Le Sucré-Coeur

第1号 ★ 毎月 第2木曜日発行 !!

Bonjourと産声をあげて前ぶれもなく復活しました『シュクレ通信』です。店内でパン・ド・ミを陳列した棚越しに見える、シュクレのさらに内側やここで働く人たちの輪郭をスタッフの目線で届けたいと思いペンを取りました !!

申し遅れました、パンドゥールの横田です。シュクレのパンとシェフに心奪われ半年前から吹田へやってきた、中途半端に背の高い男性スタッフです。この通信に目を通して頂いているということは、店頭で少なからず視界には入っていたはずの「そう言えばいたな」的な存在です。ちょっと謙遜です。

さてこの度私が先に述べたような主旨のもと新聞というアナログな媒体を選んだのは、せっかくお客さんと直接触れ合う機会があるのに間接的に表現するのはもったいないと感じたからです。さらにせっかくなら触れ合える時間で、温度がある会話がしたかったからです。

私が言葉という生地を捏ねてプリンターで焼きあげた紙を、会話で生じる熱を使って焼きもどしたその味を、共有できたならば最高だと思ったのです。

ですからどうか優しい目で見守ることなく「前の段落は別にうまくパンに例えられていないよ」などと、どしどし突っ込んでください。思わず何か発言したくなるような多様な趣旨の記事を混ぜ込み『変態パン』ならぬ『変態新聞』目指して精進していく所存です。

今月のこの人に会う
『農業家・廣瀬敬一郎さん』

今月のこのパンを食う
『パン・オ・セーグル』

ここでは毎回
呼ばれてもいないのに
押しかけて
気になる人にお話を
聞かせていただこう
という迷惑な企画です。

ディンケル小麦を国内で初めて販売目的で栽培されている"農業家・廣瀬敬一郎さん"です!

と、言われてもディンケル小麦をご存知の方のほうが圧倒的に少ないでしょう。簡単に説明させていただくと、小麦の原種で非常に栄養価が高い硬い麦です。強いナッツの風味と甘みが特徴です。そう、食べる側にはいいところ盛りだくさんの小麦です。しかし生産するとなると、収穫量が少ないうえに脱穀が大変困難な頑丈な殻に覆われ、日本の土壌と気候で生産するノウハウが皆無という険しき道です。その手間が災いして、ヨーロッパでも一時廃れた時代があったほどに。

そんな苦労を承知で自ら進んでディンケル小麦の生産に挑んでおられるのが、緑のつなぎにハンチングをかぶり休憩には田んぼのへりで茶筅を使ってお茶を点てる、農業家の広瀬さんです。この組み合わせは、妙に説得力があって納得できます。

ただそれらの人が驚くような行為も、無意味に奇をてらっているのではないのです。意識的に既成の枠からはみ出し誰もやっていないことに挑戦されていますが、そこにはありったけの意志と覚悟が備わっているのです。

そんな小麦ならぜひ食べてみたいと思われる方もおられるでしょう。しかし今年は難しいかもしれません。なぜならディンケル小麦はパンに使用できる状態での収穫が一切できなかったからです。初夏の長雨が影響して収穫ができないまま発芽してしまい、使用用途を狭める発芽小麦になってしまいました。

その事実は小麦が自然とともに育つ生き物だということをありありと教えてくれました。それと同時に小麦を使い物を作る、パン屋をはじめとした作り手にとって、発注すれば当たり前に届くモノであるかのように勘違いしていたことにも気付かされました。

しかしそれは「生産者側にも責任があるんです」と廣瀬さんは言われます。「農業界は地域ブランドにあまんじたつまらない政治を作ってしまっています。そこではどこで作られたもので、何という品種を植えたか、どんな技術で栽培したか、そんな話ばかりです。どこでどのように使われているかの想像もしません。作り手がそんな意識でやっていては伝わるものも伝わらなくて当然です。僕はもっと作り手としての情熱やそこに込めた想いを大切にして農業と向き合いたいんです」

それは常にシュクレで耳にする「どんなものを作るかよりも、どんな意志をもって、どれだけの想いを込めたかが大切。受け取る側の心には、溢れんばかりの想いを込めないと届かない」という 岩永シェフの言葉を必然的に思い起こさせました。

これらの言葉の意味を知るために、普段お世話になっている小麦を生き物として実感するためにシュクレ&モンテベロのスタッフ一同で十一月下旬に滋賀へ行き、廣瀬さんの田んぼに小麦の種を植えてきました。私たちもまだ小さな芽も出ていない土のなかの種かもしれませんが、小麦に負けないように想いを育てて行きます。自分で蒔いた種ですから。

Pain au Seigle
パン・オ・セーグル

基本データ
長辺→23cm
重量→210g
成分→ライ麦(2等粉)70%、小麦(Type-100)30%、塩、水、イースト、ルヴァン

毎月ひとつのパンに狙いを定めて徹底的に食べ込んでみる企画です。

今までとっつきにくくて手に取らなかった彼（パン）について基本的な部分から紹介していきます。すでに彼に馴れ親しんで頂いている方にも「こんな一面があったのか !?」や「彼女と一緒だと彼はこんな表情を見せるのか」などまだ知らない彼の新しい一面をお伝えしていきます。そんな第一回目は個人的にシュクレで最も男前なパンだと思う……『パン・オ・セーグル』です！

特徴

ギリギリまで焼き込まれたクラストと、スライスすれば包丁にくっつくほどの水分を含んだもちもちのクラムを併せ持つパン。何よりもライ麦の豊かな香りが特徴。

セーグルにまつわる秘話

岩永シェフがパリで修業していた時の話。
連日、相当量のパンを作っていたため混乱を極める厨房。
誰も仕込みをせずに放置されたままのセーグル。
それに気づき「誰もやらないんならやっちゃよ」的に
割れやすく特殊で難易度の高い仕込みを
入店2ヶ月にもかかわらず勝手に作りはじめた岩永シェフ。
分割・成形と工程を重ねても自分の仕事に追われ
ノーリアクションのスタッフたち。
そしてあれよあれよと最終的に
一人で焼き上げてしまったパン・オ・セーグル。
その出来栄えを目の当たりにしたスタッフたちが絶賛。
晴れて厨房内での信頼を得て抜擢されたセーグル担当。
結果、浴びるように粉をかぶり続けセーグルアレルギーになった
岩永シェフにとっても想い入れの深いパンです。

試食したセーグル→22本／月
試みたマリアージュ→30パターン以上

☆セーグル術☆

はじめに厚さ約8mm～1cm程度にスライスし、思いっきり水をかけて"ふっくらパリッ"っとするまで温めましょう！！

サワークリーム

セーグルとサワークリームはテッパンです。サワークリームの爽やかな酸味とコクがセーグルの風味と重なれば、もう手が止まりません。セーグルを食べるためだけに冷蔵庫に常備しておいても損はないと断言できます。

応用編
サワークリーム × アプリコットのコンフィチュール
サワークリーム × アヴォカド
サワークリーム × 魚介類

ヨーグルト

セーグルが今まで苦手だった方に一番お勧めの食べ方です。口に広がるヨーグルトの甘みと酸味を、最後にセーグルが追いかけてくるようなイメージです。子供でも食べやすく、朝ごはんにぴったりです。お好みのコンフィチュールと一緒にぜひ。

応用編
ヨーグルト × ブルーベリー
ヨーグルト × オレンジピールのコンフィチュール

フロマージュ

どのフロマージュとも素晴らしい相性です。なかでも特にゴルゴンゾーラなどクセのあるものと合わせると、そのポテンシャルをいかんなく発揮します。フロマージュの持つ強い香りに負けることなく、存在感をしっかり出すセーグルならではの働きっぷりがうかがえます。

応用編
ゴルゴンゾーラ × ハチミツ
ゴルゴンゾーラ × リンゴのコンフィチュール
ゴルゴンゾーラ × クルミ

コンフィチュール

全般的に甘みの強い物よりも、柑橘系など苦みや酸味のあるものが合わせやすいです。しかし今回はあえて甘みの強いマロンペーストを推します。どこか懐かしくって芳ばしくってマイルドでほっこりします。柚子との意外な組み合わせにハマります。

応用編
マロンペースト × 柚子のコンフィチュール
マロンペースト × イチジクのコンフィチュール
マロンペースト × サワークリーム

Le Sucré-Coeur

第２号 ★ 毎月 第２木曜日発行 !!

Bonne année! と、どうにか声をあげることができました。毎度お馴染みシュクレ通信です。ドキドキの創刊から早一ヶ月。ありがたいことに「温かさが伝った」、「面白かった」という少数意見を抑え「目が疲れる」、「黒くて読みにくい」と遠慮無用につっこんでもらい嬉しく思っています。本年もどしどし声を届けていただけたら幸いです。

私は言い訳が嫌いですのでデータのやり取りのせいで画質が落ちたとか、紙の性質上黒色が濃すぎたなどとは言いません。（と、逆説的に言い訳する戦法ではありませんよ。新年ですよ。縁起でもない）申し遅れました横田です。シュクレの一人新聞部・部長です。

さて皆様はどんな正月休みを過ごされたのでしょうか。フランスではカウントダウンを友人たちと踊り騒いで過ごし、2日以降はわりと通常モードになるらしいです。キリスト教の国ですので、どちらかといえばクリスマスが年末イベントの中心となり、飾り付けもそのままに新年を迎えるそうです。一方、吹田のフランスで働くシュクレのスタッフたちは千葉や広島、山口と地方から出てきているため、大晦日の営業後に帰省し炬燵でのんびり過ごしました。私はと言えば、もちろんおせちを片手にこの原稿を書いて過ごしていました。「なんで毎月発行って書いてしまったんだ。クリスマスや年末のイレギュラーな業務に追われて原稿書く時間が作れないよ」なんて言葉をグッと飲み込み、この紙の向こう側に映るあなたからのつっこみに想いを馳せていたのです。賀正。

今月の この人に会う
『メツゲライ 楠田裕彦さん』

今月の このパンを食す
『ブリオッシュ・ナチュール』

METZGEREI KUSUDA 楠田 裕彦シェフです

今月も呼ばれていないのに勝手に押しかけて、迷惑を顧みずお話を聞かせてもらいました。年の瀬でただでさえ忙しいさなかテレビ・新聞とメディアに立て続けに紹介され、慌ただしさと混乱を極めるお店に行ってきました。

いきなりですが「メツゲライ」や「シャルキュトリー」という言葉をご存じでしょうか。おそらくほとんどの方が正確に理解されていないでしょう。しかし言葉の意味は知らなくても「メツゲライ・クスダ」を知っている方は少なくないはずです。このある種のねじれは、認知も浸透もしていない新しい場所に「メツゲライ」という異文化を持ち込んだ第一人者であることを如実にものがたっています。ドイツから持ち帰った異国の種を神戸に植え、丁寧な仕事で異文化の根をはり、地道に育ておられるのが楠田裕彦シェフです。

重厚な扉を開け店内に入ると、楠田シェフは、薫香の染み込んだコックコート姿で、右手を差し出し迎えてくださいました。緊張気味の私もその力強さを兼ねた優しい眼に癒され、安心感を持ってお話を聞くことができました。

楠田シェフは食肉加工業を営まれていたお父さんの影響でメツゲライの道を志され、高校卒業後に本格的に学ぼうと決意しヨーロッパに渡られ3年間修行し、帰国後に生まれ育った神戸の地で「メツゲライ・クスダ」をオープンされました。

そのあとに続く経歴を、楠田さんについて掲載された多くの記事では『本場の味が受け入れられ人気店となり芦屋に2号店をオープンした』と記載してありました。しかし私はこれらの記事に疑問を覚えずにはいられませんでした。なぜならそこには、異文化に敬意を払い持ち込んだ際に当然起こりうる反応「違和感」が欠落していたからです。これはシュクレ開業時の話としても聞かされていましたし、未だに現場で実感もしています。

本当に開業してすぐに本場の味が受け入れられたのですか。

「全然ですよ。最初の1年は数千円の売り上げしかないような営業が何度もありました。ちょうどその頃にアンドゥイエット（豚の内臓の腸詰）を出していて、買っていただいたお客さんにはこれはソーセージではなくて胃や大腸のミンチを詰めたものですと説明して販売していました。それでも購入後に『こんなぐにゃぐにゃのソーセージはおかしい、腐っているのではないか』と強い剣幕の苦情がきたことも1度や2度ではありませんでした。だからいきなり受け入れられたなんて、とんでもないです。正直、店を閉めなくてはいけなくなる寸前まで行きましたよ」

そんな日々を経験しても〝日本人に受ける〟スタイルにアジャストはされませんでした。経営者としてリスクを少しでも回避して、目先の利益を追ってしまっても不思議ではありません。

何故そのような苦境に立たされても自分の表現を貫けたのか、さらに疑問に思い「共通する部分が多い」と楠田シェフ自身も認めておられる岩永シェフと併せて二人に同じ質問をしてみました。

驚くことにその答えは、どちらの回答か判別するのも難しいほどに酷似していました。

「僕には幸か不幸かこれしかできなかった。選択の余地は修業時代に消しながら歩いてきた。何が正しいとか、何が成功かはわからないけど結局は、強い信念と貫く覚悟しかない」

「自分はこれ以外できないし、この道でやって行くんだという覚悟と自信がありました。それに我々の業種が存在する必要性もあると確信しています」

これら両者の回答は、質問を問いかけた私自身の覚悟に向かって、再度問い返されたように響き、心の奥に刺さります。

さらにこの言葉の裏には日本の食肉加工業の現状と在り方も隠されているのです。

気になる詳細は…まさかの次号へ。つづく（笑）

Brioche nature ブリオッシュ・ナチュール

基本データ
高さ→6.5cm
重量→80g
成分→小麦粉（フランス産）、強力粉、発酵バター、無塩バター、牛乳、卵黄、生クリーム２種、塩、グラニュー糖、イースト

毎月ひとつのパンに狙いを定めて、徹底的に食べ込んでみる企画です。第２回目の登場は、先月より新たに登場しその華と気品の高さを隠しきれない……『ブリオッシュ・ナチュール』です。

特徴

ブリオッシュはヴィエノワズリーの一つで、たっぷりのバターと卵を使用した「別段に贅沢なパン」です。焼きあがった時の香りは幸福感すら漂わせるほどです。

岩永シェフのブリオッシュ観

水、粉、酵母の最小限で構成する「パン」とは別物。
ブリオッシュとはいわば意図して作りこんだサイボーグ。
思い描いたイメージに近づけるため重ね合わせ足し算で構築。
しっかりとした技術力でたっぷりのバターを
いかに生地に食べさせるかが重要。
理想とする「咀嚼し噛み合わせる中心部の寸前
その口解けにシコっと一瞬だけ存在する抵抗感」の再現。
しかしそこに必ず付随する原価のための制約。
などはもう考えず１年前にリミッターを解除して、
暴走気味に作り出されたのが現在のブリオッシュです。

ブリオッシュ術

ブリオッシュは結論からいえば、何にでもよく合います。むしろ合わないものを探す方が難しいくらいです。まるで貴婦人が舞踏会で国籍や身分にとらわれず美しくワルツを踊りこなすように、海の物も山の物も、甘くても辛くても好相性です。ですから今回は様々なアレンジを試み、そのなかでも特におすすめの組み合わせを紹介します。

試食したブリオッシュ→28個／月
試みたマリアージュ→17パターン以上

☆ブリオッシュ術☆

スモークサーモン×クリームチーズ

こんなの試さなくても美味しいに決まってるじゃん。と思いながら作ってみた、ある意味ベタな組み合わせ。ですがその予想よりもさらに好いんです。当り前の組み合わせが持つ底力に、ブリオッシュが見事なまでの相乗効果を発揮します。

セミドライトマト×アボカド

これはブリオッシュでカスクルートが作ってみたいと思い挑戦しました。セミドライトマトの丸みを持った酸味と“森のバター”アボカドの口溶けがブリオッシュとハマります。好みでブラックペッパーを足してもいいです。その他、カスクルートでは『カニカマ×アボカド×オレンジ×マヨネーズ』も爽やかで朝食向きです。

リンゴソテー×アーモンドプードル×ヴァニラアイス

レストランのデセールで出せる。と独り言をこぼしてしまうほどの完成度でした。自画自賛です。最初にリンゴをアーモンドプードルとからめバターソテーします。次に用意しておいたブリオッシュに温かいままのリンゴを重ね、そのうえにアイスをのせます。アイスが溶けはじめたら食べ頃です。デザートワインとのマリアージュも楽しめる一品です。

食べきれなかったブリオッシュ編

買って帰ったはいいけど食べるタイミングを逃し、残してしまうこともあるかもしれません。そんな時でもブリオッシュに限らず「パン」は、美味しく食べなおす方法がたくさんあるのです。余ったご飯を捨てずにチャーハンや雑炊へ応用するように、さらに美味しく食べなおせます。

『ボストック』

これはブリオッシュをシロップにくぐらせてクレーム・ダマンドで焼き上げたお菓子です。サクサクの食感と、奥からチラッと顔をのぞかせるブリオッシュの存在感はクセになります。お好みでアーモンドスライスを乗せれば、さらに香ばしくなります。プレゼントにも使えますし、気がつけばボストックを作るためにブリオッシュを余らせたくなるかもしれません。

Le Sucré-Coeur

第３号 ♥ 毎月 第２木曜日発行 !!

Fête des amoureuxと、愛とは無縁の生活から声を絞り出しました。あなたのシュクレ通信です。なんと早くも３号です。率直な感想は「よく３回も締切に遅れずに書いたね」です。自分で自分の労をねぎらったうえに「小さな企みならやってもいいんじゃない」と調子にも乗りたい気分です。というか やります。ですから「眼鏡がないと読めない」と評判の下段も今回は是非 !!

今月のこの人に会う ― 後編 ―
『メツゲライ 楠田裕彦さん』

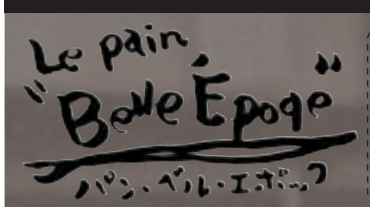
今月の このパンを食す
『パン・ベル・エポック』

フランス語で言うところの「サン・ヴァランタン」ムードで真っ赤に染まった今日この頃。愛なんてショコラみたいに溶けてしまえばいいのに、と悪態をついては冬の寒さを一層噛み締める羽目に陥っています。申し遅れました愛に飢えたバンドゥール、横田です。

冒頭でお伝えしたように今回は、シュクレ通信を使って小さな企みを勝手にやる気です。その詳しい内容は……まだ決まっていません。漠然と「ベル・エポック」を祝３号記念バージョンにしたいと考えています。ですから「何の記念？なぜ３号で？」などの疑問は置いておいて「平日にも出して欲しい！こんな成形にして欲しい！」など声をどんどん伝えて欲しいのです。

その声が元気玉みたいにたくさん集まり次第、私が厨房のスタッフ、主に山崎君にぶつけます。山崎君とは名張の心優しき巨人です。入口から見て一番奥のスペースで、でっかい背中を丸めてシュクレのパン生地を練っている男です。

シュクレ通信を読んで頂いている皆様と『小さくても確かな変化』の共犯者となり、愛にあふれた山崎君を一緒に困らせましょう。（妬みとかではないですよ。はい。もちろん）



基本データ
直径→25cm
重量→1Kg
成分→フランス産小麦粉（T-110ムール）50%、
ライ麦粉（2等粉）30%
ふすま 20%
ゲランド、ルヴァン、イースト

特徴

しっかりと長時間焼きこまれた厚く黒いクラスト。水分を含みつつもボソッとした重い食感のクラム。口に入れずとも香る強烈な麦の風味。シュクレで最も大きく存在感のあるパンは、どこをとっても超個性的で異質です。

「ベル・エポック」創作時の岩永シェフの脳内

フランスのパンは政治や時勢を映す鏡のように
パンを見ればその時代の生活を垣間見ることができる
そんな脈々と続くパンとフランスとの歴史
その一部を切り取り描かれた名前も知らない絵画
背景に描写された存在感のある黒いパン
それがイメージの着想
時代背景ごと可能な限り再現するために
想像力を飛躍させ当時のフランスに五感と潜る
そこで石窯で焼き焦げた煤の匂いを嗅ぎ
白く美しい小麦など入手できずグルテンが不足して
つながらず発酵しにくい生地に脳内で触れる
そんな「古き良き時代」の空気ごと時空を超えて持ち帰り
岩永シェフがより輪郭を強調して描いたのが
「パン・ベル・エポック」です
補足：その大きさからブール状では手に取ってもらいにくいにもかかわらず本当は２倍量を目論んでいるそうです（笑）

試食したベル・エポック→2Kg／月

♡ベル・エポック術♡

はじめに

厚さ 1cm 程度にスライスし焼き戻さずにそのまま食べた方が、よりベル・エポックの特徴や力強さをはっきりと感じとれます。もし冷凍などして焼き戻す必要がある場合は、クラストと格闘する覚悟で 3cm 程度の厚切りをおすすめします。

スタンダード

ベル・エポックの食べ合わせはクセや風味があればあるほどよく合います。淡いものより濃いもの、甘味よりも塩分の方が基本的には重なりやすいです。主張の弱い素材を合わせるとパンに負けてしまい存在感がぼやけてしまうのです。
逆に考えればここまで強い食材をあてられるパンも珍しいので、この機会に思い切った食べ方に挑戦して欲しいです。焼き肉に合わせても負けないくらいの存在感を保証します。

Ⓐ ハチミツ × ゴルゴンゾーラ　Ⓑ ブフブルギニヨン
Ⓒ カビや白カビなどの軟質・半軟質系

スペシオ

『今月の会う』で２号連続掲載させて頂いたメツゲライ・クスダさんとの食べ合わせです。スタッフが言うのもおかしいですが「シュクレのパン」×「クスダさんのシャルキュトリー」は試さなくても美味しいに決まっています。活字でも美味しそうです。ベル・エポックで選ぶ時のポイントとしてはフォアグラやリエットより、サラミや生ハムなど特有の個性が強いものと好相性です。

Ⓓ 鹿のテリーヌ × 赤ワイン系コンフィチュール　Ⓔ コッパ×バルサミコ

番外編 1

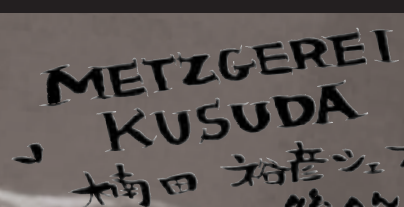
シュクレの味覚番長が赤ワインとポワールのコンフィチュールを届けてくれました。「豚肉料理にいいよ」と言われるがまま、ソテーした豚肉に合わせました。口内で脂分がクラムを溶かし、広がるポワールの甘みを黒胡椒が気持ちよく切ります。絶妙なバランスの贅沢です。

Ⓕ 肉料理×赤ワイン系コンフィチュール

番外編 2

シュクレの微笑みマダムが、わざわざ作ってきてくれたジェノベーゼ。「熱々のスクランブルエッグに乗せて」と言われるがまま試しました。卵が麦を優しく包み、フワッとバジルが鼻をぬけます。ベル・エポックを買ったなら、これはやらないと損ですよ。本当に。

Ⓖ スクランブルエッグ×ジェノベーゼ



「シャルキュトリー」という言葉をご存知でしょうか。直訳すれば「肉に火を通す」と言う意味で、食肉加工を指すものです。日本においての「シャルキュトリー」は、大手のハムを作る企業にあたるでしょう。

日本ではハムやソーセージは大きな工場で作られ、スーパーに陳列されるのが流通の基本です。

そこで売られているハムの部位や製法は、ほとんどの人が知りません。だからもちろんハムに使用されなかった部位が、どのように消費されているのかなどは考えたこともないと思います。

これらの日本における認識が本質的な意味での「シャルキュトリー」の不在を顕著にものがたっていると考え、楠田シェフにこの現状をどう感じておられるのか尋ねました。

「それは誰が悪いのでもなく、当然の結果だと思います。日本でハムが日常的に食卓に並ぶようになってからまだ１００年も経っていません。歴史的な土壌がなく需要もなければ技術力は育ちませんし、技術力もなく知識がなければ製造もできません」

そんな食肉業の構造を誰もが当たり前に見過ごしている流れのなかで、楠田シェフは動き出されました。その原動力は凄く身近な場所にあったそうです。

「子供のころから親しんだ父の作る味と製法を知っていました。そしてヨーロッパに出て、それが間違ってないと確認できたのが大きかったです」

楠田シェフがお父さんから受け継がれ、現在もメツゲライ・クスダで大切にされている「余計なものを加えず素材の味を最大限に引き出す伝統的製法へのこだわり」に確信を持たれた瞬間です。

しかし決意を固めても、実際に形にしていくことは容易でありません。何よりもまず場所を作るところから始めなければならないのですが、個人店でシャルキュトリーを開業するには、必要最低限の設備だけでも多額の資金が必要となるのです。

「僕らの必要とする機材は、ネットオークションなどにはほとんど出品されません。日本で手に入るものも少ないので、海外から取り寄せなくてはならないのです」

リスクを背負い、場所を確保しても終わりではありません。参考となる経営モデルが構築されていない業種であるため、食材の仕入れなど細かな部分をゼロから試行錯誤しなくてはなりません。そのような困難を乗り越え、様々な環境を満たしたうえで技術力や知識が問われるのです。

修業先のヨーロッパで少なくない数の研修に来た日本人を見かけられたそうですが、これらのいくつもの壁を前にして、企業や工場で働くケースも多いそうです。

そんな苦労を文字通りに買ってでもして、楠田シェフは想いを形にするための姿勢を貫かれました。それは日本にシャルキュトリーが存在する必要性があると、信じ続けたからこそ実現できたそうです。

「誰もやってないことを始めたら最初の反応として叩かれます。それでも少しずつ理解されるだろうという自信がありました。それはシャルキュトリーの在り方が、食肉加工業において間違っていないと信じているからです。豚一頭を丸ごと最良の形で、無駄なく鮮度のあるうちに食べてもらうために、それに見合った調理法と技術で、お客様に提供する。それが我々の仕事であり、必ず"未来"に繋がっていくものだと思っています」

当たり前かもしれませんが一人の人間ができることには限界があります。重要なのは託された「バトン」を握っている間に、自分の役割を深く理解し、どれだけ全力の想いで次に「バトン」を繋げるかです。これは岩永シェフにパン業界について尋ねた時に教わった考えです。

楠田シェフは託された「バトン」を握った時から、揺るぎない想いを拳に込めてがむしゃらに駆け抜けてこられました。次に繋ぐべき場所を光の目印にして、確かな足取りで一歩ずつ歩み続けておられます。今日も、誇らしく薫香に身を纏って。