコールキュリネール国立へ進学（現 エコール辻 東京）

フランス政府より、フランス人以外で初めてM.O.F.（フランス国家最優秀職人賞）を受賞し、その他にもフランス政府より「フランス教育功労賞」授与および「農事功労賞」受賞した辻静雄氏が開校した料理・お菓子の名門校。実習8割（洋菓子と製パンのみを徹底して学ぶ）、学習2割の超実践型カリキュラムとなっている。

有名店の有名なシェフを招いた講習も多く、「マルメゾン 大山氏」「レ・アントルメ 鮎沢氏」「現 オークウッドオーナーシェフ 横田氏」「現 オ・グルニエ・ドール 西原氏」に学ぶ。

飴細工専攻科に所属し一年に亘り技術を学び、その後の進級試験に合格しフランス校への留学が決まる。また、卒業式で総代を務めた。

- ・辻グループ フランス校へ進学

全寮制で、フランスの文化遺産に登録されているお城が学校となっている。

生徒が毎日、サービス、お客、フルコースを作るグループに分かれ、フルコースを提供。ランチとディナーで入れ替わり、毎日フルコースを食べ、フルコースのデザートを作り提供し、翌日のための仕込みと実践を重ねる。

また、M.O.F.（フランス国家最優秀職人賞）の称号を持つフランス人講師より西洋菓子の実習と講習を受けると共に、ポールボキューズなど三ツ星シェフからも講習を受ける。

その他、フランス語講習、チーズ講習等も受け、パリ（アンジェリーナ本店、ダロワイヨ本店）、オーストリア（ウィーンオーバーラー「Oberlaa stadthaus」、ゲルストナー「GERSTNER」〈王室ご用達の名店〉、ハイナー「HEINER」〈国家栄誉賞を受賞している名店〉、デメル「DEMEL」〈王室ご用達の名店〉、イタリア・ローマ、ヴェネツィアの視察を行う。

フランス校では、ワインクラブに所属し、シャンパーニュ地方に行き「モエ・エ・シャンドン」社にも訪問。カーヴ（シャンパンの貯蔵庫）・資料室など訪れ、一般立ち入り禁止の「モエ・エ・シャンドン」社内の迎賓館の中にて「ドン・ペリニオン」の味を決定するメンバーであるジョフロワ氏の指導のもとブレンドする前のワインを試飲し、その後徐々にブレンドさせていくシャンパンのブレンド構成を学ぶ。

その他、ボヌの見学、三ツ星レストランのソムリエやボルドーワイン協会の方などに講習と受けながら、何十本ものワインの試飲をし、造詣を深める。

コニャックに関しては、ヘネシー社の講習を受け、コニャックの醸造などを学びながら、¥2,000～¥200,000位のものまでを試飲し、違いを学ぶ。

コース料理では、リヨンにある一つ星オルシー、二つ星ミッシェルプラス、三ツ星ポールボキューズでコース料理を食べると共に厨房を見学。ショコラティエ（チョコレート専門店）では、リヨンの「ベルナシオン」の店内と併設された工房を見学。

その後の実地研修では、北フランス ノルマンディのモンサンミッシェルが見える町アブランシュにある「パティスリー ドヌー」で住み込み研修。洋菓子だけでなく、アイス作り、ブリオッシュの成型、クレープ焼き、計量、オーダーケーキ作り、プラリネづくりなどを経験。

「ドヌー2号店」ショコラティエ（チョコレート専門店）立ち上げに参加も参画し、チョコレート製作を受けもつ。チョコをコーティングする助手や中身のガナッシュ作り、動物などの形の大きな型抜きチョコ作りを経験。

- ・フランスより帰国後

接客を学ぶためセレクトショップ店員を行い、接客・レイアウト・商品管理・顧客管理を学ぶ。

・旭川に戻ってから

「モンラッシュ」2号店カフェ&パティスリーの立ち上げに参加。パティスリー部門を任せられ、メニューづくりから携わる。焼き菓子・生菓子を開発・試作・製造を行う。カフェでのウェディングパーティーを経験。クロカンブッシュといわれるウェディングを象徴するフランスのプチシューを使用したケーキや細工菓子を作る。

・東川町に戻ってから

東川町 北の住まい設計社内ベーカリーの立ち上げに参加。製造・販売は勿論、発注、プライス書やパンのレイアウトなどを経験。社長より、もう独立出来るのではないかと問われ、退社し独立。

・独立にあたりフランスを視察

パリ ルーブル美術館、オルセー美術館を訪問。「サモトラケのニケ」像を見て感動し、店名をニケにするか迷うが、その他のギリシャ神話を題材にした彫刻も多くあり、豊穡の女神であり、春夏秋冬をもたらしたきっかけを作った女神、DEMETERに出会い、店名を決定。

ドイツとの国境にあり食文化で名高いアルザス地方では、アルザス名物のクグロフをどうしても現地で食べてみたく、アルザス地方ストラスブールの名店「ゲネル」でクグロフを購入。本場の味を確かめる。

また、アルザス地方には、憧れの人フェルベールさんの店があり訪問。地場産にこだわった新鮮なフルーツでジャムを作り、お菓子を作っている。彼女のジャムのファンはアラン・デュカスなど三ツ星シェフはもちろん、世界各国にいる。店内はフルーツや新聞、本やオリジナルのキッチン雑貨等も販売されており、小さな商店のよう。可愛らしい焼き菓子が天井からつるしてあったり、ジャムだけでなく、チョコや焼き菓子、生菓子がびっしり並んでいる。こんなお店を作りたいとイメージを固め、研究用に彼女の著作の本とジャムを沢山購入。

再びパリに戻り、マカロンの勉強のため「ラデュレ」本店を訪問。チョコレートでは名店「メゾン・デュ・ショコラ」を訪問。焼き菓子では、パリで一番美しいと言われるパサージュ ギャラリー・ビビエンヌの名店のカフェ「プリオリ・テ」を訪問。焼き菓子で感動できることを再確認し、こんな焼き菓子を焼きたいと決意を新たに帰国。

・独立、DEMETER 開店

家族、親族からの同意を得、実家の敷地内にある畑の中に新築することを決める。  
大正時代の納屋の梁や大きな窓をもらい受けるなど、趣を重視。

・その後

ラトビア、デンマークなど、機会を見つけ海外視察を行い、世界の食文化を体感し、提供のための研究を重ねる日々を送る。