

有限会社トロイカ代表の
高橋正さん。午前の早い時
間にもかかわらず、チーズ
ケーキを求めるお客さん
が相次いだ。

あの店、この店 お店紹介

5年先、10年先も愛される チーズケーキ作りのために

【北上市】

ロシア料理

トロイカ

—お店の創業は。

昭和48年にロシア料理の店としてオープンしました。料理の世界に入ろうと考えたのは中学時代に見た盛岡のラーメンの店での調理風景がきっかけでした。そのあざやかな作業を見て、いつしかこの世界を志すようになりました。高校卒業後、調理師学校で学び、東京のロシア料理店で働いたことが現在のものになっています。その後、北上に戻り、国道4号に面したところに店を構えました。そして駐車場の問題などから平成14年8月に現在の場所に移りました。

—当時、ロシア料理というのは珍しかったのでは。

確かに北上市にはなかったですね。ですが、ロシア料理そのものが意外に素朴なもの——違う言い方をすれば土臭さともいうのでしょうか。そういう派手さがないことから、すんなりと受け入れてもらえたような気がします。むしろロシア料理をやっているということで、「ロシアを支

持する店」というイデオロギー的な誤解が絶えないことが大変でした。

—オープン当時からチーズケーキはメニューにあったのですか。

いえ、最初はありませんでした。そもそも当時はチーズケーキそのものが珍しい時代でした。ケーキといえばバタークリームがまだまだ主役で、生クリームといえば高級感がありました。

私のチーズケーキとの出会いは東京のロシア料理店で働いていたときのことです。当時の先輩料理人が作っているのを見て「ああ、こんなケーキもあるのか」と驚かされたものです。食事の後のデザートを用意したいと考えていたとき思い出してメニューに載せたのが始まりです。

—それがいつの間にか看板メニューになったわけですね。

いわゆる「新しもの好き」という人たちが広めてくれました。最初は珍しがって食べていただいたのが、いつの間にか「こ

の目に行くからチーズケーキを用意しておいてほしい」という予約が入るようになってきたんです。そのうちにテイクアウトを始め、徐々にあちこちに知っていただくようになりました。

さらに、本などで取りあげてもらったりしたことで全国から注文が入るようになりました。現在はインターネット通販も受け付けています。

—具体的にどのようなチーズケーキをお作りですか。

ベークドタイプのチーズケーキです。よくレア・チーズケーキと間違われるのですが、独自の製法でしっかり焼き上げています。ミディアム・エージング(熟成)が濃厚で口溶けのよい味わいを生んでいるのだと思います。大きさは5号(15cm)、6号(18cm)、7号(21cm)の3種類です。

料理ではボルシチ、ピロシキ、つば焼きなどが定番メニューで、最近ではチーズをたっぷり使ったロールキャベツも人気になっています。



—平成10年からは原料となるチーズも生産されていますね。

それまでは業者から、チーズを購入していたのですが、これから5年、10年、20年という未来を考えたとき、果たしてトロイカのチーズケーキは、ずっと皆さんに愛されていけるかと考えたのです。多くの流行が生まれ、すたれていますが、それとはまったく関係なく愛され続けることを目標としたとき、今のままではいけないと思いました。より高い品質、より高い付加価値こそがこれからは必要になると感じたのです。

そこで、江刺市の稲瀬町弘田にチーズ工房を平成9年11月に開業しました。現在、モッツァレラ、クリームチーズ、ストリング(裂るチーズ)、カチョカパッロの各チーズとバターを作っています。チーズに関しては販売もしています。

—よりいっそうチーズケーキの品質がアップしたわけですね。

そう簡単ではありませんでした。当初、せっかく作るのなら添加物を一切使わないチーズを目標に製造しました。ところが、これがお客様からは非常に不評だったんです。というのも一般的には乳化剤や凝固剤など一部の添加物を加えることによってチーズを固めていくのですが、これは同時になめらかさも生んでくれます。当店のチーズケーキもそうしたなめらかさを生かしているため、無添加のチーズではざらつきが出てしまったんです。

—解決には苦労されたのでしょうか。

約1年間にわたり、何とか無添加で

きないものかと試行錯誤しました。しかし、結局どうしてもその部分だけは解決できないうえ、注文が激減してしまいました。そこで、必要最低限の添加物を加えるようになりました。今ではすっかり回復し、売り上げも伸びつつあります。

ただ、昔から当店をご利用いただいている常連のお客様からは「味に個性がなくなった」という声もお聞きすることがあります。それには、材料や製法などさまざまな要因が重なっていると思いますが、料理には終着点はありません。これからも日々、何かが変化していきたくは思っています。

—今では観光バスも立ち寄ることがあるそうですね。

こちらからお願いしたわけではなく、乗客の要望からとうかがっています。通常、観光バスに立ち寄っていただくためには、売り上げに対するマージンなどをバス会社と契約する必要があります。

しかし、当店の場合は、チーズケーキの原材料費がどうしても高額です。例えば100ℓの牛乳から作ることができるチーズはわずか10kgです。生乳の約十分の一しか製造できません。そのため、マージンなどの要求に応えることができないのです。これは観光バスに限ったことではなく、デパートなどからの誘いにも、同様の理由でお断りすることが多くなってしまいます。現在、商品を置いていただいている店は製品の事情をご理解いただいたところだけです。

逆にいえば、そうまでして来ていただくお客様に喜んでいただけるような味を大事にしていきたいと思っています。



- ① 広々とした店内。以前縫製工場に使われていたというが店内にはその面影はなく、重厚な調度とロシアの民芸品が落ち着きを見せる。
- ② 天然酵母で作られたパンがレジ横に並ぶ様は壮観。

—お店の中もずいぶんゆったりとしたテーブル配置ですね。

通常、このぐらいの面積なら50～60席は入れられるそうですが、それではゆったりと食事やティータイムを過ごすことができないと考えました。現在は35席程度です。施工していただいた業者さんからは「もったいない」と何度も言われましたが。

—カウンター横にはパンが置いてありますね。

ロシア料理に合う商品を提供したいと考えてパンづくりも行っています。現在は品質を維持していくことを最優先に考えており、オリジナルの味までには至っていませんが、これから徐々にトロイカならではのパンにチャレンジしていこうと思っています。

—卵づくりも手がけているということですが。

はい。パンづくりのほかに、採卵用の養鶏場も試験的に取り組んでいます。こちらは現在障害を持つ人が1人で日常の世話などを行っています。

障害者の雇用を考えたのは、福祉作業所での作品を拝見してからです。どの福祉作業所でも、工夫を凝らし、障害者の皆さんが自立できるよう取り組んでいることは私も理解しています。

ただ、残念なことには、福祉作業所がいくら自立の努力をしても、需要と供給が噛み合わなければ自立していただくの賃金が得られません。そうした意味で本当の需要があるものを作っていくにはどうしたら良いか考え、卵づくりを手



- ③ 店内の通路を利用して置いてある雑貨はレンタルボックスとして希望者に月500円で貸し出している。
- ④ チーズケーキ用のチーズを計量し、分けていく。もちろんチーズ工房で作られたものだ。

がけたのです。

需要があるところに供給することで、事業として成り立ち、その結果障害を持つ方々の生きがいと自立が生まれるのではないかと考えた結果です。

卵はケーキづくりに不可欠で、大量に必要な食材です。安全・安心をモットーとした卵づくりをしていますので、お客様に安全で安心してお召し上がりいただけるケーキや料理を提供できます。ひいては、トロイカという店の信頼も増すということで、お互いにとっていい方向に進んでいると思います。

—従業員の皆さんへはどんな指導をされていますか。

職人の世界は、よく「教わるものではなく、盗むもの」とか、「怒られながら覚える」とか言われます。私の場合、東京で働いていたときの職場環境は、放任主義的な色合いが濃く、必要であれば教える、勉強したければ自分で調べるというものでした。

考えてみれば、今の子どもたちは実は不幸だと思うのです。物があふれすぎて自分がほしいものが分からない。逆



- ⑤ パンとチーズケーキを焼くオーブンが設置された作業所。店舗の隣の棟を利用している。
- ⑥ これが人気のチーズケーキ。このほかにクリームチーズをたっぷり使ったレアチーズケーキも人気。
- ⑦ 姉妹店の「すていき とうりか」。チーズケーキは置いていないが、前沢牛など高橋さんが納得した素材による肉料理が楽しめる。



に言えばかまんする必要がないわけです。ここで働く人たちも同様で、ただ頭ごなしに怒ったところで理解してもらえるものではありません。それよりも、互いに仲間として扱う——極端な話をする「君が料理をするなら、私は掃除をしよう」といった分担をしていくことで、気持ちよく仕事をしていくように心がけています。

そうして働くうちに責任感や、もっと仕事を覚えたいと思うようになってきますから。

—今後の展開は。

私自身、店に立ってられるのは、あと10年ぐらいかなと考えています。そんなことから、後継者を育てることが必要ですので、これに対応しなければなりません。

その上で、自分自身は先ほどお話しした採卵場をはじめとした食材生産の方に重点を移していきたいと考えています。そうして作ったさまざまな食材をトロイカに供給できるようになればうれしいですね。



店舗名 有限会社トロイカ
所在地 北上市町分18-120-1
電話 0197-64-4263
代表者 高橋 正
創業 昭和48年
従業員 13名(うちパート5名)
業種 チーズケーキ製造・小売、ロシア料理
営業時間 11:00～21:30
E-mail troika@d3.dion.ne.jp
URL http://www.d3.dion.ne.jp/~troika

