

Le Sucre-Coeur

第20号 不定期発行!!

冷えた身体に暖を求め、焚き火にあたりたいと呼びかけたなら、予想を上回る方々が薪をくべに来て下さった結果、燃え尽きかけ症候群になりかけたヴァンドゥールの横田です。先日のシュクレ通信の単独イベント、喫茶企画に足をお運びいただきありがとうございます。皆様のおかげで素晴らしい時間を共有させてもらえました。幾度となく「楽しかったです。またやってください」と優しいお言葉をかけてもらい、その都度「絶対やりません」と冷たく返してしまっただけの思いです。悪気はちつともないですよ。ただ長距離マラソンの途中で、「来年もまた走ってね」と沿道から声援を投げかけられている気分だったので。本日は胸で茶が湧かせそうなるほど熱くなっていたのですから。珍妙なネーミングのメニューたちも楽しんでもらえて、ほくそ笑みで腹筋が割れてもありません。なかには止む無き事情で苦渋の決断を迫られ、泣く泣く参加できなかった方もおられることでしょう。きつと気になって眠れない夜を過ごされているに違いありません。仕方がありません、安眠の手助けになるのであれば、この場を借りてひとつ解説を致しましょう(勝手な使命感に燃えるノリ)。では、イベント告知用の号外に掲載していた中から、容易な入門編として『シナプスの歓喜はシノコペーション』について語ります。これは広島出身のスタッフが担当してくれた、広島風お好み焼きの再構築をカッサンドで試みた一品です。カッサンドという思考よりも早い速度で、細胞が喜びを享受する鉄板のメニューを角型パンドミ、シュクレのパン粉、焼きソバ、おたふくソースで脇を固め仕上げたのです。それらの素材が本来は絶対的な主役であるはずのカッサンドに取って代わる、噛みしめる拍子ごとに強弱が入り替わる様が、まるでシノコペーションをしているようだ、ということからつけられた名前です。などといった、読むのも億劫な説明を、席へ料理を運ぶたびに意気揚々と奇々怪々なテンションでお客さんに繰り返していたのです。応えはもちろん「あ、はあ」という困惑の一言に染め上げられる秋の夕暮れなものでした。

あれ?何か匂いますね。酸味を帯びたアルコール臭と弾力が失われんワになった文体……そう、これは、過発酵ではありませんか?パンも新聞も焼き上げるベキタイミングが大切ですね(という教養番組の茶番的なまとめ)。といった展開で、お茶を濁すことを常套手段としております。しかし今回は2周年を飾る記念号ということで更なるお知らせがあります。おめでたいことは続くと言われております通り、このたびシュクレ通信のデザインを担当している妹が、来春に新しい命を授かることとなり、家族ともども喜びを育ませております(というビジネス文書的な硬い導入)。故に兄妹二人三脚のスタイルでの発行はしばらく叶いません。インフルエンザで病欠し現場復帰の直後に新婚旅行へ飛び立つ気持で、後ろ髪が揺れそうなるほど引つ張られています。どうか新年早々にでも皆様の手に取って頂ける機会を設けられるよう、方法を模索している次第であります。

以上、妹の産休とイベントへのサンキューの報告でした。おあとがよろしいようで(嫌われる宴会部長的なオチ)。

C'est déjà fini?と、ひそひそ小声で尋ねられます。疑惑のシュクレ通信です。あ、あー、マイクチェック「終わりかけの終わりは始まりの始まりな~のだあ~」と、かすれ声で第2章突入宣誓です!! 祝祝2周年!!

Pain aux céréales パン・オ・セリアル

今回の特集は「不遇のパン」こと「パン・オ・セリアル」の登場です。局地的で偏愛に満ちた新聞とはいえ、紙媒体で発信する立場としていかな表現かと躊躇したくもなりますが、率直に申しましてパン・オ・セリアルは「とっても美味しいパン」なのです。頬張った直後に思わず二度見してしまうほどの美味しさです。なのに、ちつとも売れません。バゲットやクロワッサンとは比較もできないほど選んでもらえないのです。おそらく原因の大部分は認知度の低さと推測します。お任せ下さい。それなら私が一肌脱ぎましょ。高温で香ばしく焼かれたゴマの芳香が誌面から放たれるほどキーボードを叩いてみせます。

「ちょっとシリアスにセリアルの話をやります」のコーナーセリアルの粉の生産中止が発表されたのは、シュクレが九年目を迎えた今春のことです。製粉会社からの一報を聞きつけ、店内はサービススタッフ、厨房スタッフ共にざわついたのです。しかし誰を責めることもできません。いうまでもなく市場は常に需要と供給のバランスによって保たれています。セリアルの粉がかなり低い位置で均衡状態を継続していたことは想像に難くありません。

だから粉の供給が停止することはすぐに納得ができました。しかし『パン・オ・セリアル』がシュクレから無くなるのは飲み込めないのです。個人的な思い入れを抜きにして、それほどの利益を生んでいない商品が店頭から姿を消すことでこのような反応を示すのは、小売業などでは到底理解のできない感覚でしょう。しかし我々にとって売れている本数など問題ではないのです。ひとつのパンを止めるということは、大げさかもしれませんが店に含まれるアイデンティティや価値を形成する骨格の一部をも消失するのと同じ意味なのです。

そのため復活に向け即座に動き出しました。ゼロから粉の配合を請け負ってくれる業者を探しあて、こちらの事情を説明し了解を取り付け、細かい雑穀の配分や焙煎時間を種類ずつ設定していきます。それらのサンプルが届くたびに試作を行い、微調整をするというやり取りを何度となく繰り返し、数カ月の時間を要してシェフもスタッフも納得のいく粉が完成したのです。

そんなセリアルと岩永シェフの出会いは休業時代に働いておられた西宮のお店です。「ど下手だった自分が最初に仲良くなったのがセリアルの生地」だったそうです。理由としては比較的扱いやすい為、仕込みの入り口として任されるようになり、毎日触れることで純粋に生地という生き物の気持ちよさを、手の中で知るに至れたからです。味の印象としては「美味しいなあ」とは感じておられたものの、数あるパンのひとつの種類という認識に留まっていたそうです。

それから数年後、パリの休業先の店で迎えられた大みそか。共に働くブーランジェの仲間から年越しパーティへ招かれます。彼の家族や親せきの集まるホームパーティで、たくさんの料理にフロマージュやワインが並び新年を迎える準備は万端です。もちろんパンも欠かさず食卓に並びます。ワインの Cork を開き、さあ賑やかなパーティが始まるぞという間際、奥からグランマが大きな声をだしていたのです。「何が起きたんだろう?」と様子を窺っておられると、どうやら怒っているのです。マジギレっぽいのです。こんなめでたい席で朗らかなグランマに何があったのかと事情を聞いてみられると、「今日は何の日だと思ってるの?私に何でフロマージュを食べると言うつもり?パン・オ・セリアルがないじゃない!」と顔を紅潮させているのです。セリアルを買い忘れただけでここまで本気で感情を昂らせている人がいる生活の一場面に遭遇し、岩永シェフにとってセリ

アルは数あるパンのひとつでは無く、「パンの背景に食卓があるパン」なのだと思われて理解されたのです。帰国後に店をオープンされる際にもその姿が頭を過り、「日常」を謳うのであれば店に並んでいるのが当たり前前のパンだと作り続け、形は変えながらもシュクレのショーケースに静かに定着しているのです。

そんな一連の成り行きなど素知らぬ顔で、休日の陽だまりに寝転がり日向ぼっこをする猫のように、髪を伸ばし、当たり前前の顔でショーケースに並んでいるにゃん。

セリアル術 ~スベシオ~

季刊誌なみの期間を空けてのセリアル一点突破ですが、食べ合わせの紹介はありません。それは、どうせ提案しても誰も実践なんてしてくれないしな、というやさぐれた精神からではありません。明確な完成形があるからです。

セリアルをそのまま食べるとプチプチと大ききの異なる雑穀の食感が噛むごとに楽しく響き、香ばしさが束を成して鼻孔を抜け、大地を映し、儂いほどの口解けで余韻をたっぶり残すでしょう。シンプルでありながら複雑さを兼ねた味わいは飽くことない充足感を得られます。

さらなるセリアルの潜在能力を引き出したいのであれば、間違いなくフロマージュを合わされるべきです。特に白カビ系のフロマージュに対しての相性の良さは他の追随を許しません。圧倒的とさえ言えるでしょう。

それを分かりやすく体感する手段として、『フリー・ド・モー』というカスクルートをお勧めします。薄くバターを敷いたセリアルの断面に、はみ出るほど贅沢な厚みでカットしたフリーを挟み、クルミをのせ、仕上げにハチミツを垂らしています。限りなく完璧に近い、フロマージュを使ったカスクルートです。平日はバゲットで提供し、週末のみセリアルを使用しています。両方を食べ比べることで、パンが食材を支えるとは、素材との結びつきとは、といった説明し難い違いをはっきりと理解してもらえはすです。

うん。これだけ書いたら大丈夫、と高を括り、店を右に出て岸辺駅へ向かってまっすぐ帰路につく信号の手前で「ほんまに文章足りてるか?久しぶりで感覚がズレてるんちゃう?」とどこからともなく声がした気がしました。ふと見上げると赤レンガに包まれた『大月酒店』の看板の袂に居たのです。不安が聞かせた心の声に従い『フリー・ド・モー』を片手に握り、店内へと歩を進めます。まるで差し入れを届けに来たかのような顔を装って、「よかつたら食べて下さい」とプレゼント気分で店主に渡しました。こんな不自然な行動がバレないはずはなく「これに合うお酒を探したいらいいんやね。分かりました」と毎度のことながら、完全にこちらの手の内を見透かされたのです。

翌日、お伺いするとすぐに店主が出迎えて下さり、席へと案内されました。「まあ飲んでみて」とベルギービール特有のフォルムをしたグラスを手渡され、いきなり試飲がスタートします。ほぼ常温に近い温度で保管されたビールがゆっくりと注がれ、赤褐色の液体にキレイな泡が昇ります。「一般受けするビールではないかもしれないけれど、食への興味が強い好事家の集まる店ならば是非お勧めしたいビールやね」そう言って手渡された黒い瓶には『Vichtenaar』と発音できないアルファベットが書いてあります。「これは『ヴィヒトゥナー』というマニア向けの本家や。ちょっと捻り過ぎたかなあとも心配したけど、特にあのチーズを挟んでの食べてピンときたね。まずこのビールは見てもらったわかる通りにレッドビールと呼ばれるものでね、特徴はホップ

の苦みに加えて酸味が存在するところやね。さらにアロママも豊富でチェリーに似た系統の芳しさがあるんや。これはビールを作ってから大きなオーク樽で貯蔵するから、熟成されて風味が移るわけやね。それを濾過しないまま瓶に詰めるから、瓶内で酵母が発酵を続けるちゅうわけですな。アルコール度は高いから一本を一時間くらいかけてゆっくり味わってほしいね。パンの焙煎された香ばしい苦みにぼちりです」

店主が言葉を続けて下さっている間も私は飲み続けます。ビールの歴史から宗教との関わりまで話は及び、岸辺では無いどこかへと連れ去られます。時には雑多なベルギーのパブだったり、中世の修道院だったり、時空も空間も超えた場所に誘われていくのです。まるで自分がその場所で飲んでいると錯覚するほど、絵の浮かぶ語りをアルコールに添えて下さるのです。その言葉を聞かずにグラスのなかのビールは、知識というスパイスで一口ずつ味わいが変化していきます。

そして無性に『フリー・ド・モー』が食べたくて仕方がありませんでした。引き寄せ合う片方を差し出され、不在を嘆きたくなるほど脳内のペアリングが出来上がっていたからです。それで私は店主の了承を得て、飲みかけのビールが入ったグラスを持ちながら店へと歩いて戻ったのです。その注目度たるや半端ではありません。が、気になりません。

店に着くと確保しておいたカスクルートの袋を開き、『ヴィヒトゥナー』を一口含んでから齧りました。ねっとり絡むフリーにクルミのアクセントが心地良く、それらをハチミツが丸く優しく繋ぎます。さらにセリアルとビールの香ばしさ、苦み、酸味が濃淡や高低差、速度を変えながらも一体となり、眼前に一面の麦畑が広がります。麦と麦の恵み。飲み込むのがもったいなくなり、おのずと噛みしめる回数が増えるのです。

ビールでフロマージュのカスクルートを食べるという試みによって、大人の余裕と喜びを教わった気がした、15の夜。

中村センチメートル君の「パン・オ・セリアル」の作り方講座

厨房スタッフ兼シュクレ通信仮部員の中村君が、不必要な上から目線の文体で丁寧にセリアルの作り方を解説してくれています。「ふざけてそうだけどパンのことなれば真面目なんだね」と言ってもらえるように、そのギャップによって読者の皆様に名誉挽回させてもらえるまたとない機会だから、というあざとい発想で原稿依頼し下心で快諾してくれました。結果や如何に!?

今はまさにパン・オ・セリアルの時代である。何かと忙しい現代でも効率的に栄養を摂取できる。さらにその味わいの豊かさは格別である。ここでは簡単ではあるが、作り方を紹介する。まずは何と云っても粉である。パン・オ・セリアルには3種類の粉が使われており、その内訳は雑穀を中心とした粉と準強力粉、北海道産の石臼挽き粉である。この3種の粉の絶妙なバランスによりパンの根幹が形成されている。約80%の水、ルヴァン、塩が合わさりミキシングの工程に入る。ここでパン・オ・セリアルの運命が決まると言っても過言ではない。捏ねられている生地をじっと見つめていると、緊張からふと気が抜ける瞬間が訪れる。それが捏ねあがりのタイミングである。そこからすぐに300gに分割し丸める。そして生地を少し休ませ成形に入る。成形で最も注意すべき大切な点は、生地の張りである。優しく丸めた生地をこの工程によって、しっかりと張りを作るのである。形はカップ型に似ているが違う。先端を鋭利まではいかずとも頂角をきちんと意識するのである。形を整えると次に表面をうすうすと濡らしゴマを付着させる。その後しっかりと張りの出た表面にクープを入れる。焼く寸前にクープを入れるパンがほとんどであるが、例外的に成形後すぐにクープを入れる。それによりパン・オ・セリアル独特の表情ができるのである。そして低温で一晩かけじっくりと発酵を取ってから、翌朝に高温の窯で一気に焼き上げる。私は窯に入れた時のゴマが弾ける音がとても好きだ。ばちばちとすばやくするやうに鳴くのである。さあ、諸君。美味礼賛。

中村センチメートル君(勝手に彼が考えたパンネー)

Le Sucre-Coeur

第21号 不定期発行!!

穏やかに照る太陽に見守られながら草木の萌える春が訪れ、冬眠から目覚めたクマのごとき活発さで人里へと舞い戻ったパンドゥールの横田です。

さてさて唐突に本題へと移らせてもらいます。なぜならば小誌が休刊している間に、お伝えしなければならぬことが、たっぷりたまっているからです。「USBと共に全データが消失し世界の終わりを知った」や「紅ショウガを食べられるようになった」などの個人的なものでカウントするのであれば、誌面を冒頭部のみで独占してしまいかねない量なのです。よって編集長の持ち味であるはずの戯言たちを割愛し、重要かつ差し迫ったトピックのみに絞って報告させてもらいます(いわゆる一般的な告知です)。

まず、なにはなくとも今月17日にシュクレクルが9周年を迎えたこと。慶賀のいたりに存じます。さらにそのタイミングで、世に言うところの「フェイスブック」なるものを公式に立ち上げます。ただし内容に関してここでお伝えすることはできません。それは首謀者である私が、未だもって無知であり、さらに手つかずのままであるためです。動機としては、小誌のように膝を突き合わせてお茶を飲みながら交わすコミュニケーションを店頭で置いたという意味が破綻し、そうなくらい長い形容の媒体で、どうしても補いきれない情報を、発信する場所が欲しかったからです。

そして「毎月パブ」のご案内です。こちらは最終週の休日に手を替え品を替えコラボする、魅惑を詰めた「フータンノワール」です(深い意味はないため読み飛ばしてください)。詳細はそのまま左下へ軽蔑の視線を向けるつもりで視線をずらし、確認してください。

そして最後は、無事に妹が女児を出産したという報告です。ついに私も伯父さんです。ダンディの仲間入りです。どんな誌面にもダンディズムを醸していきたいと思います。背景がないのもダンディズムです。発行が遅れたのもダンディズム……

AREU!! AREU!! と、新しい命の誕生とともに帰ってまいりました。せーの、シュクレ通信です。沈黙していた揺り返しにより、堰を切ったように書きまくるものの久しぶり過ぎて空気が読めない「暴走周年号」です。

9周年を飾る特別企画として、オーナーシェフでありシュクレ通信の初代編集長でもある岩永さんに、尋ねてまいりました。『シュクレクルのこれからの話』です。

主観はごっそり削ぎ落とし、音楽誌のインタビューっぽい形式でお送りいたします。どうぞ。

それでは早速ですが、今回のアルバムについてお聞かせください。

岩永さん(以下、岩)「そうですね。まずはアルバム全体の世界観を創りあげるために核となる楽曲をメンバーで持ち寄って……」

といった感じでお送りします。予行練習です。そして本番です。どうぞ。

それでは早速ですが、シュクレクルの「これから」を語っていただきたいと思っています。最初はパンについてお願いします。10年目へと突入したのですが、今後もより一層フランスの色というのは濃度を増していけるのでしょうか。

岩「正直に言って、フランスというものに対して、ガチガチに肩肘を張っていたピークは5・6年目だったと思います。もちろん「ブランジュリ」であるので、お客様と店側の垣根を取っ払い食の底辺としての役割を担うことに変わりはあります。それは大前提です。しかし、アイテム的な部分へと焦点を絞った場合、フランスに縛られる必要はないのかなという、ふっと抜けた状態にはきていますね」

そうだったのですね。その心境や姿勢の変化は、どのようなことに起因するのでしょうか。

岩「もちろん、明快な答えがあるわけではないです。さまざまな要素が絡み、結びついていきます。年を取ったせいだっただけあるかもしれません(笑)。ただ10年目を迎えるにあたり、ひとつのスタイルは区切りつけてもいいのかなと考えています。10年あれば得られるものは得られていて然るべきだし、すでにシュクレクルと

しての礎は築けたと考えています。ぶれないだけの強固な軸足ですね。そのうえでブランジュエとしてパンという画筆を取り表現をする際に、自由な落書きではありませんが、作りあげた枠の中でクオリティを越えるものがあれば多国籍であろうと構わないと思っています。さらにそれが僕だけの表現である必要もありません」

自分の店であり自分の表現ということへの固執はないのですか。

岩「そんなのは全然ないですね。一人で戦っている気も今はないですし、組織として戦えないとつまらないですしね。独占しても楽しいと思えないし、もっと共有していきたいんです。おもしろい人がいたら、どんどん絡んでいきたい、自分の店という意識が希薄なので好きに使って欲しいです。そこに価値が伴うのであれば、カオス的な環境だって歓迎です」

確かにそうですね。近くで働かせてもらっている側にも、そのスタンスは明確に提示されていますね。では次に、店舗としてのシュクレクルについてのお話を。10年を目前に達成感のようなものがありますか。ひとつの仕事を終え、別のステージへと移行する予定などです。

岩「ずっと、そのつもりだったんですけどね(笑)。10年あれば2・3は足跡残せていると思うのですが、とんでもないですね。そんなに甘くないです。積み上がったかに見えたものが崩れる、という過程を何度も繰り返して、そのたびに水をかけてはパンパンと土を叩きつけている段階です。新鮮に感じるくらい、まだ何もありません。店をやるまでの10年が基礎を作るための修行のようなものだったとすれば、そこから10年かけてやっと土をならし基礎を固めた感覚ですね。これから長く継続させるための準備期間

だったと捉えています。その上へ作る家には、やっぱり一人で住んでもつまらないですね。ああ、そうだ。そこで暮らす家族(スタッフ)が増えたことが、変化を引き起こさせた大きな理由かもしれませんね。こればかりは、スタートと同時に集まりませんか」

なるほど。ではその基礎工事を終えられた岸辺の、この場所で「これから」のシュクレクルも続けていけるつもりなのでしょうか。

岩「うん。ここでなければシュクレクルは終わりですね。特別にいいロケーションとは思いませんが、この場所であればシュクレクルである必要がないです。だから移転したり、支店を出すことはありません……あれ、ちょっとキレイすぎるな。海外にチェーン店出して金儲けしたいです、ということにしておいてください」

何もアクションを起こさない現状維持とは、緩やかに下降線を辿ると同じ意味です。それを理解し戦略的な逆算から、必然性のある刺激を自らへと与え続けてこられました。

そして10年という歳月を経て「これから」についての各質問へ、ことあるごとに添えておられた「ケセラセラ」という言葉。

時間をかけて肥やした土壌に、出会いや巡り合わせといった偶然性の種が運ばれ、咲かせた草花を楽しむように、これからのシュクレクルとも触れてもらえらるならば幸いです。

第3回『毎月パブ』開催のご案内

初回は予想をはるかに上回る大盛況の「カレー企画」からスタートし2回目にして迷走モード突入の「夜ノお花見」を経て軌道修正をはかるのか突き抜けるのか『第3回 毎月パブ』のご案内です。GWの谷間の疲弊などお構いなしで積極果敢に挑みます。

とき
4月29日(月・祝)
(月曜日です、お間違えなきようお願いいたします!)

じかん
14時~17時頃まで

ところ
大月酒店 3階スペース
(シュクレクルより岸辺駅方向へ徒歩3分)

ないよう

今月のプロデューサーは、オープン当初からサービススタッフとしてパンを届け続ける「カオリさん」です。笑顔と長身が印象的な、お料理上手なお母さんです。そんなカオリさんが提案する、今回の企画「大人も食べたいお子様ランチ」です。端午の節句と、母親の視点と、連休中のお出かけと、酒屋さんでの開催を加味したはにかみ噛みしめイベントです(ちょっと書きたかっただけです)。

そこへ軽い口約束をしてしまったがために、オープン直後の目が回る忙しさをかいくぐり登場して下さるメインゲストは『鞆本町 かく』の今川さんです。『ヌーパピヨン』でサービスされていた坊主頭の方、というイメージでなじみ深い、あの人です。今回はピストロのサービスマンという世をしのび仮の姿ではなく、本職である和の料理人としての技量を遺憾なく発揮してくださいませ。「割烹」と「母」のコラボレーション。おそらく宇宙初の試みですね。銀河の果てまで鯉のぼりを上げてしまいそうですね(特に意味はないですシリーズ完結)。シュクレクルもたぶん、きっと、おそらく、そこに合わせたパンを提供しているはずですよ。

お一人様でも、ご家族でも、わんぱくにお越しください!