

## ベルグの4月

やまもとくみこ  
山本久美子さん

「お客様がおいしかったと言ってくくださる時、マダムとしてこの上ない幸せを感じます」



天気の良い日は、真向かいにある美しが丘公園の木々の葉がウインドーを緑に染める。その緑によく似合う黄色いシェードに刻まれたベルグの4月の文字。ポエティックな名前に込められているのは、オーナーシェフ山本次夫氏の修業時代への思いだ。

「ヨーロッパの長い冬が終わりを告げる4月、青空市場に色とりどりの春の果実が並び始めます。私がパティシエ（洋菓子職人）として修業中だったレマン湖畔のオテル・デ・ベルグにも暖かい太陽の光が溢れ、活気が増してきたものでした。この頃へのさまざまなお思いを込めて、この店を「ベルグの4月」と名付けました」（シヨップカードの紹介文より）。

有名パティスリーがひしめく東急田園都市線沿線の中で、「ベルグの4月」は二十二年の歴史を経て輝く大きな星。シェフと共にその存在感を育んできたのが、キャビンアテンダント出身のマダム、久美子さん。洗練されたサービスの中に優しさと温かさが息づく。



大きなショーケースに並ぶ約30種類の生菓子。“日本の洋菓子”が隠れているかのような懐かしい味にも、ヨーロッパ仕込みらしいしっかりとした味にも、シェフの豊かな発想が光る

ブルーの箱に詰められたクラシックショコラ「ベルグ」は、充実の丸型と、引き菓子としても人気があるハート型の2種類。横浜・美しが丘発の定番ギフトとしてその名を全国に知られる



まんまるに近い形がかわいいマカロン。シシリー産アーモンドのコクと香り、後を引く上品な甘さが特徴

## 世界を飛び回る仕事があった

久美子さんは東京都杉並区で生まれ、横浜で育った。小さい頃は身体が弱く、家で本を読んだり絵を描いたりして過ごすことが多かったという。

「塾やお稽古事で忙しい最近の子ども達とは違い、私

も妹も好きなことをさせてもらって伸び伸びと育ちました。中学になると身体もすっかり丈夫になって、部活のバスケットで心身共に鍛えられました。こうして元気に過ごさせているのも、きつとその時の土壌があるのかもしれない」

久美子さんは本で見たスイスの山やパリの街の風景

に憧れ、将来はキャビンアテンダントになって世界を飛び回りたいと思うようになった。短大を卒業して日本航空の客室乗務員採用試験に合格。当時の女の子たちの憧れだった『花のステューデス』としてデビューする。二年目からは国際線に乗務するようになり、結婚と出産を挟んで約十三年間、世界中の空を飛んだ。

「たくさんのお客様と接し、お話しできることが私にとって大きな喜びでした。目指すところは違っても、人を和ませるといふサービスの基本はどの仕事でも変わりません。良い人間関係を築くことがいかに大切か、それを身に付けられたことも今の仕事の糧になっていますね。それに私は食べるのが大好き。機内食でさえ目新しいものがたくさんでワクワクしましたし、世界中でいろいろな食べ物に巡り合えたことがとても貴重な経験になりました」

## バンクーバーの友人宅でシェフと出会う

国際線に乗り始めてしばらく経った頃、カナダに住む友人の婚約者を介して、山本シェフと出会った。

「仲の良かった同期の友人がバンクーバーに住んでいる

日本人のパティシェと結婚することになり、『彼の家に遊びに行くから一緒に来て』と頼まれて付き合ったんです」と久美子さん。山本シェフは、その友人の彼氏の帝国ホテル時代の後輩だった。シェフはちようど修業先のヨーロッパからカナダに引越してきたところで、たまたま、先輩のアパートに、居候していたのだ。た。

「私は二十二歳で、彼は六つか七つ年上。今でもすごく細かくてよく動く人ですけれど、その時もこんなにこまめに働く男性がいるんだろうかと思うくらい、よく世話を焼いてくれました。何をやっても器用にこなし、料理も上手。外国暮らしが長いためか、車のドアを開けてくれたり、エレベーターで降りるのを待っていてくれたりと、それまであまり会ったことのないタイプの人でしたね。パティシェという仕事についてはそれほど意識しなかったのですが、普通のサラリーマンと違って自由に生きている人だなあと感じたものです」

久美子さんはその後も仕事でバンクーバーに行くと友人宅に立ち寄っていたが、山本シェフはカルガリーに引越してしばらく会うことはなく、何年後、