



フルーツ王国の素材を生かし、  
安心してわが子に食べさせられるケーキを。

小学生のころお菓子が好きな子だったというのは珍しくない。子どもだもの、あたりまえ。ところが、その度合いが並外れていたのが朝倉真一さんだ。「極端な偏食少年でした」。肉も魚も食べられない。朝倉家の食卓のカレーは肉入りと肉抜ききの2種類が用意されなければならない。手のかかる長男だが、そのかわり母の手づくりのドーナツやかりん糖は、身も心もとろける思いでつまみ食した。登下校の途中に洋菓子工場があった。しょっちゅう窓にへばりついて中のようすを凝視していた。そんな少年の人生はすでに決まっていたようなものだった。高校を出てすぐ、大阪のホテルに勤務したのは、いずれケーキ職人になりたいとの考えからだ。だが、もちろんすすんばかりではない。ホテルを去り、洋菓子店で修業し……紆余曲折のすえ、念を置いて、故郷の湯梨浜でケーキ店を出すべく帰ってきたのは33歳のとき。だが、それも簡単にはいかない。途方にくれる。大阪のホテルの仕事で知り合い、結ばれた妻の激励にからうじて支えられる。

「オープンして初めて売れたケーキは忘れません」。チョコとバナナの一品。そして、無我夢中で職人の道を突き進む。「湯梨浜はフルーツ王国。いい鶏卵もあり、ケーキにとって絶品の素材に恵まれています」。これを軸にした自信作を次々と生んでゆくなかでの信念は、「ケーキは安心してわが子に食べさせられるものでなければならぬ」。

菓子工房シェル・ブール

朝倉真一

朝倉幸子

ゆ  
う  
ゆ  
う、  
ゆ  
り  
は  
ま

