

松江クロード

1 米子から松江へ

【会社概要】	
有松江クロード/松江市	
設立	1979(昭和54)年
事業内容	洋菓子製造・販売
資本金	350万円
代表取締役	鶴田桂子
従業員	14人
所在地	松江市上乃木7-10-6
電話番号	0852(26)7540

松江で長く親しまれてきた(有)松江クロード(松江市上乃木7丁目、鶴田桂子社長は、フランス修業経験を持つ鶴田栄治の「シンプル・イズ・ベスト」をモットーにする洋菓子店である。素材の味を大切にしながら、本場仕込みのフランス菓子を松江の人たちに届けてきた。創業者の死去に伴い、2020(令和2)年からは妻の桂子(75)が娘の石川理早(50)とともに事業を継承。近年はパッケージを一新した「出雲縁結びぼうる」や小泉八雲の『怪談』をモチーフにした「かっぱ缶」「KWAI DAN缶」など、ヒット商品を連発。島根県産米粉を使用した新商品開発にも意欲的に取り組み、日本各地へ広がり始めている。



ヒサモトで修業時代の鶴田栄治氏(右)=1968年ごろ



クロードの役員たち。左から石川理早専務、鶴田桂子社長、佐川達也常務、加藤秀二執行役員=松江市上乃木7丁目

フランスで修業し帰国

松江クロードは、米子市の老舗和菓子店つるだやの三男だった鶴田栄治が、1979(昭和54)年に松江市天神町で創業したことに始まる。つるだやでは当時、和洋併売で洋菓子も販売しており、父・鶴田芳一の作る乳脂肪分たっぷりの生クリームの味に栄治は魅了された。

子どもの頃から販売や商品づくりなどを手伝い、68(同43)年に大学を卒業すると日本の洋菓子店の先駆けであるヒサモト洋菓子店(東京都世田谷区)に就職。洋菓子職人として研さんを積み、アテネ・フランスに通信フランス語を学んだ。翌年、自費でフランス修業を決意。節約のため飛行機は使わず、船でソ連のウラジオストクまで渡り、

シベリア鉄道などを乗り継いでフランスに渡った。パリに着くと頼りにしていた店に「空気がない」と断られ、自力でパリ郊外の高級住宅地サンジェルマン・アン・レーにある店に頼み、働かせてもらうことになった。「パリでの修業は、相当辛かったです」と修業時代を語る

歴史と趣ある風情に魅せられ ふるさとを離れて独立し開業

のは栄治の妻で、現在同社の社長を務める桂子だ。「毎朝3時から4時ごろから働き、店の人たちからは人種的な違いから冷遇を受けたようで、私が修業時代の話を聞いても、ほとんど話してくれませんでした」

ただし、悪いことばかりではなかった。建物が好きな栄治は、休日にはときにエッフェル塔などパリの建築物や近郊の都市を見て回った。翌年、修業を終えて帰る際はアメリカを経由し、まだ日本にはないディズニールランドなどを楽しんだ。

米子・本通りでスタート

71(同46)年に帰国した栄治は、日本におけるフランスパンの普及に大きく貢献したパン職人、フィリップ・ピゴの下で数カ月ほど働く。ちょうどピゴが兵庫県芦屋市に「ピゴの店」をオープンする時期で、開店準備などを手伝い



フランス修業時代にエッフェル塔を訪れる鶴田栄治氏(左)



開業間もない天神町の店舗で製作する鶴田栄治氏=松江市天神町

ながらパンづくりの腕を磨いた。その後、帰郷した栄治は、実家つるだやの洋菓子部門の職人として、米子の本通り商店街に構えた店舗で働きます。店名の「クロード」は、フランスで働いた店の責任者ジャン・クロードの名前から取った。

「2階にはカフェもある立派なお店で、すごく繁盛していました。米子の人は新しいものが好きなので、フランス帰りの職人がつくるケーキということで喜んで買いに来てくださいました。松江から来る方もおられました」。オープンから3年ほどして栄治と結婚した桂子が、当時の様子を語る。

開業に当たり栄治が最もこだわったのが、毎朝1枚1枚手焼

きるクレープと毎日炊き上げるカスタードクリームである。素材のよさにもこだわったこれらは、栄治の作る洋菓子のさまざまな場面で使われている。中でも、たっぷりのカスタードクリームを出来立てのクレープで包んだ「おなじみクレープ」は、栄治の洋菓子を象徴する商品となった。

一方でタルトなど、まだ日本では珍しいフランス菓子も好評だった。ケーキといえばスポンジケーキが当たり前の時代、タルトのような硬い菓子も米子の人

たちは喜んで受け入れた。クリスマス時期にはパテやテリーヌといった前菜やおつまみのような商品も販売。もっともこちらは時代が早すぎたのか、食べたがる人は少なかった。

葛藤抱え 店開ける日々

働きだして8年ほど経った79(同54)年、栄治は米子を離れ、松江市で松江クロードを設立する。当時の経緯を桂子が語る。「店は順調でしたが、やはり独立したかったのです。ただ米子に店を構えたのでは、つるだやと競合してしまう。そこで松江で開業することにしたのです」

米子とは違う歴史と城下町のたたずまいが残る松江にひかれて天神町商店街の2階建ての店舗を借り、1階は店舗、2階を住まいにした。順調だった米子時代とは一転、松江では苦戦した。和菓子どころの松江でフランス菓子は、なじみのない菓子として敬遠されたのである。

さらに材料の問題もあった。当時の松江では、栄治が求める生クリームやバターをそろえるのが難しかった。特に生クリームは本来つくる菓子によって、油脂分を45%、40%、35%などと使い分ける必要がある。ところ



鶴田栄治氏がフランス修業時代に学んだチェリーブランドケーキ

が松江では、1種類の生クリームしか手に入れることができなかった。また、生アーモンドを砕いたアーモンドプードルも風味やコクを出すのに不可欠だが、さまざまな業者を紹介するため、米子時代より風味の劣るものしか使えなかった。

「お客さまの中には東京のフランス菓子を食べ慣れた方もいて、『これは違うと思います』とはっきり言われたこともあります。『すみません。いまのうちでは、これが精いっぱいなんです』と謝るしかありませんでした」と桂子が当時のやりきれない思いを語る。

桂子からこの話を聞いた栄治も、ショックを隠さなかった。米子時代と大きく環境が変わる中、さまざまな葛藤を抱えながら店を開ける日々が続いた。

(文中敬称略)
次号に続く
(フリーライター・内藤潤)