

# Le Sucre-Coeur

*Oubliez Noël...c'est le premier anniversaire!*  
 と、クラッカーを鳴らし声を張り上げます。ありがとうございます、堅忍不拔のシュクレ通信です。めでたく今号で1周年を迎えました。皆様からの多大なる御厚情、御ツッコミに心より深く御礼申し上げます。それに伴い今号は、大感謝祭『ノエル特別号～包み込む、それ～』と題して、わりと通常版でお送りいたします。

クローゼットの奥から取り出した服に合わせ、付け替えたレンズで覗く街は、喪失により洗練された冷たい空気を張り巡らせ、などと寒さで感傷的になりすぎて再三の書き直しを迫られている、創刊号から成長しないバンドワールの横田です。

見出し部分でもアピールしたように、今号で一周年を迎えました。本当であれば残りのスペースすべてを「パチパチ」だけで埋め尽くし、諸手を挙げて自讃をしたいところなのですが、前号冒頭部の壊れたテンションへの反省と、危うく周年を疑惑の合併号でスキップしかけた自戒を込めてまじめに挑みます。親族一同が公務員だらけの中で育まれた、百戦錬磨のまじめさを惜しみなく発揮します。音楽一家の友達と、初めてカラオケに行くような覚悟で読み進めてください。

菊薫る神無月末日、向寒の候(ハロウィンのまじめな表現)。吸血鬼を模した仮装を企画しました(コスプレしようとした)、のまじめな表現。それで専門店へ行き「全身ドラキュラ・セット」なる物を発見したので、内容を確認すると、①黒マント②白シャツ③黒ズボン④黒リボン、と記してありました。しばらく考え、はたと気がついたのです。「これ、マント以外は制服のまんまやん。年中ドラキュラ状態かい」と。ただし、そんなことはどうだっていいのです。私のはき違えたまじめさを晒し、2カ月も前の話をしているのには理由があるのです。なにも前号が合併号にならなかつた場合を想定し、用意してあったネタを再利用しているのではありません。邪推はよしとください。では発表します。今月23日からの3日間、「シュクレの仮装祭」を開催します！赤い屋根の下で働く全スタッフが小麦を肩に積もらせ、ノエルの衣装に着替えてお出迎えします。このように催しを行うにあたり動機なんて重要ではありません。能動的であるとうい、言い訳の辻褄合わせに巻き込まれた結果であるとうい、だって、そこには賑やかな景色が生まれるのですから。みんな、巻き込んで、ごめん。

## 「Curry キュリー」

今回はノエル特集ということにちなみ、パンも「キュリー」の登場です。私としては満を持しての、ノエルに「キュリー」です。それなのに企画内容を伝えたスタッフからは「なぜノエルでカレーのパンを？」と満場一致で首をかしげられました。そんな逆境にもシュクレのパンで唯一のフーガス生地という、孤独な「キュリー」と心を合わせ乗り切ります。ただ、「カレーパンが好きでしょ」と指摘されたら、具のジャガイモもでません(ぐうの音もでない的な用法)

### フーガス

フーガスとは南フランス・プロヴァンスのパンです。平たい葉っぱの形に切れ目の入ったものが一般的で、グルテンを抑えたガレットを思わせるサクサクとした食感が特徴です。生地にバジルを混ぜ込んだりオリーブを合わせたりすることが多いです。その昔は石窯の温度を計るため、最初に焼かれていたパンだそう。そのフーガスを「キュリー」ではカレーを包む生地として使用しています。オリーブオイルを混ぜ込んだカリッとした表層と、ルーを抱えたもちもちと歯切れのいい生地が甘みのあるスパイスと絡みます。

## メルヘン妄想 パン倶楽部

以前に「レ・サンク・ダイヤモンド」を取り上げた際、「こんな風にパンを食べるなんて新鮮な発見でした」という意見を頂き、真に受けてはじまった新コーナーです。パンが有する物語を、妄想で紐解く企画です。多くの方を置き去りにする可能性が大いにありますので、2行目でついてこれなければ、あとは読み飛ばして下さい。おそらく次はないだろう匂いがすでに漂っています。でも入部希望者随時募集中です！

### 「キュリーを巡る物語」

それはまるで物心がついた時からずっとそこにあったかのような、暖かさで安心感でいつもの場所にある。部屋の壁際のガラス机の上に置かれた小さなオルゴール。忘れたまましばらく経過しても、その距離は変わらない。仕事で疲れて帰った時や、テスト勉強の合間や、早起きした朝などに何気なく手に取り開けば、櫛の歯をピンが弾きミュージカルの幕は開ける。キラキラとした金属音のリズムに乗せて役者達は歌い、踊る。抒情的に感情的に、時に愉快に時に哀愁を帯びて。内側に付いた鏡のように、こちらを映し変化する。最後の音を鳴らし終ると幕は下り、同時に蓋をそと閉じる。そこには余韻に震え涙したり、仰々しい拍手は必要ない。体の奥で高揚に似た微かな温度を感じ、ちょっと背筋を伸ばすのだ。かじかんだ手を、短い夢でほぐすように。

**※注意** 皆さん安心して下さい。デザイン担当の妹からは「さっぱり理解できない」との回答を得ています。意味不明なのは、あなただけでありません。

### 岩永シェフの回顧録 2004～1年目のノエル～

初めてのノエルに関しては正直言ってほとんど覚えてない、というよりも1年目の記憶自体がほとんどないそうです。店に入ったお客さんがパンを見て買わずに帰ってしまったり、翌日そのまま営業できるほどパンが残るのも特別でなく、フランスを伝えることの手ごたえのかけらも見えない、冬の時代に迎えた冬の季節で記憶もすっかり凍りついてしまったのでしょうか。かすかな記憶を掘り起こしてきた断片も、「わかってもらえないからやらない」と「やらなきゃわかってもらえない」のどちらかしかなかった、という2択に見えて選択の余地がない切迫した状況下での挑戦。厨房一人体制で休みもなくすべてを背負いこみ、それでも妥協できるはずのない混迷のなか作り上げた「シュトレン」と「ペラヴェッカ」フランスの冬の風物詩を並べ、いつ来るともしれない春を待ち、根を張っていると信じ耐えるだけの1年目のノエルでした。おそらく「辛さのあまり遠くのネオンが見える」なんて余裕もなかったはず。質問した時の岩永シェフの苦笑いが、すべてなのです。

## 溢彩流香 叶朝陽

白いペンキが塗られた木製の扉を開けると、満席で賑わう店内には幸福な活気が漲っています。キッチンから僕を見つめ、「ああっ、こんばんは。とりあえず食べてからね。今日はいっぱい話しますよ」と声がかかります。そんな入店からわずか数分の体験で、すでに自分がこの場所に来たのではなく

「やりたいと思っていた仕事から順番に経理、通訳、園芸と二〇以上応募したんですけど、どこにも雇ってもらえなかったんです。最後はコンビニのパートも断られました。本当に、本当に辛かったです。最初の自信もなくなっていました。必要とされていなくて、毎日泣いてばかりいました。働きたいの

に働けなくて、親孝行したいのにできなくて、矛盾した環境にどんどん追い込まれて苦しかったです。そして何より、自分が働けない人間になってしまったことが、耐えられなく悔しかったんです」

「オーブンしてすぐは、お客さんにあまり来てもらえませんでした。店を開けていても、誰も来てくれないまま閉めることが、3日続いたことだったのであります。それでも自分で決めた自分の約束だから、負けないで思えました。誰も来なくても、ずっと一人で餃子を作り続けました。食べてくれた人の、美味しかった言葉だけが力でした。それに仕事の無い辛さに比べたら、仕事ができる自分になれた嬉しさの方が大きくなって、夢中だったんです」

「私はいちいち切られます。姿勢は、辛い時期によって作られたものだとはい切られます。悔しさから仕事に出来ませんでした。自分にできることを、悔しさから仕事にしました。そこから始まった仕事は、私の生きていく支えや自信になっていきます。ほっぺをつねって噛むやないかって確認するくらい、幸せな毎日が生まれました。この場所を守るため、絶対に妥協はしないです。出来なかつた自分で、美味しい餃子の店を目指します」

「旦那さんの仕事の関係で大阪に出て来たんです。都会だからいろんな仕事もあるし、働きたいと思っていました。ちょうど子供も手が離れるようになった頃でした。自分のお金を稼いで、中国に住む母に少しでも手助けをしたかったんです。それに元々働くのが好きで、中国でも経理の仕事をやっていたから、自信もあつたんです」

「やりたいと思っていた仕事から順番に経理、通訳、園芸と二〇以上応募したんですけど、どこにも雇ってもらえなかったんです。最後はコンビニのパートも断られました。本当に、本当に辛かったです。最初の自信もなくなっていました。必要とされていなくて、毎日泣いてばかりいました。働きたいの

「これだったら勝負できると思いましたが、自分で何回食べても、やっぱり美味しいと思えませんでした。それで覚悟を決め、主人にお金を借りて、1年間を区切りにするつもりでお店を始めたんです」

「逃げ道として用いるアマチュアではなく、プロとしての仕事を行

「目那さんの仕事の関係で大阪に出て来たんです。都会だからいろんな仕事もあるし、働きたいと思っていました。ちょうど子供も手が離れるようになった頃でした。自分のお金を稼いで、中国に住む母に少しでも手助けをしたかったんです。それに元々働くのが好きで、中国でも経理の仕事をやっていたから、自信もあつたんです」

「旦那さんの仕事の関係で大阪に出て来たんです。都会だからいろんな仕事もあるし、働きたいと思っていました。ちょうど子供も手が離れるようになった頃でした。自分のお金を稼いで、中国に住む母に少しでも手助けをしたかったんです。それに元々働くのが好きで、中国でも経理の仕事をやっていたから、自信もあつたんです」

「旦那さんの仕事の関係で大阪に出て来たんです。都会だからいろんな仕事もあるし、働きたいと思っていました。ちょうど子供も手が離れるようになった頃でした。自分のお金を稼いで、中国に住む母に少しでも手助けをしたかったんです。それに元々働くのが好きで、中国でも経理の仕事をやっていたから、自信もあつたんです」

「旦那さんの仕事の関係で大阪に出て来たんです。都会だからいろんな仕事もあるし、働きたいと思っていました。ちょうど子供も手が離れるようになった頃でした。自分のお金を稼いで、中国に住む母に少しでも手助けをしたかったんです。それに元々働くのが好きで、中国でも経理の仕事をやっていたから、自信もあつたんです」

「旦那さんの仕事の関係で大阪に出て来たんです。都会だからいろんな仕事もあるし、働きたいと思っていました。ちょうど子供も手が離れるようになった頃でした。自分のお金を稼いで、中国に住む母に少しでも手助けをしたかったんです。それに元々働くのが好きで、中国でも経理の仕事をやっていたから、自信もあつたんです」

# Le Sucre-Coeur

第14号

Au revoir!と、声を震わせ手を振ります。一期一会のシュクレ通信です。今号はついに完結を迎える「橋本シェフの物語」と、年末からシュクレに新登場した「ベーグル特集」の2本立てです。「さよならだけが人生だ」と「人生とは出会いである」とが睦み合う月の新春シャンソン号です!!

そんな私も二十頃までは何がイベントだよ、浮かれちゃってさ」と斜に構え、ポケットに深く手を入れ、風を切って歩くタイプでした。しかしサービスマンという特性上、仕事で無理やりイベントに取り組まなくてはならない日々を過ごした結果、心の奥で燻びっていた衝動が解き放たれ、「イベントなんて楽しんだもの勝ちだよ」と、過去の自分に軽蔑されそうなるほど百八十度方向転換したのです。季節感に貪欲なお祭り野郎と呼んで下さい。そんな私の元日の在り方は、実家へ帰省し、新年の挨拶と初詣をすませ、おせちをつづいている親戚を横目で見ながら、パンをかじります。この原稿に向かって2年連続です。もうはやうっすら正月っぽさが漂っています。祝いです。ただし控え目に言っても私は、親戚の中で浮いているでしょう。都会の絵の具に染まりきったと思われているでしょう。それでも構わないのです。今年もすべてをこの新聞のために捧げますから! (合併号はやりませう!)

しんしんと生まれた真新しい雪原で、頬を染め、冷たい空気を吸い込み、ギョツと踏みしめる足底の感触で、背筋をもわっとさせているパンドールの横田です。前号で発表させて頂きました巻き込み企画「シュクレの仮装祭」は大盛況のうちに終えることができました。それもこれも、多くの読者様が足を運んで下さったおかげに他なりません(ノエルだからとか、チーフフォンデュのためにバゲットを買いに行ったという方たちも「素直になれない隠れシュクレ通信ファン」にカウントさせて頂いております。厨房組もサービスマンも、さらには表からほとんど見えない場所で働いているスタッフまで、全員が一丸となり、私から手渡された衣装に戸惑いながらも嬉々として袖を通し、皆様をお迎えしました。結果的には頂いたこちら側の方が楽しんで頂いたのではないかと感じています(スタッフの感想は私の主観により、表情から読み取ったデータを元にしております)。

今回は昨年12月から週末限定で新登場した「ベーグル」の特集です。指で強く押しても跳ね返す、「もちもちの向こう側(®私)」とも称される弾力が魅力のパンです。

## 製法上の特徴

ミキシングした生地を、細長く伸ばし輪の形に成型し発酵させます。ほとんどのパンはこの状態で焼き上げるのですが、ベーグルは熱湯で一度、茹でる工程を経てから焼きます。これにより小麦粉のでんぷん質がアルファ化し、独特の歯ごたえや、もちもちした食感とつやが出るのです。シュクレのパンでは珍しくはありませんが、一般的にはバターや卵、牛乳を用いないこともベーグルの特徴とされています。

## ベーグルの歴史

発祥に関してはいくつかの記事に目を通しましたが、諸説ありすぎため特定が難しいです。おそらく私の読んだ雰囲気では「オブヴァジャーネック」というポーランドのパンがその起源ではないかと思われ(しかし「プレツェル」という説や、起源となったパンの起源を遡るなど手のつけられない感じです)。呼び名に関してはさらに諸説あり、もう何だっという状態なので忘れましょう。概ね一致した見解であるのは1683年以降からで、オーストリアがトルコの侵攻を受けた時に、ポーランドの国王が守ってくれたお礼として、ウィーンのユダヤ人のパン屋がお礼に献上した物だそうです。それを機にオーストリアでの需要も高まっていきました。ユダヤ系移民によってアメリカ大陸に渡ります。1980年代にはニューヨークへもたらされ、ヘルシー志向が流行していたニューヨーカー達の間で低カロリー、低脂肪、低コレステロールなのに食べごたえがあると、一大ブームとなります。これがいわゆる「ニューヨーク式ベーグル」の誕生です。そのブームを受け、1990年代には日本を含み世界的に広く食されるパンとして定着していきます。

## 岩永シェフと「ベーグル」

シュクレのベーグルは気まぐれでイベントに顔を出す隠れた存在でいて人気者だったので岩永シェフが今までに美味しいベーグルに出会ったことがなく着地点が見つからないという理由でレギュラー化されることはなく宙ぶらりんの状態でした。そのままいくつかの季節を超え、何回目かの夏の盛りに通のメールが岩永シェフからスタッフ宛てに届いたので「ベーグルを掴みました」from ソウル。それを見たスタッフ達は「な、なぜ韓国で、しかもベーグルを!?」と謎めくメッセージに冗談ではないかと疑いを含み笑みを浮かべつつも期待を寄せたのです。そしてついに、ポーランドからアメリカ経由で日本に届いたパンは岸辺から韓国経由で逆輸入されるというややこしい経路を辿った末岩永シェフの帰国に合わせ、もちもちを凌ぐムチムチな姿で見事な着地を遂げたのでした。めでたし、めでたし。

## ＊ ベーグル術 ＊

### 食べ方

霧吹きで少し多めに水をかけ、オーブントースターで焼き戻しましょう。上から指で押さへ、内層の詰まった感触がほぐれてきた頃が目安です。  
★保存方法★ラップや保存袋に入れ密封して冷凍しましょう。

### 食べ合わせ

ベーグルにはクリームチーズを合わせるのが定番とされています。しかしこれは、「ベーグル」が認知される際に、「ヘルシー」という言葉とともに持ち込まれたのが原因ではないかと推測します。確かにクリームチーズの酸味と粘性が、ベーグルの歯切れや甘みを引き立たせ相乗効果を生む、素晴らしい組み合わせです。しかしまたそれと同様にバターも、高貴な風味と余韻で「ベーグル」の固定概念の外側にある、別の表情を引き出してくれます。主にヨーロッパでは、「ベーグル」とバターを合わせることも多いそうです。

「ベーグル」は食材を選ばない柔軟なタイプのナチュラルと言えます。『パン・ド・ミ』や『バゲット』と同じように、自分の好みのものを組み合わせよう。

- ④ クリームチーズ × わさび × スモークサーモン
- ⑤ バター × ハチミツ × ローストチキン
- ⑥ バター × 黒ゴマペースト
- ⑦ クリームチーズ × からすみ × ブラックペッパー★

実用編

「自分に疑問を植え付けるきっかけとなった『パティスリー・フレ』の木村さんと講習会で再会できた。それで講習が終わった後の木村さんをお招きして、自分の気持ちや全部吐き出したのね。たぶん1時間半くらい話したんじゃないかな。そこでハード面よりもソフト面を充実させる重要性、お菓子作りの技術なんてどうだっていいから、空気感を知るべきだって言葉ももらえて。腹をくくってフランスに行くことになったの。そこで示し合わせたように、また別の方向からフランス菓子を差し出すのです。『ちよと』その時に、岩永さんから連絡をもらって、隣の物件が空いてパティスリーかビストロで迷ってるんだけど、太君、パティスリーやらない?と聞かれて、僕が北海道で抱えてる不満も岩永さんは知ってたから、現状に満足がいかなくて菓子作りができないんなら、言い逃れができない環境はこっちが用意するから、環境に文句を言わずにお菓子作りと向き合ってくださいって言うてもらったの。もう、そんな時期に聞いたら、やるしかないでしょ(笑)でもその半面考えることに、めちゃくちゃ怖くなったのね。本当にシュクレ・クールが大好きだから、その隣の店を俺なんかがやってもいいのだからって悩んじゃって。それでキウイジニエの人たちに相談したら、やりたかったら手を挙げて、どんなリスクがあっても死ぬわけでもないし、お前が背負ってるものなんてないだろうって背中を押してもらったの。確かにそうだな(笑)それで胸を借りるつもりで、やらしてもらったことにしたんだ。でも、どうもしもフランスには行きたくなかったら、オーブンを遅らせて研修に行かせ

てもらったんだ。そうして誕生するのが「パティスリー・ケ・モンテペロ」です。これまでの3度にわたる取材を振り返り、橋本シェフに、パティスリーとして苦学した方だと思いか尋ねました。「自分はずっと恵まれていると思うよ。素晴らしい出会いばかりで、無駄がなかったもん。その上、今やりたいことができ、それを形にして喜んでくれるお客さんがいるんだよ。幸せだよ」文字にするのは簡単ですが、実際に体験すれば、諦めるきっかけになってもおかしくない、厳しい局面はいつもあるように思えるのです。「諦めるとかは一回も考えたことがないね、思ったことすらなかった。職場に文句つけてもきりがないよ。それは結局、自分次第だから」そこから、隣で一緒に話を聞いておられた岩永シェフが、言葉を続けられます。「目指す道を歩き続ければ、絶対に最初から用意されている場所があるんだよ。本当に、そう思う。あとは、それを試されるような機会が、自分を信じられるんだよ。僕も太君も同じだよ」諦めずに成してきた人たちの言葉が、過去を遡り、現在の私の胸元に届きます。スタートが遅いから、学校に行っていないから、才能がないから。それらを吐き出し、積り山では何も見えないと、知っておられるからこそ。不安で足がすくむ日も、辛さで放り出したくなる日も、一点を見つめ泥臭く黙々と歩を進められるのです。吹きゆく風の中に答えを探しながら。また、次の場所へと。 続く

「橋本シェフのキセキ」完結編

(これを一番やってみたかったのですが正月のスーパーには、からすみがありませんでした。脳内では美味しいはずなので、試された方は感想を教えてください!)

前号までのあらすじ  
紆余曲折を経て、お菓子作りの世界に飛び込んだ橋本シェフ。そこでぶち当たった大きな壁と巡る出会い。「フランス菓子とは何だ?」その答えを探しためだけに、仕事を辞め次なる場所に向かわれます。「岩永さんに紹介してもらって、北海道のホテルに行くことになったのね。それまではホテルって先入観で、時間通りの仕事しなくて、コンクールとか肩書にとらわれてお菓子を見ていないとか、いい印象がなかったの。でも実際に行って食べたなら美味しかったし、きちんと仕事をしてたんだ。ただ何よりも、新しい環境に飢えてたんだと思うね」そして「パティスリー」を掲げた場所です。仕事を始められ、想像されていた理想と、現実の差に触れられます。「正直に言って、求めていたものはほとんどなかったのね。行ってすぐに、それまでの経験で仕事はできてしまったし。商品名とルセットは確かにフランス菓子だったけれど、それは僕にとっただけで洋菓子を手にするのは本当に簡単なんだよ。誰にだってすぐできる。どんな環境で食べる誰に向けて作り、それによって素材の出し方を変え、思考や意思を落とし込むような、求

めてる真の部分がなかったの。ルセットを買っただけで何も根付いてないと感じたのね」それでも環境の変化により、意図せぬところからの収穫も得られます。「キウイジニエの人たちとの出会いは大きかったね。菓子屋は内側の狭い世界にこもりがちになるから、異業種と接する時間は貴重だったよ。そこにはフランスで修行してきた人達もたくさんいたから、話を聞いては妄想を膨らませ、自分のなかのフランスってものを描いていたの」しかし新天地での生活に慣れる暇も与えず、事態は急変を迎えます。勤務先のパティスリーが、わずか3カ月でホテルから撤退を決め、上司だったシェフも抜けてしまわれるのです。「ここからは組織としての働きを求められるようになっていくのね。会議で全体の方針が決まると、それに伴う雑務、さらに会議の連続だったのね。時間の多くをそこで割かれて、当然、菓子作りもままらなくなっていく。宴会用のフルーツを切ったりもしてたしね。なんだか無理やりお菓子作りから、一歩引いた場所に行かされたみたいだね。いま振り返れば貴重な経験だし、必要な時間だったと思えるけど、当時は相違ない込まれてたのね」そんな毎日に疲弊し、鬱積した憤懣を抱えながら1年が過ぎます。限界を迎えつつあった橋本シェフに、思いがけずフランス菓子の壁から歩み

寄ってきます。「自分に疑問を植え付けるきっかけとなった『パティスリー・フレ』の木村さんと講習会で再会できた。それで講習が終わった後の木村さんをお招きして、自分の気持ちや全部吐き出したのね。たぶん1時間半くらい話したんじゃないかな。そこでハード面よりもソフト面を充実させる重要性、お菓子作りの技術なんてどうだっていいから、空気感を知るべきだって言葉ももらえて。腹をくくってフランスに行くことになったの。そこで示し合わせたように、また別の方向からフランス菓子を差し出すのです。『ちよと』その時に、岩永さんから連絡をもらって、隣の物件が空いてパティスリーかビストロで迷ってるんだけど、太君、パティスリーやらない?と聞かれて、僕が北海道で抱えてる不満も岩永さんは知ってたから、現状に満足がいかなくて菓子作りができないんなら、言い逃れができない環境はこっちが用意するから、環境に文句を言わずにお菓子作りと向き合ってくださいって言うてもらったの。もう、そんな時期に聞いたら、やるしかないでしょ(笑)でもその半面考えることに、めちゃくちゃ怖くなったのね。本当にシュクレ・クールが大好きだから、その隣の店を俺なんかがやってもいいのだからって悩んじゃって。それでキウイジニエの人たちに相談したら、やりたかったら手を挙げて、どんなリスクがあっても死ぬわけでもないし、お前が背負ってるものなんてないだろうって背中を押してもらったの。確かにそうだな(笑)それで胸を借りるつもりで、やらしてもらったことにしたんだ。でも、どうもしもフランスには行きたくなかったら、オーブンを遅らせて研修に行かせ

てもらったんだ。そうして誕生するのが「パティスリー・ケ・モンテペロ」です。これまでの3度にわたる取材を振り返り、橋本シェフに、パティスリーとして苦学した方だと思いか尋ねました。「自分はずっと恵まれていると思うよ。素晴らしい出会いばかりで、無駄がなかったもん。その上、今やりたいことができ、それを形にして喜んでくれるお客さんがいるんだよ。幸せだよ」文字にするのは簡単ですが、実際に体験すれば、諦めるきっかけになってもおかしくない、厳しい局面はいつもあるように思えるのです。「諦めるとかは一回も考えたことがないね、思ったことすらなかった。職場に文句つけてもきりがないよ。それは結局、自分次第だから」そこから、隣で一緒に話を聞いておられた岩永シェフが、言葉を続けられます。「目指す道を歩き続ければ、絶対に最初から用意されている場所があるんだよ。本当に、そう思う。あとは、それを試されるような機会が、自分を信じられるんだよ。僕も太君も同じだよ」諦めずに成してきた人たちの言葉が、過去を遡り、現在の私の胸元に届きます。スタートが遅いから、学校に行っていないから、才能がないから。それらを吐き出し、積り山では何も見えないと、知っておられるからこそ。不安で足がすくむ日も、辛さで放り出したくなる日も、一点を見つめ泥臭く黙々と歩を進められるのです。吹きゆく風の中に答えを探しながら。また、次の場所へと。 続く

「橋本シェフのキセキ」完結編

# Le Sucre-Coeur

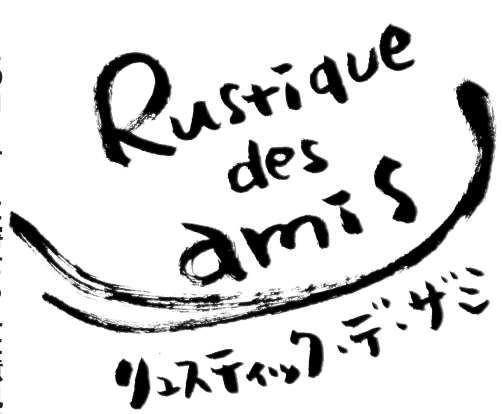
第15.16号 (4月の周年号を盛り上げるための充電期間です。)

Je t'aimeと、世界に向かって呼びかけます。あなたの従順なシュクレ通信です。今回に限り誌面の右半分のみを目を向けて下さい。フリではありませんので振り向かないで下さい。親愛なる皆様よ、どうか!!

愛に飢えた姿を、自虐的に晒してから一年。濁いた心の砂漠に零れる一滴の雨粒からでも、最大限の水分補給が可能な、ハイブリット&エココロジに進化を遂げたヴァンドゥールの横田です(寂しさに慣れたという意味です)。さて今号は皆様の声に応える、年に一度の祭典「シュクレ通信リクエストアワード」です。第一回目なので全く馴染みはないでしょう。これは日頃、ご意見を頂きながらも、スペースや文字数との関係で、充分に応えきれない現状を打破するための企画です。ヴァンドゥールという小さな小さな取るに足らないイベントしかない2月に、まとめてやっつけてしまおうと決意したので(負け惜しみではないのですよ、やさぐれているのです)。

ちなみにこの冒頭部に対しては「もう少し長く読みたい」、「ここが好きで、ここに読んでいます」というおそろく好意的だろ意見や「内容が無いね」、「少しはためになることを書いて」という辛い意見も頂戴しています。はい。応えましょう。安心して読み進めてください。さらに全体を通して「意味のわからない語句が多すぎる」と言われたので、岩波文庫の古典のようにあらゆる語句に注釈をつけてみました。その結果、収集がつかなくなり混沌とした誌面になってしまったので、やっぱり削除して空白だらけになるという、お客さんの意見を取り入れすぎたせいで、味の方向性を見失ったスーパ職人の気持ちになっていきます。両手いっぱい調味料を握って汗をかいています。開店時間が迫っているというのに。ただ、それでもかまいません。見出しには長々と照れで書きませんでした。今回は「シュクラ」のようにあなたの手の温もりで溶けて固まり、すっぽりと一体化したい号「なのです。自らの形を失ってでも皆さんの声に応える所存です。ちなみにシュクラに含まれる脂肪分、カロリーが32度を超える。溶ける性質を持っているため、シュクラは体温や口内で溶けるのです。ためになる情報をねじ込みました。はき違えていますか?」

このコーナーに寄せられた意見が多かったものは「ヴァンドゥールの横田です、と毎度おなじみ感を出しているが誰なんだ?」、「自分についても書きなさい」でした。その声に応え、シュクレ通信編集長にインタビューを行ってきました。こんにちは。ここにちはー今日は張り切って答えると思います。よろしくお願ひします。お元気ですね。



基本データ  
★カット前 縦→約42cm・横→約57cm・重量→約3750g  
★カット後 縦→約10cm・横→約9cm  
★成分→5種の小麦粉、ライ麦粉、ノワゼット(ハーゼルナッツ)、ノア(くるみ)、ミエル(ハチミツ)、水、塩、イースト、ルヴァン(発酵種)

今回は週末の午後限定で、シヨークケースにひよこりと顔を出す『リユスティック・デ・ザミ』の登場です。レアキャラです。ひよこするとすると、シュクレに足しげく通って頂いているお客様でも、見たことがない方も少なくないかもしれません。夜道で見かければその大きく黒い塊に、パンと判別するのも困難なルックスに秘められた謎を解き明かしてまいります。リユスティックとはリユスティックとは「田舎風、素朴っぽい」という意味をもつフランスのパンです。作り方も至極シンプルなため、噛めば噛むほど、小麦の持つ自然な甘みと風味をストレートに感じられます。しかし近年では「リユスティック」という言葉が、大々的ではないにしろ近所を散歩する程度の独り歩きを始めたため、本来の定義から逸脱したり派生しているものも多いです。

女性になると「ヴァンドゥーズ」です。「ヴァン(売る)」という言葉から、サービスを職とするプロの呼び名として生まれました。そうだったのです。では横田さんがシュクラのヴァンドゥールになられるまでの経緯を教えてください。残暑が厳しい9月初頭、滋賀県の北東部で生を授かりました。幼少期は祖父母に可愛がられ、すくすくと……。

その時に飲食の世界でやっていたと決められていたのですか? 「なかなか鋭い質問ですね。はっきりとは記憶していませんが、最初はもつと漠然としていました。やりたいことがあって起業を考えたのではなく、起業するには何が正しいという順番だったかもしれませんでした。そこからどのようにして飲食の道に進まれたのですか? 「同じような考えを持った仲間が近くにいたので、夢を形にしようと思ったんです(笑)。そして彼が料理を覚え、僕がサービスやマネージャーを学び、二人で飲食店を起すという運びになったんです。それは具体的にどういった仕事をされてきたのですか? 「出来るだけ多くの現場で、出来るだけ多くの経験をしたいと考え、一時は三つの仕事を掛

## 岩永シェフと『リユスティック・デ・ザミ』

4年前のパリで出会われたそのパンはフランスでも珍しいほどの大きさで塊のまま焼き上げられ切ることを前提に作られたパンですその理由をフランス人シェフとの対話で「リユスティック・デ・ザミ(友達のパン)」仲間を切り分けて食うパンなんだ」と込められた想いを説明され素敵だなと好印象を持たれますそして切り分けられたひとつを取りおもむろに食した刹那に駆け抜けた衝撃それは後にも先にもないほど鮮烈なものだったそうですどうやったらこんな味が出せるのかと驚愕されると同時にこのパンを自分も焼こうと決意されますしかし日本の素材ではどうやってもこの味が出せないことは瞬時に理解され仕方なく

ナッツでエグみや苦みとコクを補いハチミツで甘味を補われたのですそれは素材を引き合わせたのではなくイメージに近づけるために素材の要素を借りる行為ですそしてパリでも稀なスタイルであるのに迷いなく日本でも同じように塊のまま大きく焼き上げられます販売に適さないリスクはあったとしてもそこを省いてしまったのでは『友達のパン』ではなくなってしまうからです真似をして同じものを作りたいわけではありませんこの店と彼から受けた刺激のイメージを精神的に結び付けておくことが何よりの目的だったそうですそんな岸部とパリを4年前と現在とを繋ぐ呼吸する記憶として残るパンなのです

※ここに登場する「フランス人シェフ」とは、今や飛鳥を落とす勢いのパリの「フーランジュリ」シェフ「エ・デジデ」のパスツール氏です。来日時には京都で会食するなど、今なお関係は続いています。

「自作自演のしんどさと、身を削られる痛みを知りました。もう二度とやりませぬ。」

## ざっくりとした製法の説明

パンの基本的な工程を乱暴に表すと、ミキシング(混捏)→1次発酵(パンチを含む)→分割→ベンチタイム(ねかし)→成形→2次発酵→焼成の順番になります。それに対しリユスティックの場合は、1次発酵後の工程をすべてすっ飛ばして一気に焼成します。さらにはミキシングも最小限に抑え、捏ねるといふより、さらさらと撫でる程度です。それによりストレスのほとんどかかっていない生地が仕上がりに、もっちりとした食感を生むのです。このように工程がお手軽なことから、フランスでは家庭でよく焼かれるパンのひとつです。