

## 高橋 正 さん（昭和43年卒）

有限会社 トロイカ 代表取締役

### ◇お仕事について教えてください

ロシア料理レストラン「トロイカ」を経営しています。  
約50年前に東京でロシア料理を修行デザートとしてチーズケーキ作りも行いました。その後、北上に戻り開業しましたが、当時はチーズをケーキにするというのも珍しく、美味しさに涙を流しながら食べた子供もいるなどで手応えを感じながら仕事をしてきました。  
でも、これほど繁盛するとは思わなかったですね。

今ではインターネットで全国から注文が入り、製造が追いつかない状況です。原材料のチーズは最初、市販のものを使っていましたが、20年程前から自社製造も始めました。

味と品質を維持するのが難しく製造過程において常に味と香りをこまめに確認しなければならず、それでも納得がいかないものについては、途中で廃棄しています。

やはり、お客様に美味しいと感じて頂かなければならないとの思いで製造しており、だからこそ、お客様の反応がいつも気になっています。

今、コンビニ等で売られるデザート等も美味しいものが出回っており、地元のお菓子屋さんも閉店するなどで厳しい状況にあると感じています。一方でコンビニは冷凍技術を駆使して冷凍菓子を供給しており、自分はコンビニの後を追ってチーズケーキの冷凍化を始めました。

以前は、冷凍ケーキは好まれない風潮がありましたが、コンビニがデザートの冷凍化を推し進めてくれたお蔭で評価が高まり、チャンスが広がったと感じています。デパートでは中元や歳暮で冷凍菓子を扱ってくれるようになり、販売実績が増え、自分のチャレンジは間違いなかったと感じています。



### ◇仕事を通じどんなことに喜びを感じますか

自分でアレンジした料理をロシア料理として提供し、お客様がロシア料理として食べて満足される様子を見たときにはしてやったりと感じます。また、冷凍ロシア料理も提供しているのですが、コロナ禍で帰省出来ない孫や子供に食べさせたいとクール便を送るお客様も多く自分の料理がそんなに評価されているのだと感じるととても嬉しいですね。

### ◇将来の夢を教えてください

二つの思いがあります。一つは、退職金貰って釣り等、普通に遊びに行きたい、という夢です。繁盛させて頂いているのは嬉しいのですが、忙しくて仕事を忘れて遊ぶ時間がないので（笑）。もう一つは、事業について更にステップアップさせたい、ということです。具体的には、冷凍ケーキをカットする手法を考え実用化に向け試行錯誤しているところです。また、海外への進出も夢見ています。

### ◇専大北上高校ではどんな高校生活を過ごされましたか

将来、何をやるかという目標もないまま、部活もせず友達と普通に過ごす、といった期間を過ごしていましたが、その頃、家族と入った盛岡の中華料理店でフライパンを扱っている料理人を見て、カッコいいと感じ東京の調理師学校に進むことにしました。

## ◇専北生に伝えたいメッセージは何ですか

夢を持ってない時代だといいますが、それは違うと思います。自分が感じたこと、考えたことを夢として実現するために邁進して欲しいです。自分もゆっくりしたい、と思う気持ちがある一方で、次にやらねばならないことは何か、を自分に問う日々を送っています。

\*\*\*\*\*

### ☆取材後記

北上市民のソールフードとして多くの人々に愛されるトロイカさん。私も何度か美味しいロシア料理とチーズケーキを食し、幸せな気持ちにさせて頂いていました。取材は、トロイカさんの休業日に実施させて頂きましたが、お休みの日でも高橋さんは写真のように仕事着スタイルで社員さんと一緒にチーズづくりに取り組んでおられました。

お仕事に情熱的な方でインタビューの大半が仕事に関するお話となりましたが、聴きごたえのある内容ばかりで、道を究めている方は考え方や感性が違う、と感じました。

高橋さんが子供の頃、料理人の調理姿を見てカッコいいと感じられた、とのことでしたが、私も今の高橋さんを見てカッコいいと感じました。(担当：Y)