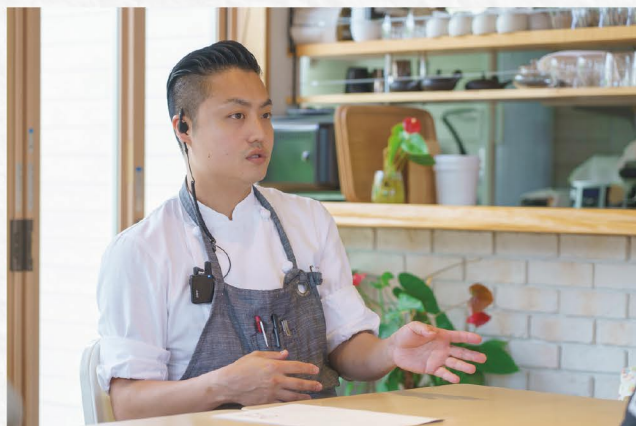




上. 笑顔が絶えない末吉さんですが、自分の想いを語るときは真剣な表情に 下. 店舗の周辺には緑がふんだんに植えられています

移住者インタビュー3 why?

末吉 辰隆さん

Patisserie plantes オーナー



幼いころからお菓子づくり

「子どものころから料理やお菓子を作るのが好きで、バレンタインに女の子にお菓子をプレゼントしたこともあるんですよ」そう言いつつ笑う末吉辰隆さんは、若い人を中心に人気のスイーツカフェ・パティスリー

プランツのオーナーです。

大牟田で生まれた末吉さんは、漫然と過ごす高校生活に疑問を持ち1年生の時に退学、母の紹介で市内の洋菓子店でアルバイトをすることになります。「もともと菓子作りが好きだったこともあり、楽しかったで

すが、理想の店を作るためには大牟田しかないと思ったからでした」

末吉さんの理想は、テイクアウトだけでなく、スイーツを楽しみながら人と人が交わる店。そのために、イトインのスペースは必須でした。「都会で出店しようとする、費用は倍以上かかりますし、店舗も狭くなる。また、せかせかしたくなかったんです。良くも悪くも、大牟田は時間の流れがゆっくり。お客様に寄り添ったお菓子作りができると思いました」

2016年4月、理想の形でオー

大牟田のゆったり感が好き

ブン。以来、人気のスイーツ店として多くの人に愛されています。「お客様の笑顔を見ると、ほんとにうれしくなります。お菓子作りの仕事に携われてよかったとつくづく思います」

大牟田を盛り上げたい

お店の経営だけでなく、大牟田をもっと元気にしたいと思っている末吉さん。なるべく地産地消にと、市内の生産者との繋がりも大切にしています。「洋菓子店では果物の消費量は限られる上に形も大事です。し

お菓子作りをとおして、地元を盛り上げたい

「おいしいものは人を笑顔にできる。素材を大事にお菓子をつくり、皆様の笑顔につなげたい」—そんなコンセプトのもとに素敵なお店「パティスリープランツ」。オーナーの末吉辰隆さんは、お客様や地元に寄り添った商品を作り続け、まちづくりにも関わっています。



大牟田での独立を決意

す。しかし高校を卒業していないと就職が厳しいと言われて大検の資格を取りました。店のオーナーになるためには経営力が必要であり、この時期に資格を取ってよかったです。アドバイスをくれた周りの方には今でも感謝しています」

18歳まで市内で働いた後、本格的にこの業界で働くために大阪の製菓専門学校へ進学。「アルバイトでの3年間、感覚で覚えてきた技術を落とし込むように初日から必死に勉強しました。周囲の学生たちとは雰囲気の違いを感じていました。専門学校卒業後は福岡、千葉、神戸、さらには台湾でも修業しました。お菓子作りの基礎から、マネジメントや経営のノウハウまで勉強する機会にも恵まれました」

30歳までには大牟田に帰ってきて独立したいという思いがあり、2015年に帰郷。市内で物件を探し始めますが、大牟田での開業に反対の意見もあったとのこと。

「業界の仲間たちからは『本当に大牟田でいいのか、もっと都会でお店を出した方がいいんじゃないか』という声もありました。それでも大牟田での独立を決めたのは、単純に大牟田が好きだということもありま

かし形は崩れていても、味は良いものはたくさんあり、使い道を模索していたところ、アイスにすれば量は消費できるし保存もできる」と、2021年から地元の農産物を使ったジェラートの販売も始めました。「ジェラートはケーキより安価なため、学生さんらがよく立ち寄ってくれるようになりました。これはうれしい現象です」と笑みがこぼれます。

子どもたちに大牟田を好きになってほしい

中学卒業後のアルバイト時代、いろんな世代の人と関わり、輝いてい

る大人の存在を知ること、広い視野を持つことができたと話す末吉さん。「子どもたちと地元の特産品を使った商品を作る機会に恵まれ、関わっていくうちに子どもたちが成長していく姿を間近で見ることができ、感動しました。子どもたちには、小中学生のうちにいろんな人と関わって、地元の良さを知ってほしいですね。いったん市外に出ても大牟田が好きであれば、将来戻ってくる人が増えるのでは。お菓子作りをおしてまちづくりの一助ができていることはうれしいですね」

末吉さんの想いは、子どもたちに受け継がれています。

私のおおむたオススメすぽっと♪

おおむた「大蛇山」まつり



毎年7月の第4土曜日・日曜日に開催される大牟田市が最も熱くなる夏の祭り。各地域から集まる大蛇山の山車は、早いところでは1月頃から制作準備に入ります。山車や子どもたちのお囃子、女神輿など、地域ごとの違いを楽しむことができます。