

## 旭日双光章

てね。時間があると『次はどんなお菓子を作ろう』と考えています」

焼き菓子の香りが店内に広がり、生ケーキがショーウィンドーに並んでいた。

「今でもお菓子作りが楽しく

1956年、山形県内の中学

を卒業後、パン屋へ就職。パン、和菓子、洋菓子の基礎を覚えた。20歳で上京し、洋菓子職人の道を歩み始めた。バタークリームが主流だった時代にいち早く生クリームを取り入れ、ショートケーキを売り出した。

## 県洋菓子協会長 渡部 昭さん

80年代にはブランドケーキを創作。職人が集まる全国各地の講習会で作り方やレシピを披露したところ、大きな反響を呼び、結婚式の引き出物や贈り物の定番となった。「当時は日持ちする焼き菓子がなくて、大層喜ばれました」

# 生涯現役でいたい



店を構えたのは42歳のとき。ドイツ語で「星」を意味する「シュテルン」と名付けた。「星の数ほどいるお客さまから愛される店でありたい」。開業から37年。3世代で通う常連客もいるといい、「こんなにつれしいことはない」と笑みを浮かべる。

県洋菓子協会の会長として次世代の育成や洋菓子界の発展にも力を注ぐ一方、毎日午前8時からホールに立ち、ケーキを作る。

「生涯、現役でいたい」

(松島 佳子)