

# パースで活躍中のチョコレートのプロ シヨクラティエールに聞く

パースでシヨクラティエール(チョコレート職人)として気持ちのこもった美味しいチョコレートを作り、提供している中村有希さんにお話を伺いました。

なかむら ゆき

中村 有希さん

2010年にパートナーと共に Nakamura Chocolates を立上げ、パースにて日本人のシヨクラティエールとして手作りのチョコレートをお店などに卸している。



**Q** 簡単に経歴を教えてください。

**A** 5年前にオーストラリアのメルボルンでチョコレートと製菓の学校に行き、その後パースのフレンチ・パティサリーでフランス人オーナーのもと、1年半くらい働きながらチョコレート以外の製菓も学びました。そして2010年、ビジネス兼ライフパートナーと Nakamura Chocolates を開業しました。業務としては、主にチョコレートの製作や卸をしています。他にはワークショップやチョコレートテイスティングなども行っています。

**Q** チョコレートに興味を持たれたきっかけを教えてください。

**A** 5歳くらいの時に、父がフランスで買ってきてくれたパリのチョコレートのお土産が、金色の箱に入った宝石のようなチョコレートで、とても印象に残っています。味も見た目も美しいチョコレートでした。そのチョコレートが、私をチョコレートへの道に進めた最初のきっかけだと思います。

**Q** シヨクラティエールになられて。

**A** チョコレートは製菓の1つの分野ですが、シヨクラティエールはあまりにも特化されたジャンルだと思います。チョコレートを作るには、環境が大切で、温度や湿度、その日の気候なども全部考慮しないと、パーフェクトなものにはなりません。そのため、パティシエ(菓子職人)が焼き菓子を作りながらチョコレートを作るというのは、温度が違いすぎるので難しいとされています。

中村さんがチョコレートを製作するときに使用する道具など。



**Q** 商品としてのチョコレートを作るのに、どのくらいかかるのですか？

**A** チョコレートの原形となるクーベチュール・チョコレートをベルギーとフランスから取り寄せていますが、それらを使い1つの種類を作り上げるのに約3日間程かかります。以前、1週間で3,000個を作っていた時もありましたが、今は本当に心のこもったチョコレートだけをお客様に提供できる量だけ作っています。

**Q** デザインやコンセプトについては。

**A** ロゴは、実家の中村家の家紋です。パッケージのデザインはパートナーが考え、チョコレートのデザインは一緒に考えています。日本文化の繊細さと今まで接してきたフランスやオーストラリアの文化などを全て融合させて作っています。

**Q** チョコレート1つずつ、装飾や色付けをされているのですか？

**A** はい。1個ずつ装飾したり、ペイントしたりしています。好きなことですから時間はすぐたちます。いろいろなすることはありませんが、孤独とはいつも戦っていますね。基本は、自分の一人作業です。