

どんな職業か

洋菓子店や菓子工場で、洋菓子を製造する。

洋菓子は、大きく分けて、焼き上げたスポンジにクリームを塗ったりサンドした生菓子や、型に入れて焼き上げるが水分量の多いフルーツケーキのような半生菓子、クッキーのような焼き菓子、チョコレート製品、アイスクリーム等の氷菓に区分される。

洋菓子は種類によって作業内容が異なり、例えば生菓子では、まず卵、バター、砂糖、小麦粉を計量し、ミキサーなどの機械を使って混ぜ合わせ、ケーキの台となるカステラのような部分の生地づくりを行う。その後、専用の型に入れてオーブンで焼き上げ、クリームなどを塗ったり、絞ったりして形を整え、フルーツやナッツ、チョコレートなどを飾りつけて仕上げたりする。大型ミキサーや大きなオーブンを使用すれば生地は量産できるが、最後の仕上げは機械ではできないため、手作業で行う。通常、生菓子は冷凍技術の進歩によりストックも可能であるが、基本的には、その日の午前中に仕上げてその日のうちに売り切るようにする。

洋菓子店の場合は手造りの作業が中心となるが、菓子工場のラインで働く場合は機械の操作や監視が中心となる。工場生産の場合でも、洋菓子店と同じ菓子を見本にして製造するため、洋菓子職人の技術、創造性、センスが製品の出来に大きく影響する。

就くには

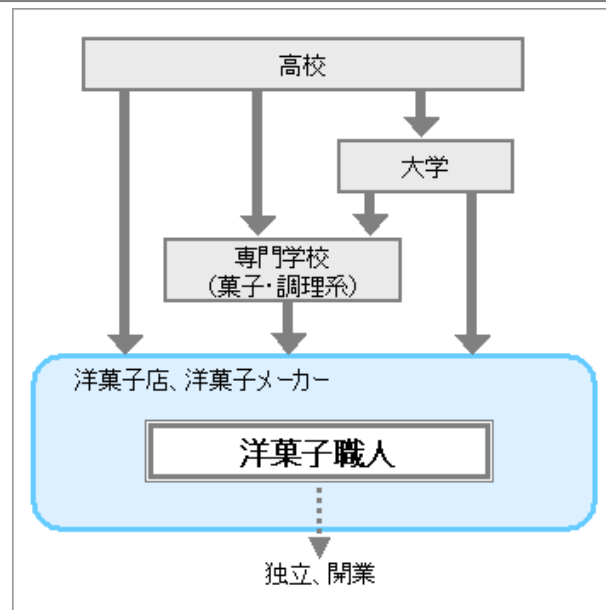
入職にあたって、特に資格や学歴は必要とされない。現在は高校を卒業後、菓子・調理系の専門学校で基礎知識を身につけてから入職するケースが一般的で、大学を卒業した入職者も増える傾向にある。

入職後は、店の規模などによって差があるが、一つの製造工程を受け持ち、ある期間経験を積むと次の工程に移るというように、数年で一通り菓子作りの技術が習得できるように進むようである。菓子作りの技術習得が最も重要であるが、それに加えて食品の衛生知識や、原材料、製菓理論などの知識も必要となる。

様々な種類の菓子作りを習得するために、いくつかの店を移動して自分の技術を向上させる人も多く、また、何年か働いてから独立して自分の店を開く人も多い。

関連する資格として、「製菓衛生師」や技能検定の「菓子製造技能士」があり、入職後に一定の実務経験を積み、学科および実技試験に合格すると取得できる。

味覚が鋭いこと、デザイン、色彩、装飾などの美的感覚を持っていることが求められる。



労働条件の特徴

洋菓子店は東京、名古屋、大阪、兵庫など大都市を中心に分布している。洋菓子専門店のほかに、和菓子やパンの販売と兼業する店や、喫茶コーナーなどを併設する店もある。7割以上が従業員5人以下の中小の店であるが、中には従業員100人以上の企業もある。

洋菓子店の就業者は以前は男性が多かったが、最近では女性も増えている。菓子工場の生産ラインでは女性が多い。労働時間は一般的に午前9時から午後5時までであるが、仕事の分担により、早い人は朝5時頃入社して仕込みを行う。そのような店では交替制をとっている。10月頃からクリスマス、年末年始、バレンタインデーを過ぎて3月頃までは洋菓子がよく売れる時期で、注文が多いため、残業が生じたり、休みがあまり取れないこともある。一方で夏季は比較的売れ行きが少ないため、店によっては長期の休暇を設けているところもある。

洋菓子の需要に大きな変動はなく、就業者もほぼ横ばいで推移している。独立開業が比較的容易であることもあり、就業希望者は増える傾向にある。

参考情報

関連団体 社団法人 日本洋菓子協会連合会

<http://www.gateaux.or.jp>

全日本菓子協会

電話:03-3431-3115 FAX:03-3432-1660

関連資格 菓子製造技能士（洋菓子製造） 製菓衛生師