

# Le Sucre-Coeur

第22号 不定期発行!!

Bonne chance. と、去りゆく背に手をかけます。温厚質実のシュクレ通信です。毎度、この「見出し」部は校了後に書いています。そして気づきました。パンについて書いていない号だと!

日陰の所望を許容しないほど猛暑だった夏。沈黙していましたが、玄米や雑穀米を食す人たちが「ファッション感覚で米を食う奴だ」などと愚弄するだけの快活さは維持してあります。心配ご無用。フセの強さに定評のあるシエール系男子とバンドワールの横田です。フェイスブックという即時的な情報発信ツールの管理職にかまけ、編集長職をないがしろにしてきたこの数ヶ月間に起こった、特筆すべきトピックといえば、私が誕生日を迎えたこと以外にないでしょう。ええ。白い目や、遠い目には動きません。さらには「さつさとパンについて書けよ」という、まっとうな極端な意見にも耳を貸すつもりがないので、厚顔無恥に足を組み、クロワッサンをつまみながら受け流します。誕生日なのだからご容赦ください。プレゼントを強要ならびに強奪させてもらう形式です。

そんなバースデイ野郎が、夜の仕事を辞め、シュクレフルにきてから3年になります。私はここで働くにあたり、ひとつの区切りを設けていました。それはいかに33歳を迎えるか、ということと。3年間は私生活の多くを犠牲にしても、捧げよう決めていました。全速力で走り続けた先では、きつと違う景色が見えるだろうと。目的を具体化し過程を逆算するのではなく、身を投じた環境での過程という日々を、昨日より更新し積みあげられる刹那的な方法論です。「3年後に見えているだろう情景」がある種の希望であり、20代の隅こにぶら下がっていた私にとって、原動力の全てでした。

そして現在、あの頃の私が設定した年齢を迎えようとしています。「見える景色に劇的な変化など訪れないよ」です。1日で1メートル背が伸びるわけではないのですから。しかし「足元を照らす光を知り、立っている所はよく見える」です。この回答に3年前の私が納得するのかわかりません。それでも、恥じることなく「ビールくらいは書けてやりたい気分ではあります。以上、誕生日に便乗した独白でした。乾杯。」

これまでは「私の心を刺激した食に携わる人たち」を紹介してきました。このコーナー。生産者やパティシエ、サービスマンなどと順を追って、足りないピースを埋めるように、専門職に従事する人物を通して、フランスの食文化を浮かべさせる試みを行っています。

しかし今号は少しばかり趣が違います。取り上げるのは、9月いっぱいまでシュクレフルを去る、一人の厨房スタッフです。過去に登場して頂いた「形を成した方々」の一員では、まだありません。そんな途上の渦中にあるスタッフから、シュクレフルの意識を垣間見てもらいつつ、「こんな人たちがパンを作ってるんだ」くらいに読んでもらえたら幸いです。

工場へ心血を注いだ。休日は半年に一度しかなかった。ついていくことができず、辞めていく者たちが続出した。それでも「彼らは根性がない。自分は違う」と思った。がむしやらだった。そこへ一人の上司が現れた。彼の話す強い言葉、彼から聞かせてもらおうフランス、そして何よりも彼の焼くパンとその姿勢。それらに魅せられた。その男は、風穴を開けられた。岩永歩だった。出会い。彼に触発されたその男は、置き去りにしていた職人としての自分に焦り、まだ見ぬフランスに焦がれた。しかし彼は短い期間で、その会社から離れてしまった。鮮烈な印象だけを置いていった。

## パンにまつわる話とか、食べ方が、何かない?

と尋ねてみた、のコーナー ~山本編~  
フランスでの修行から帰国後すぐの岩永氏が作ってくれた、「バゲット」との出会いですね。難波の工場でした。はつきり覚えています。ルヴァン・リキッドを使った製法を見させてもらったのも初めてでした。焼きあげると、そのまま厚くカットしたバターを挟んで食べさせてもらったんです。口に入れた瞬間、凄かったです。凄い、でも表現として軽いですね。目覚めさせられたというか、動かされた感じですね。パンでこれほどの衝撃を受けたことがありませんでした。それまでもそれからです。このたび岸部を離れ、フランスに触れたいと思いついた。動機は、あの「バゲット」です。せっかくなので多くの人に読んでもらえる機会なので、新しい食べ方など提案できればと考えたのですが、思いもよらずこれを越えるものがありました。

そのゴツゴツした手で、確かなものを掴みながら。前を覗み、迫りくる困難に向かった。職人としての幅を増やした。家庭を築き、家族が増えた。そして病気に打ち勝った。この街を去るその男は、フランスへと旅立つ。



「熱々のバゲット」×「厚切りのバター」のサンド

草むしりしかできなかった。その男にとって、ここからが本当の意味で、パン職人としてのはじまりとなった。歯を食いしばり、こんなはずではないと、不甲斐ない自分を責め、悔し涙を零しながら働いた。パンの技術以前の至らなさにあがいた。怒られ続けるその男と、怒り続ける彼。どちらも諦めなかった。失敗の連続で俯きかけても、仲間たちの存在が支えとなった。睡眠もろくにとらず粉にまみれ働いた。そして、学び成長した。「パンだけでなく職人としての、全てを教えてくださいました。だから岩永歩という人物には感謝しかありません。そしてシュクレフルは永遠の憧れです」

その男は無自覚のまま、過剰に働かなければならない環境に身を置くこととなった。まるで激流に逆らうような。そこで彼は諦め、流されたりはしてこなかった。不器用に、泥臭く、腰を低く重心を下げ、生傷を作りながら、数ミリずつであろうと上ろうとした。