

えびあん

立川と語ろう 立川に生きよう

September 2025

Écoutez Bien Vol.42 No.486

9

その電話、詐欺ですよ!





グラーティア

まちの美味しいパン屋さん



いろいろな種類の食パンがあります。こちらは北海道の小麦を使用、柔らかい香りが魅力です



フォカッチャ。真ん中で水平に切って、好きなものをはさむと、オシャレなサンドイッチ

ハード系パンは、ご飯と同じ感覚で、いろいろなものに乗ったり、挟んだり。レバーペーストやリエットを塗ったり、シンプルにはちみつだけでもごちそうです。小麦にこだわった柔らかい食パンは、風味を楽しみながらいただきます。パン自体が美味しいから、アレンジレシピも期待大。

デニッシュや調理パン、シナモンロールやまあるいメロンパン。これも楽しみの1つです。

パンは日替わり、売り切れたらおしまいです。

皆さんも、好きなチョイスで美味しい時間をお楽しみください。



真ん中のサツマイモの入ったパンは大人気。ゴマの香ばしさとお芋の甘さで手が止まらない

※サンドイッチなど、グラーティアのパンを使ったレシピ写真は
えくてびあん note をご覧ください



グラーティア

立川市錦町4-4-5 大山ハイツ102

営業時間 11:00~19:00 定休日 水曜、木曜

・お支払いは現金のみです

・イートインコーナーはありません



ネットでも公開しています

「食」の世界の現状をきく

国際製菓専門学校 校長 田中亮一さん

立川駅北口 曙町の一等地に移転してきて21年。

毎年、多くの卒業生を送り出す。

校長の目を通した「食」を語ってもらう。

——以前は小平でしたよね。

田中 小平の校舎は法人本部になっています。将来は社会に貢献できる医療系の学校を設置する予定です。もともと父(故・田中啓介理事長)は小平ではなくて、立川に調理師学校を創設しました。最初は調理師免許取得のための講習会から始めたのですが、その後小平に学校を移転しました。2004年に国際製菓専門学校が立川に移転、2011年に西東京調理師専門学校も立川に移転しました。

——以前、パン科もあったと思うのですが。

田中 ええ。パンと製菓とを提供していたのですが、最近、パン科を廃止しました。製パンの学科を希望する学生が減ってきたからです。パン職人の厳しい労働環境が若い人に敬遠されていることが主な理由です。

——パン屋さんは大変なんだそうですね。

田中 美味しいパンを作ろうと思うと、フランスパンなんて6時間以上かかります。朝、店頭と並べるためには、夜から仕込んでいないといけない。パンは生き物なので、放っておくことはできないんです。こだわると、労働時間が普通の人とずれてきてしまい、今の若い人たちは厳しい労働条件を嫌う傾向にありますから。

——お菓子はまだ大丈夫なんですか？

田中 洋菓子業界も変化していて、本校の卒業生も菓子職人ではなく、商品開発に進む人もいます。コンビニスイーツのレ

ベル向上は素晴らしくて、ケーキ屋さんに行かなくても、手近のコンビニで済んでしまう。材料費の高騰や、働き方改革で長時間労働できない上に人権費が上がっているという、労働環境の変化などがあります。街の小さなケーキ屋さんは少なくなりました。私が若い頃は、1つ500円したら高いケーキでした。今は、1000円前後のケーキが普通に売られていますが、ケーキの価格を上げなければ、働く人に十分な賃金を払えないのが現状です。お菓子だけでなく、いろいろなお店が減ってきたと思いませんか。本屋さん、花屋さん、おもちゃ屋さん。それから一番無くなったと思ったのはカメラ屋さん。私は子どもの頃カメラが好きで、近所のカメラ屋さんを覗きに行くのが楽しみだったんです。

——調理師学校は人気なんですか。

田中 調理は人気なんです。ケーキ屋は減っていますが、料理屋は減らないでしょう。どんな時代でも必ず食べていかなきゃならないけれど、お菓子って無くても生きていけますから。コンビニでも買えますし。特別な時だけ、お菓子屋さんで買う。調理は人気があります。何歳からでも始められますしね。

——お菓子は年齢が関係あるんですか。

田中 そうですね。フランスなどは13歳からお菓子の勉強は始めています。料理の方が世界的に活躍の場があります。ラーメンでもお寿司でも天ぷらでも、日本料理は世界中で大人気です。いい値段も取れ

ますし、お給料も高いですし、日本の料理人は外国でも引っ張りだこです。

——菓子職人より調理師、なんですねえ。

田中 でも時代は繰り返しますから、お菓子もまた人気が出てくると思います。食文化って人間が存続する限りあるもので、特にお菓子って幸せな気持ちにしてくれるものです。料理を食べた後に、何かちょっと一口食べるとすごく幸せになれる。何か特別なイベントの時に、ケーキがあると全然違う雰囲気になってくる。そういった意味で人々を幸福にできるお菓子職人て、すごくやりがいのある仕事ではないかなと思っています。お菓子が好きで入学してきた、自分の好きなことで仕事をし、その結果人々を幸福にできる。勉強している本人にとっても幸せなことだと思うんですよ。

——中学卒業後に入学すると、高校卒業の資格になるんですよ。

田中 そうです。高等課程と専門課程とあって、従来ですと高校を卒業して入学する専門課程が多かったのですが、最近は中学卒業で入学する高等課程の方が人気がありますね。調理師の免許も取れますし。

——製菓学校で、調理師の免許ですか？

田中 そうです。今は何でもできた方がいいんですよ。ホテルもだんだん合理化されてきて、パティシエを必要としないホテルも出てきています。料理人がケーキを作っている。同時に、ケーキを作る人

も料理を作らなければならない。うちの高等課程では料理もお菓子も両方作れるようになるし、料理も西洋料理、中国料理、日本料理、全部やります。パンも和菓子も洋菓子も。万能なんです。

——お菓子作りが趣味という方、最近多いですね。

田中 はい。でも基本があると全然違ってきます。技術も大事なのですが、理論が一番大事で、なぜこの作業をしているのかということを、学校では教えてくれます。先輩にやれと言われてやる、これが従来のお店での修業の在り方でした。先輩の言われた通りに見よう見まねで作る。失敗してもなぜ失敗したかわからない。学校というのは、その作業をする理由を教えてくれるので、もしお店に入ってやり方が違って、理屈がわかっているからできるんです。

——学校では、技術だけを教えてくれるのかと思っていました。

田中 就職してみると技術も大切ですが、理論とか心構えとかが大事です。食品というのは、ある意味、人の命を預かる仕事で、安全で美味しいものを提供しなければならないということを、しっかり学校で学ぶことが大事なんです。

——そういえば、ホテルでもレストランでも、就職の時に技術試験ってないですよ。

田中 そうです。あったとしてもほんとに基本的なものを作られる。お店が必要としているのは人間性で、技術だけではないんです。基本ばかりやっていると、生徒は不満になることもあります。衛生管理とか調理器具の扱いとか、基本が本当に大事なんです。

——そうですね。

田中亮一氏

小平市出身。創立58年を迎える田中教育グループ 国際製菓専門学校、西東京調理師専門学校の理事長設置者 校長。もともとは医学部を志望。補欠で合格せず、地学を専攻。その後早稲田大学の専門学校で会計を学び、アメリカ(サンタバーバラ)に短期留学。帰国後は国際製菓専門学校を始め、学園全体の運営に携わる。長らく同校の副校長として務めてきたが、両親の跡を継ぎ、理事長・校長に。高松町にある西東京調理師専門学校は、母である田中美恵子校長の跡を継ぎ住川啓子氏(姉)が、校長に就任。共に田中教育グループ創設者の故・田中啓介理事長の意思を継いで「食」に関わる世界で活躍中。



田中 ええ。うちの学校では実習に教科書はありません。先生が教科書なので。先生が言ったことを自分でメモして、レシピノートをとめます。これは何年経っても現場で生きてきて、一生の財産になります。——ということは、先生が大事になってきますよね。

田中 はい。うちではいろいろな方に先生として来て頂いています。ホテルの料理長とかお菓子の世界の重鎮とか。先生たちが今現場で感じていることをそのまま教えて頂いています。

——お菓子は作ってみると難しいですよ、失敗が多くて。

田中 失敗しないために理論が必要なんです(笑)。

——あ、そうでした(笑)。

田中 だから習わなきゃいけない。なぜこのタイミングで混ぜるのかとか、温度とか。そういうのは全部理論があるのです。お菓子作りは科学の世界です。料理は感性で作れますが、お菓子とかパンは科学です。

——こちらは、国際交流も盛んなんですね。

田中 学校名に国際とついていますから。父は戦後、アメリカで3年間受けた研修の経験と苦労を基に学校を創立しました。また海外に多くの姉妹校を提携しました。私が留学から戻った1995年には、フランスの名門エコール・ルノートルと日本初の姉妹校となりましたし、2022年にはタイのチットラダー王宮内にある王立の総合学校、チットラダー一校と日本初の姉妹校となりました。父が創設当初から「国際感覚を身につける」をモットーとしてきましたので、生徒たちはフランス、アメリカ、タイと交流しています。

——今、日本の調理の現場にはベトナムやフィリピンの方も多いと聞いています。

田中 日本の食文化は、美味しさや見た目の美しさだけではなく、相手への気遣いはもちろん、清潔さを重んじることが重要です。外国人労働者がますます増えていく中で、飲食店では店内が汚れているお店が増えてきているのが気になります。これからは、留学生に技術や接客マナーだけではなく、店内を清潔に保つための衛生管理を教えていかなければなりません。これも学校の役目ですね。



その電話、サギじゃない？

～気を付けていても引っかかる。その功名な手口とは？～

地域住民の多い多摩地区は、サギ集団のターゲット！
高齢者ばかりではありません。老若男女、関係なし。
あなたも、あなたも、ターゲット。しっかり自分の財産は守ってください。

警視庁立川署では、警察官をかたるサギへの注意喚起を励行しています。固定電話へかかってくる海外からの電話は、元から絶ってしまいましょう。「どうやって？」それはもちろん、海外からの着信電話を止めちゃうんです。+1や+44などから始まる番号は要注意。出ないのが一番ですが、止めちゃってあげれば安心です。警視庁なら、お近くの警察署で直接申込ができます。もちろん立川署でもやっています。全国の警察は管轄署にお問い合わせください。



ニセ警察官

その警察手帳、偽物だから！

国際電話番号による 特殊詐欺が急増中！！

+1や+44などから始まる番号、たとえば



+1312345678
+44698765432

このような表示の電話には出ない、
かけ直さないよう、ご注意ください。

海外との電話が不要な方は、発信・着信を

無償で休止できます

今すぐお申し込みを↓↓

固定電話・ひかり電話対象です。そのほかにも一定の条件がありますので、詳しくは申し込みの際ご確認ください。

警察署で直接**申し込み**できます。

お気軽にご連絡ください。

立川警察署防犯係（特殊詐欺対策担当）

042-527-0110（内線2162）

怪しい電話には出ない。これが一番。警察官があなたの口座の金額を
きくなんて、絶対ないです。ましてやLINEやSNS、ビデオ電話なんて、ない、
ない、ない。だまされないで！ 末尾4桁が「0110」の電話番号だからって
信じちゃダメ。警察官をかたった詐欺ですよ。

※携帯電話の国際電話休止は、
契約されている携帯電話会社にお
問い合わせください。



海外からの着信

その電話、出ちゃダメ！

ATMでの振り込みには注意して。サギ集団にうま〜く誘導されて、気が付いたら大
金を振り込んでいた。そんな事例が後を絶ちません。ネットバンキングも怖い、怖い。
誘導されて手順を進めていくうちに、根こそぎ持っていかれちゃいます。え？ そんなつも
りはなかったのに、せっかく貯めてきたお金なのに〜と、泣いても後の祭りです。



ネットバンキング

あ〜、私の全財産が〜！

電話で誰もいない所に誘導されて、誰かに相談できない環境を作って、サ
ギは進みます。電話に出ない、誰かに相談する。心の余裕をもって、自分の財
産は自分で守りましょう。サギだけじゃない。毎日いろいろな事件があります。
立川警察署では、「警視庁防犯アプリ [Digi Police] デジポリス」を推奨中。
ぜひダウンロードを。



iPhone用デジポリス
はこちらから



Android用デジポリス
はこちらから

憩いの場



市制 50 周年記念憩いの場。かつては、日本陸軍飛行第五連隊の正門があったところ。戦後は米軍基地のメインゲートもここにあった。昭和初期、立川の老舗 村野醤油屋さんもここにあった。ヒマラヤ杉はそのままに、1991 年、市制 50 周年を記念する広場に生まれ変わった。まいまいず井戸を思わせるようなすり鉢状に掘り下げられた中心には、勢いよく水が噴きだしていた。こう暑いと水が恋しくなるが、噴水は埋め立てられた。平地になった広場は、今、より安全に人々の憩いを育んでいる。

(えくてびあんの写真から)

他の写真はこちらで

