



「本物」を頼まれた

食品サンプルメーカー「岩崎」の工場（横浜市鶴見区）。社員の畑佐伸一郎さんは、まるでパティシエが生クリームを搾り出すような手つきで、ケーキやクレープに飾りつけをしていく。

天職ですか

■パティシエのような手つきで

食品サンプル職人 畑佐伸一郎さん(46)

工場に持つてくるところから始まる。実物の写真を撮り、細かい情報を伝票に書き込む。作り方は「型を取る、取らない」で大きく二つに分かれる。時間がたつても形が崩れにくい食品は、型を取ることが多い。液状のシリコンを実物にかけ、固まったら中身を取り出し、型が完成。



樹脂製の「生クリーム」で飾り付けをする畑佐伸一郎さん（横浜市鶴見区）

新商品の表現に苦心

液状のビニル樹脂を型に流し入れ、オープンで加熱すれば固まり、部品が出来上がる。型を取れないのは、形が変わりやすいケーキなどデザート系に多

い。畑佐さんが主に担当する部門だ。ウレタン素材に加工を施し、本物のケーキのスポンジの質感にするなど、一から作らなければならぬ。「最初に実物はビニル樹脂自体に付

きた。高校時代、「将来は公務員」と漠然と思い描いていたが、試験に失敗。「手先が器用だから向いているかも」と父親に勧められ、父親の知人の紹介で現在の会社に就職した。創業者・岩崎滝三氏の故郷も郡上八幡で、縁も感じた。

入社以来一十八年、サンプルを作り続けてきたが、当時はろっで作るのが主流。型もシリコンではなく、寒天で作っていた。ろっは熱に弱く、折れやすく、今では大半がビニル樹脂製。畑佐さんは、ろっの時代を知る数少ない職人の一人だ。

けるが、その上にスプレーや細い筆で彩色とが大事」

「毎回」どろ作る？」と難問を出されていく。緊張の連続の現場だ。「製作ノウハウは、ある程度の年月で身に付くけれど、おいしさの表現は一生勉強です」



食品サンプル職人 食品サンプルメーカーに就職し、入社後に技術を磨くのが一般的。必須の資格はない。畑佐さんが勤務する岩崎（本社・東京都大田区）では、美術系の短大や専門学校に求人を出しているという。

写真 久野功

文 宮本直子