

第125号 発行 2025.12

# PETIT FOUR

Shizuoka Confectionery Associations

2025.2号 静岡県洋菓子協会だより



2025ジャパン・ケーキショー東京 連合会会長賞  
第2部工芸菓子 2類 ピエス・アーティスティック(ショコラ)  
アンドロワ・パレ 久野 京平

## 会長 新年のご挨拶

静岡県洋菓子協会会員並びに賛助会員の皆様、新年明けましておめでとうございます。

あっという間に平成26年の総会に於いて会長職を拝命して以来、12年の歳月が流れましたが、今年度を持ちまして会長職を辞する事になりました。在職中は皆様に多大なるご支援ご鞭撻をいただき、感謝申し上げます。今後は新体制の元、会員一丸となって静岡県洋菓子協会発展の為に進んでいきたいと思っております。勿論私自身も常任理事として、陰ながら会の運営に協力を惜しまないつもりですので今後ともよろしく願いいたします。

さて昨年の静岡県洋菓子協会の活動を振り返りますと、5月に総会並びに静岡県洋菓子作品展を開催しました。皆様に盛り上げていただき大成功に終わることが出来ました。

7月は納涼会、8月には西部支部との共同開催で、若手技術者のための講習会を、アンドロウ・パレの田代様のご協力をいただき、開催することが出来ました。また全国講習会もこの月に開催し、多くの皆様に参加していただき大変勉強になりました。

9月には初めての試みとして技能検定試験の講習会を開催しました。実際に受験を考えている方たちの参加をいただき、そのほとんどの方が今年度受験して下さることに繋がったことは、大きな成功だったと思っています。また同月に関東甲信越静岡ブロック会議が行われ、私と望月、鈴木両副会長で参加し、近隣の協会幹部の方たちとの連携を深めてきました。

10月にはジャパン・ケーキショー東京が東京都立産業貿易センター浜松町館で開催され、我静岡県は毎年の事ながら、優秀な成績を収め会場でも鼻の高い思いをさせていただきました。

11月は鈴木副会長の叙勲パーティーが華やかに行われました。本当におめでとうございます。また同月に技術コンテストを開催する計画でしたが、参加者が少なく中止となってしまいました。役員の方々、特に会場の手配に奔走いただいた望月副会長には、申し訳なかったと思っています。

12月は私たち業界最大のイベントのクリスマス時期で、活動は出来ませんが、去年は特にいちご問題が大きく皆様苦勞したと思います。また新年会等の折に愚痴を言い合ひましょう。

末筆になりますが、原材料の価格高騰の中、会員のために少しでも良い材料を提供して下さる賛助会員の皆様並びに静岡県洋菓子協会会員の皆様の、本年の益々の繁栄を祈念しまして私の新年の挨拶とさせていただきます。

本年もよろしく願いいたします。

静岡県洋菓子協会  
会長 天野 又一

# 2025年度静岡県洋菓子協会 8月～12月活動報告

実施日	内容	時間	開催場所
8月19日(火)	第3回常任理事会	16時～	鈴木学園
8月20日(水)	2025 JCA 全国講習会 静岡会場 講師オリジナル 開催 講師:小野林 範 氏 主催 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会/ 静岡県洋菓子協会 後援 関東甲信越静岡ブロック協議会	10時～	鈴木学園
9月10日(水)	技能検定試験講習会 開催 解説:会長 天野 又一 氏 「飴細工講習会」講師:縣 誠司 氏 「2級講習会」講師:鈴木 哲雄 氏 「1級講習会」講師:小河路 理那 氏	10時～	鈴木学園
9月10日(水)	第3回役員会	16時30分～	鈴木学園
9月16日(火) ～17日(水)	関東甲信越静岡ブロック会議 観光	15時30分～	月岡温泉 白玉の湯 華鳳 菊水酒造・マルナオ(株) (株)諏訪田製作所
10月14日(火) ～16日(木)	2025ジャパン・ケーキショー東京 開催	10時～	東京都立産業貿易センター 浜松町館
10月21日(火)	第4回常任理事会	16時～	B-nest(ペガサート内)
11月5日(水)	親睦ゴルフ大会	9時～	菊川カントリークラブ
11月12日(水)	第4回役員会	16時30分～	クラウンパレスホテル浜松
11月12日(水)	鈴木 雄氏 氏 瑞宝単光章受章 祝賀パーティー	18時～	クラウンパレスホテル浜松

## 「2025 JCA 全国講習会 静岡会場 講師オリジナルが」開催されました



8月20日（水）、鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校に於いて「2025 JCA 全国講習会 静岡会場 講師オリジナル」がございました。

講師は、国内外のコンテストにおいて優勝するなど多数の受賞歴を誇るチョコレートのスペシャリスト、ショコラトリー・ヒサシの小野林 範氏をお招きし、スポンサーが付かない講師オリジナルによる内容となりました。

今回の講習会メニューは以下の5品となります。

- ・フォレノワール
- ・タルトショコラ抹茶
- ・エクレア ショコラ
- ・パン・ド・ジェンヌ・ショコラ
- ・フィナンシェショコラ

理論的にショコラの扱い方を教えていただき、とても分かりやすかったです。

数種類のショコラを使い分け、それぞれの特徴を活かしたガトーは、口どけが良くとても美味しかったです。

また、経営者としての先を見据えたお話も伺うことができ、大変勉強になりました。



氏名:小野林 範(おのばやし ひさし)

京都府生まれ。大学を卒業後、2002年に滋賀の「クラブハリエ」に入社。15年間勤務後、2018年4月に京都市内に自店「ショコラトリー・ヒサシ」をオープン。

2008年と2011年の「ワールドチョコレートマスターズ」国内予選準優勝、「トップ・オブ・パティシエ2010」「チョコレートのピエス・モンテ&アントルメ部門」優勝、「WPTC2012」にチームJAPANの「チョコレート・ピエス」を担当して優勝、「ワールドチョコレートマスターズ2015」に日本代表として出場し、準優勝等の受賞歴。

## 2025ジャパン・ケーキショー東京が開催されました

日本最大の洋菓子コンテストであるジャパン・ケーキショー東京が東京都立産業貿易センター浜松町館にて2025年10月14(火)～16日(木)の3日間で開催されました。

静岡県からは合計65点の作品が出品され、内18点が入賞いたしました。入賞された皆様おめでとうございます！

*Congratulations!*

# 2025 ジャパン・ケーキショー東京 上位入賞者の声



第2部 工芸菓子 2類

ピエス・アーティスティック <シヨコラ>

— 連合会会長賞 —

アンドロワ・パレ 久野 京平

【今回受賞された感想をお願いします。】

大変嬉しく思います。

自分一人の力ではなく、サポートしていただいたシェフやスタッフ。挑戦しやすい環境を用意してくれるお店のおかげだと思っています。

支えていただいた全てに感謝したいです。

【出品された作品の紹介をお願いします。】

広く「空」をテーマに制作しました。

昔の時代のプロペラ機を主体に、雲や風を表現した花、空を飛ぶのに使う道具を取り入れました。

全体的にスッキリさせて、かっこいい雰囲気です統一しました。

【特に苦労した点などがありましたら教えて下さい。】

主に2つ

1. チョコレートのツヤをきれいに出すこと。ツヤがある部分とない部分のメリハリをつけるのが難しかったです。
2. 花の造形をきれいな丸にすること。常に一定の間隔、角度で花びらをつけるのが難しかったです。どちらも練習を重ね、結果的に満足できるクオリティになったのでよかったです。

【今後の目標を教えてください。】

作品にもチャレンジしつつ、普段の仕事から丁寧に作業して、パティシエとして成長していきたいです。



第3部 グラン・ガトー部門

— 金賞 —

アンドロワ・パレ 小池 珠実

【今回受賞された感想をお願いします。】

この度はこのような賞をいただき大変光栄に思います。

【出品された作品の紹介をお願いします。】

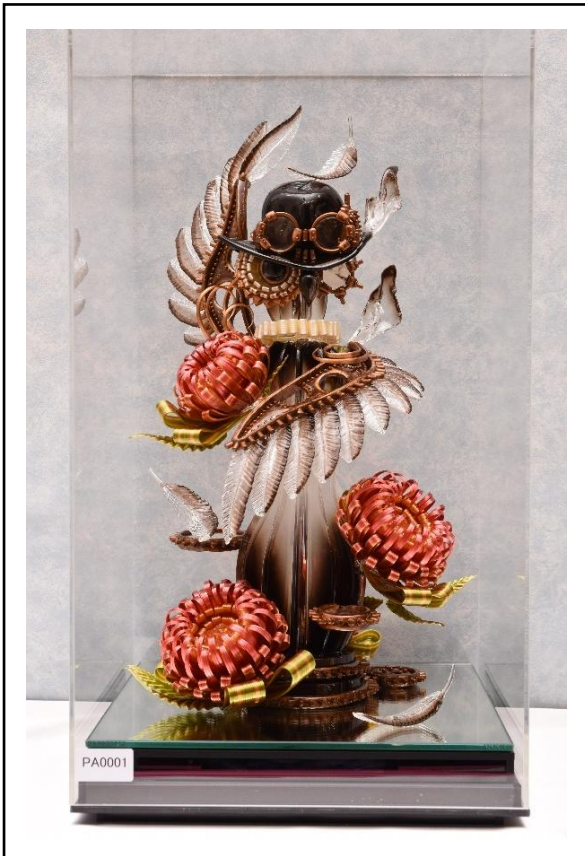
アールグレイのムースとミュールのクーリーを合わせました。

【特に苦勞した点などがありましたら教えてください。】

アールグレイの風味を損なわないようにすることや味のバランスを調整することが難しかったです。

【今後の目標を教えてください。】

今後は頂いた賞に恥じないよう日々精進していきたいと思ひます。



第2部 工芸菓子 1類

ピエス・アーティスティック <アメ>

— 銀賞 —

あとリエmomo藤枝店 縣 誠司

【今回受賞された感想をお願いします。】

作品を出品するにあたり協力してくれた会社、そしてお店のスタッフの皆さんや家族に感謝しています。

銀賞を受賞して嬉しい気持ちもありますが、連合会会長賞を目指して制作していたため本音を言えば悔しいという気持ちの方が強いです。

【出品された作品の紹介をお願いします。】

テーマとしてはフクロウとスチームパンクです。

ただ素直に作るのでは面白くないので2つを融合させて高級感があっけかっいい作品になるように心がけました。

【特に苦勞した点などがありましたら教えてください。】

全体的に色が暗くなるため透明な飴をどう使うかというところを特に考えました。

最終的なデザインの構造が決まったのは完成1週間前程でした。

一緒に挑戦した友人と話をしている中で行き着いたデザインです。

共に挑戦することでとても良い刺激を受けながら制作することができました。

【今後の目標を教えてください。】

今後も出品するからには1番である連合会会長賞を狙い続けていきます。

作品を出品することで気がつける点、スタッフたちと共に努力し得られるもの、技術だけではなく他にも得られる物があるという事を若い世代に伝えていけたらと思ひます。



## 第2部 工芸菓子 2類

ピエス・アーティスティック <ショコラ>

— 銀賞 —

アンドロワ・パレ 赤堀 早恵香

【今回受賞された感想をお願いします。】

静岡県の作品展で県知事賞をいただいたテーマだっただけに、銀賞というのは悔しい気持ちが大きかったです。

ただ、たくさんの方に作品を見ていただき、様々な評価、感想をいただけてとても勉強になり、また励みになりました。

支えてくださった全ての方に感謝の気持ちでいっぱいです。

【出品された作品の紹介をお願いします。】

女性と薔薇を中心に、美しさ、しなやかさ、繊細さをアーティスティックに表現しました。

顔、曲線など全て型を使わずモデラージュを中心に造形しています。

【特に苦勞した点などがありましたら教えてください。】

伝わりづらいところではありますが、しなやかな曲線と、その噛み合わせをアナログな手法でやっているので時間がかかりました。

【今後の目標を教えてください。】

これからも技術を磨き、自分らしい作品を作れるように精進して参ります。



## 第3部 グラン・ガト一部門

— 銀賞 —

東海調理製菓専門学校 西野 咲

【今回受賞された感想をお願いします。】

初挑戦の味覚を競う部門において銀賞をいただき、大変嬉しく思っております。コンクールに参加する度に感じるのですが、たくさんの方々の支えがあったからこそ最後まで諦めずにやり抜き受賞できました。応援してくださった皆様に心より感謝しております。

【出品された作品の紹介をお願いします。】

アプリコットを主体とし、キャラメルやバニラの風味を組み合わせたケーキです。アクセントの素材としてアールグレイを加えました。アプリコットのさわやかな酸味を活かすこと、口当たりは軽くしかし味わい深いことを目標として作りました。

【特に苦勞した点などがありましたら教えてください。】

アプリコット特有のさわやかな酸味を活かすレシピ作りです。想像以上に繊細な風味で、レモン果汁は加えずアプリコットが持つ酸味を引き出すことにこだわりました。また、果実のみずみずしさを感じられるように工夫し、他素材との調和を意識して各層のバランスを整えるため、何度も試作しました。

【今後の目標を教えてください。】

私自身がコンクールで培った技術や知識を学生たちへ還元し、次世代の育成に注力したいと思っております。また、一パティシエとして技術の向上に努め常に美味しさの探究をしていきたいです。



第5部 ジュニア部門

— 銀賞 —

ベルエキップ 菅原 美咲

【今回受賞された感想をお願いします。】

初めてのジャパンケーキショーでしたが、受賞することができ、とても嬉しく思います。また、コンテストに出品するにあたって、アドバイスをしてくださったり、環境や時間を確保してくださったりしたまわりの方々には感謝の気持ちでいっぱいです。

【出品された作品の紹介をお願いします。】

ジュニア部門で重視される基本的な技術を使って、綺麗だと思ってもらえるような作品を作りました。

【特に苦労した点などがありましたら教えてください。】

花の花びらの付け方や、中心との大きさのバランス、全体の重心やバランスに苦労しました。

【今後の目標を教えてください。】

今後はもっとお客様に飴細工の魅力を伝えられるような活動に力を入れていきたいです。

2025ジャパン・ケーキショー東京 入賞者一覧

1類 マジパン仕上げ部門

銅賞

砂子 遥

銅賞

松本 綾菜<あとリエmomo>

銅賞

横井 仁実<ホテルコンコルド浜松>

2類 バタークリーム仕上げ

銅賞

鈴木 明莉<(有)春華堂>

1類 ピエス・アーティスティック(アメ)

銀賞

縣 誠司<あとリエmomo藤枝店>

銀賞

榊原 公德<あとリエmomo>

銅賞

佐藤 文香<アンドロワ・パレ>

2類 ピエス・アーティスティック(ショコラ)

連合会会長賞

久野 京平<アンドロワ・パレ>

銀賞

赤堀 早恵香<アンドロワ・パレ>

銅賞

中島 有佳子<エレgrantU>

第3部 グラン・ガトー部門

金賞

小池 珠実<アンドロワ・パレ>

銀賞

西野 咲<東海調理製菓専門学校>

銅賞

小林 洋<(有)春華堂>

銅賞

森岡 真人<莓いちえ>

第5部 ジュニア部門

銀賞

菅原 美咲<ベルエキップ>

第6部 エコール部門

審査員特別賞

山下 朋華<東海調理製菓専門学校>

特別部門 国内産米粉を使った焼き菓子

銅賞

橋ヶ谷 祐司<東海調理製菓専門学校>

銅賞

松本 匡史<(有)春華堂>

## 「技能検定試験講習会」が開催されました

9月10日（水）、鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校に於いて「技能検定試験講習会」が開催されました。

この講習会は、例年実施される洋菓子技能検定試験にあわせ、将来受検を希望される方や受検を指導される方を対象としたものです。今回は当協会として初めての試みとなり、初心者向けの飴細工講習会も併せて行いました。

講習会の内容は以下の通りです。

- ▶ 解説 天野 又一氏
- ▶ 初級者用飴細工講習会  
講師「あとリエMOMO 縣 誠司氏」
- ▶ 「2級」講習会  
講師「アトリエ・プール・ヴー 鈴木 哲雄氏」
- ▶ 「1級」講習会  
講師「浜松調理菓子専門学校 小河路 理那氏」

午前10時より、講師 縣 誠司氏による「初級者用飴細工講習会」を実施しました。アメの炊き方から始まり、バラやリボンの作り方など実演を行いつつ丁寧に解説されました。作品の保存方法など、プロならではの細かいポイントや工夫を学ぶことのできる貴重な内容となりました。

午後からは、講師 小河路 理那氏による「1級講習会」、講師 鈴木 哲雄氏による「2級講習会」が行われました。当協会会長 天野 又一氏が1級、2級の試験内容に基づき作成した資料を用いながら解説を行い、試験の流れや合否に関するポイントなど、具体的で実践的な内容をお伝えしながら進めました。受講者にとっては試験のイメージを、より明確にする機会になったのではないかと思います。



今回は主に講師の周りを受講者が囲むようなスタイルで実施したため、技術を間近で見ることができ、質問もしやすい状況でした。座学では得られない体験を通じて、飴細工の知識を身に付けたい方や、これから技能検定試験を受ける方にとって、とても有意義な講習になったと思います。



## 「鈴木 哲雄 氏」瑞宝単光章受章 祝賀パーティーが開催されました



11月12日(水)、クラウンパレスホテル浜松に於いて「鈴木 哲雄 氏 瑞宝単光章受章 祝賀パーティー」が盛大に開催されました。

哲雄さんは、静岡県技能検定委員として長年にわたり検定業務に携わり、卓越した技術と深い見識をもって静岡県の技能者育成に多大な貢献をされてきました。

静岡県洋菓子協会においても、後進の指導や技術向上に尽力され、その功績は大きなものがあります。

当日は、ゆかりある約60名の方々が参加され、発起人の皆さまからは哲雄さんの人柄やこれまでの歩みにまつわるエピソード、そして温かい祝辞が寄せられました。終始和やかな雰囲気のととなりました。

改めまして、瑞宝単光章のご受章を心よりお祝い申し上げますとともに、哲雄さんの今後ますますのご健勝とご活躍をお祈りいたします。



# 2026年静岡県洋菓子協会 今後の活動の予定

実施日	内容	開催場所
2月3日(火)	新年会	駿河居酒屋福助
3月25日(水)	静岡県洋菓子協会親睦ゴルフ大会	菊川カントリークラブ
5月19日(火)	定時総会	未定
6月2日(火) ～3日(水)	静岡県洋菓子作品展・デコレーション検定 搬入・審査 静岡県洋菓子作品展・デコレーション検定 一般公開	グランシップ 展示ギャラリー1
7月～8月予定	納涼会	未定
11月4日(水) ～6日(金)	2026ジャパン・ケーキショー東京 開催	東京都立産業貿易センター 浜松町館
11月頃予定	静岡県洋菓子技術コンテスト 開催	未定
11月予定	忘年会	未定

## 新入会員のご紹介

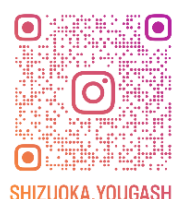
<B 会 員>秀島 佐恵子 グランマ

<B 会 員>砂子 遥

ご入会ありがとうございます。今後ともどうぞよろしくお願ひします！



静岡県洋菓子協会 SNS  
フォロー・登録お願いします！



## 編集後記

今回も編集後記を担当しますボンボニエール鈴木です

最近の気候は本当に気まぐれで、朝の肌寒さに震えて出かけたと思えば、昼には汗をかいてしまうような日もあって、季節がどこへ向かっているのか分からなくなります。天気予報を見ても、結局その日の空気を感じてみないと判断できないような毎日ですね。こんな落ち着かない気候に振り回される毎日ですね。皆さんもこれから繁忙期に向かっていく日々体に気を付けてお過ごしください。

さて、10月13～15日まで都立貿易センター浜松町館でジャパン・ケーキショーが開催されました。

今年も全国からハイレベルな作品が揃う中、静岡県洋菓子協会は連合会会長賞をはじめ18作品が受賞しました！

出品作品数に対しての受賞率も高く大変すばらしく、県内の作品展で皆さんが切磋琢磨して技術向上を目指す高い志で作品を製作しているからの結果だと感じました。

次に、技術部長の鈴木哲雄さんが、長年にわたり洋菓子協会検定員として活躍されてきた功績により、瑞宝単光章を受章されました。

洋菓子分野での叙勲は静岡県内で初ということで、私たちにとっても、とても誇らしく嬉しいニュースです。

哲雄さんは、講習会や審査などを通して技術者の育成に力を注ぎ、長い間、業界全体のレベルアップに貢献されてきました。現場での経験を生かしながら、次の世代に技術や想いを伝えてこられた姿勢は、多くの人に刺激を与えてきたと思います。今回の受章は、まさにその努力がしっかりと評価された結果であり、長年の積み重ねが実を結んだ瞬間だと感じます。

静岡県洋菓子協会では、熟練の皆さんが今も元気に活動されており、その情熱が若い世代にも広がっていきベテランと若手が一緒になって盛り上げていくことで、地域の洋菓子文化もますます活気づいていくのではないのでしょうか。

これからも協会のさらなる発展と、みなさんのご活躍を心より楽しみにしています。

広報部長 ボンボニエール 鈴木 貴之