

# Le Sucre-Coeur

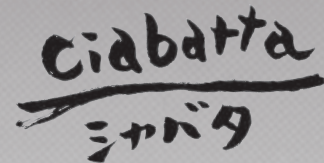
第4号 ♣ 毎月第2木曜日発行!!

Le printemps est venu!と、白い息を吐きながら声を出しました。「熟読玩味」を強要するパン新聞、シュクレ通信です。4号目を迎える今回はお知らせが盛りだくさんです。新展開の告知、先月のツッコミ報告、そして祝3号記念企画の結果それら驚愕の全貌は……CMのあとで!!!

今月のこのパンを食す『シャバタ』

今月のこの人に会う(休載)

冒頭から昭和のテレビ番組を彷彿とさせる、古典的な引つ張り方を披露してしまいいけません。春の足音よりも、近くで地団駄を踏む締め切りの足音に怯えているパンドゥールの横田です。それではまずツッコミ報告をさせて頂きます。栄えある第1位は「黒くて読みにくい」です。もうツッコミの殿堂入り確実なほど多数頂戴する、孤高のツッコミです。もちろん開き直っているのはありません(少しくらいは黒さも持ち味だ、とも思わなくもないではないのですが……曖昧に曖昧に)。大前提としてパンあってのシュクレ通信です。パンの存在感を損なわない濃淡を考えているのです。読みにくくても読みたくなる記事を書くことで応える所存です。そしてツッコミ第2位「カタカナやアルファベットが多く解りにくい」も忘れてはなりません。と、お断りをしたうえで新展開の報告です。この度、シュクレ通信のバックナンバーを、PDFデータにて当店ウェブサイトから1ヶ月遅れでの閲覧が可能になりました。要するにPCでも読めます。そしてそして最後に祝3号記念企画の結果報告ですが、書ききれませんが、続きは店頭で!(最先端の引つ張り方、ということにしておきます)



基本データ  
長辺→18cm  
重量→160g  
成分→小麦粉 80% (強力粉 20%、二等粉 60%)、デュラム・セモリナ粉 20%、オリーブオイル、塩、水、イースト、ルヴァン

シャバタ生地のシュクレのパン  
パン・オ・トマト、パン・オ・ソリーブ、トルサド、ボム・ド・テール

シャバタとは

シャバタ(仏)[チャバッタ(伊)]は北イタリアのロンバルディア地方原産のイタリアを代表するパンの一つです。名前は「スリッパ」や「靴の中敷き」を意味するイタリア語で、パンの形に由来します。

基本的に小麦粉、酵母、水、塩で作られるリーンなパンですが製法は多様で、オリーブオイルを使用したものや、そうでないものなどイタリアらしく特に決まりはありません。

ヨーロッパ全土、アメリカ、アジア圏でもフォカッチャと並び広く食され★パニーニにも用いられています。

★日本でパニーニと聞けば、ホットサンドのように表面をトーストしたイタリア風のサンドイッチを想像されるかもしれませんが。しかしイタリア語のパニーニは「パンで具を挟んだ軽食」を意味し、英語のサンドイッチやフランス語のカスクルトとほぼ同意で使われています。

特徴

気泡が多く吸水の多いもちりしっとりとした引きのあるクラムと、カリッとクリスピーなクラストとのコントラストが特徴。口に入れた途端に広がるオリーブの香りと、小麦のしっかりとした旨味のある塩味、余韻にほのかな甘みを残すパンです。

「シャバタ」と「チャバッタ」と岩永シェフ

「チャ」の発音のない国に渡った岩永シェフ

その国の修業先で作られていた

「チャバッタ」によく似た「シャバタ」と呼ばれるパン

限界まで生地に水分を飲み込ませたところ

さらにオリーブオイルを抱え込ませる

ギリギリ崩れずに形を成す生地は

「ハサミで切ったら水分が弾け滴りそう」なほどに膨れる

その溢れんばかりの繊細な生地を

高温で一気に焼き上げ窯を開ける

と同時に全身を包む若くキラキラした芳しいオリーブの香り

それらは「チャバッタ」としての定義や

正しいとか間違いとかの些末な概念を枠の外に追い出す

「チャ」の発音のない人たちが作った

「シャバタ」であり「チャバッタ」であり

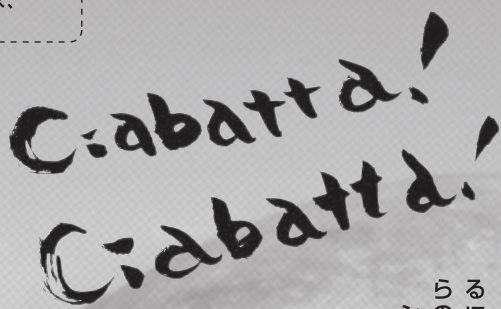
岩永シェフにとっての「シャバタ」です

追記

毎回の部分は岩永シェフに取材をして書いています。どのパンについても歴史や地域性、文化まで含め細かく教えてもらっています。直接厨房に立たない私にとっては、岩永シェフとパンに触れる貴重な時間でもあります。その取材でどのパンについて伺っていても「もっとこの生地は何かしたい」と口にされています。その言葉を聞くたびにシュクレ通信のパン紹介の内容は普遍的なものではなく、進化や変化をとげるパンたちの一瞬を切り取り収めた、アルバムみたいなものだと思いつつワクワク期待させられるのです。

パンのある食卓の風景

日本では当然のことながら主食である米を中心に献立を組み立てていると思います。メインとなるおかずや惣菜、付け合わせの構成もほぼ無意識に米にあてるように考えているはず。そんな日常のなかで「シュクレでパンを買ったから」とか「美味しいワインに合わせたい」など小さくともきっかけがあれば、その機会にパンを中心に献立を組み立ててみてはいかがでしょうか。パンもお皿に盛られた料理も視点を変えることで、日常のなか知らずに埋没させてしまっていた色彩に、新たな角度から光をもたらしてくれると思います。



試食したシャバタ 35本/月  
試みたアレンジ 25パターン以上

## シャバタ術

はじめに

新鮮なうちに生食でもモチモチした食感を楽しんで頂くのが一番です。焼き戻す場合はオープンなどよりも熱したフライパンで表面にカリッと焦げ目をつけたほうが、内層に含んだ水分を飛ばすことなくシャバタの特徴を際立たせます。

シャバタでカスクルト～カスクルトのカット方法～

1本丸ごと使用する場合は中央より少し上で水平に切り落としましょう。1/2サイズで使用する場合は半分にカットしてから、アルファベットの「J」の部分を残したポケットを作るイメージで包丁を入れて下さい。

### 塩 × オリーブオイル

シュクレの味覚番長からの提案。これ以上ないシンプルなお組み合わせだけに、素材と至近距離で対峙します。提案と共に持ってきてくれたオレングレジャーのオリーブオイルに浸せば、それだけで一本完食してしまうほどでした。オリーブを重ね合わせる同質のグラデーションが美しいです。

### 鶏ささみ × ゴマだれ × ルッコラ × ねぎ

シュクレの微笑みマダムからの提案です。ポイルしたささみを使った「棒々鶏」を応用した中華風カスクルトです。わざわざ作ってきた自家製のゴマだれがコク深く適度な酸味で、さっぱりとして後を引く味を生みます。マダムの味は常に温もりがあり安心してしまいます。

### エビ × ブロッコリー × クルミ × パルミジャーノ・レッジャーノ

ポイルしたエビとブロッコリーをアリオ・オ・オリーブと、クルミと混ぜ合わせ、仕上げにオレングレジャーで風味をつけパルミジャーノ・レッジャーノを振りかけたら完成。3種の具材それぞれがもつ異なった食感が口内で弾け飽きさせません。パスタのルセットからの応用です。

### トマト × チェダーチーズ × バジル × ジャンボン

これぞイタリアな王道の組み合わせ。食べ合わせを試みるたびに、何か新しい提案が出来ないかと頭を捻るのですが、王道の底力に喰らわれることばかりです。悔しいけど当たり前で美味しい。具材を挟んでからフライパンで焼き、チーズが溶けたら「ポーノ」のサインです。

### ポワトリヌ・ド・ポール・ブレゼ × キャベツ千切り × からしマヨネーズ

豚を使ったフランスのピストロ料理を「豚の角煮」に限りなく近いであろうと拡大解釈して試してみました。もっちり、とろっ、シャキシャキと擬音でも伝わりそうな直球の旨味です。カスクルトにするなら八角を強めに利かせたほうが鋭角な締りがでてまとまります。

### 厚切りベーコン × カマンベールチーズ × ルッコラ

スライスしたカマンベールを敷きつめ、その上から熱々の厚切りベーコンを豪快にはみ出させます。それらを山盛りのルッコラで覆い、レモン汁をギュッと絞ったら、無言でかぶりつきましょう。溢れる肉汁とカマンベールのトロリと濃厚な質感をルッコラが爽やかに仕上げます。

### 鶏ささみ × 柚子胡椒 × マヨネーズ × レタス

初登場シュクレの森ガールからの提案です。一口目は主張のないマイルドな味です。しかしそれほどの間をおかず隠れていた柚子胡椒が猛スピードで追いかけて、鼻から一気に抜け、舌の上に刺激を与えます。それが次への食欲をそそり折り重なっていくのです。シンプルで多重な秀作です。

### ポワトリヌ・ド・ポール・ブレゼ × リンゴのソテー × プラム

「豚の角煮」の「ポワトリヌ・ド・ポール・ブレゼ」作戦第2弾です。ピストロで添え物として提供されることの多いリンゴのソテーとプラムを挟みました。果実が放つ酸味と糖分、さらに豚の脂で生地が融解し、無国籍な折衷的变化を生みます。個人的に最もハマった一品です。

### ソーシヨン × 春キャベツ × ハニーマスタード

カットした春キャベツとソーシヨンをそれぞれレンジで温め、ハニーマスタードと合わせました。ソースやキャベツの水分ごと生地に染みこませ、柔らかく口解けのいい状態でキャベツとソーシヨンの食感を受けとめ引き立たせます。春を感じさせるカスクルトです。

まとめ

主体となる原料が似ているためパスタやピッツァのトッピングに使われているような食材とはほとんどが好相性です。そのままパスタと一緒に食してもいいですし、残ったパスタソースの再利用としてカスクルトにしても充分美味しく頂けます。パスタのルセットでも和風にアレンジしたりと自由な発想のものが多く見受けられるように、シャバタも幅広い食材と合わせやすくて冷蔵庫に余った材料を利用して自分好みの味を楽しみつつ発見するのが何よりのお勧めです。

# Le Sucre-Coeur

第5号 毎月第2木曜日発行!?

## Numero Double!と、異国の言語を

隠れ蓑に大胆に声を発しました。一言芳恩がモットーのシュクレ通信です。今月でル・シュクレ・クールがめでたく7周年を迎えることとなりました。それに連動し本紙も『アニヴァルサルだよ全員集合!春の文字祭り!!』特別号仕様でお送りいたします。

長距離走でスタートと同時に猛ダッシュするような調子の乗り方で、桜の芽吹く周年月を駆け抜けております。四季を背中中で感じる男、バンドワールの横田です。

まず先月の「シャバタ大特集」に、多数の声を届けて頂きありがとうございます。『食べ合わせに使う調味料』と調味料を頂戴したり、「黒さの説明は理解できません。読みにくいのではなく、読めません」と叱咤で知った失体の実態など、そのどれもかけがえない喜びです。嬉しさを表現するため3行前に韻を踏もうとして失敗したほどです。言葉のスキップにつまずいたと言いつつ、さそん4月(強引なまとめ)。フランスではノエルと並び重要視されるパーク(復活祭)があります。この時期にはパティスリーやスーパの店頭で、生命の謎りを意味した卵を模った「フワド・シヨコラ」がたくさん並びます。パークの日はその卵を庭や室内に隠し、子供が探すのが恒例行事です。シュクレでも毎年この時期に合わせ「パンド・パーク」を作っています。

熱々に焼いた卵型の表面を包むカリッとした薄い殻を割れば、一気に多汁質なホワイトチョコが溢れ、ヒキの強い生地と溶けあつてモチモチとした食感が弾けるパンです。しかし表面にシロップを塗っているため、パーク気分が隠したら埃まみれになるので要注意です。以上、甚だ簡単ではございますが「今月のパンを食す」です。……周年特別仕様ってことで!

### 今回はシュクレとゆかりのある三名に

押しかけてまいりました。迷惑三倍増しです。もちろん謙虚さが服を着て歩く私には、配慮も忘れていません。少しでもお手数を取らせないよう質問を一つに絞り、小脇に携え巡ってききました。

そもそも私がこの取材を思い立ったのには理由があります。それは厨房のスタッフに向かって話されていた岩永シェフの発言が発端でした。

「何の因果か偶然かは知らないけれど、自ら望んで選択し同じ場所で働くならば、この場所を離れるまでに、何でもいから感じ取って欲しい。そしてここに来る前の自分に誇れる部分を見つけて、少しでも良い顔になって出て行ってもらいたい。好かれたりとか思つて接し、仲良く仕事して、楽しい時間を過ごすなんて自分には無理。苦しいんだ先でしか笑顔はない」

私はこの言葉を聞いて純粋に、気になったのです。

### 私の質問

「シュクレを通り抜けて行ったスタッフたちは、ここで働いたことによつて実際にどんな変化をもたらしたのか?」

それです。初めに押しかけたのが香里園の「ビエール」伊藤シェフの所です。伊藤シェフは元々フレンチの料理人として修業をされてきました。しかしほとんどパンに興味を持ちはじめられ、その時に食べた「焼きたてのフロマーージュ」について「シュクレに入る決意をされました。」

入店後は経験に則った丁寧で確実性の高い仕事と、繊細な気配りでシュクレ中期の核となられた方です。退店してすぐに店をオープンされ、シュクレ出身の独立第一号になられました。まさにこの質問を、最初に投げかけたにうってつけの人物だと思いました。店頭には僅かばかり並んでいた美しいパンに圧倒されつつ、私は小脇から質問を取り出し尋ねました。

### 伊藤シェフの回答

「シュクレに入ったことによつて、現在のビエールの基本でもある「大事なことは美味しいこと」という極めてシンプルな考え方に引き着くきつかけになったんじゃないかな。美味しくするために製造過程でロスが生まれようと、それによって工程が増えて労働時間が増えようと、美味しくなるのに「しない」という選択肢を選ばない徹底した姿勢。そういう作り手として当たり前の部分を再認識したことかな。そしてその前提として、味覚の面で越えなくてはいけない最低限のボーダーラインが明確になって、そのライン自体を底上げされたと思つた」

伊藤シェフの回答には重みがありました。それは職人としてシュクレから感じ取った「変化」を体現するために、正面から対峙し挑み続けられているからなのでしょう。

私は職人同士が無言で交わす、誠実な敬意の示し方を教えられた気がしました。

補足として個人的な意見を述べると、最初にはビエールを訪ねたことで、半信半疑だったこの企画も大丈夫と安心したのです(笑)

続いて押しかけたのが、茨木にシチリアを持ち込まれた「イル・ピスタッキオ」伊藤シェフです。伊藤シェフは京都のイタリアンで長年修行を積み、地元北摂での独立を理由に退職されました。その退職から独立までの、その北摂の空気感を掴むための場所として、シュクレに入店されました。

そんな伊藤シェフがバンドワールとして働き始められた時のシュクレは、ちょうどテレビで取り上げられたばかりで、連日長蛇の列が出来るパンク寸前の毎日でした。だから結果的に、嵐のなかを駆け抜けるような日々を過ごされました。私は半年という限られた期間で、しかもパン屋でない異業種の方でも何らかの

変化を引き起こしたのか聞いてみたかったです。

一日の業務を終え、お疲れ気味の伊藤シェフの前に、申し訳なく小脇から質問を取り出し尋ねました。

### 伊藤シェフの回答

「シュクレで働いたことによつて、自分で店を開く際に、予定よりもさらに深くシチリアに特化したスタイルにしようと思うようになりました。それはシュクレのフランスとの向き合い方を受け、自分もさらに掘り下げ届けたくなったんです。

でもそれは実際やってみると、簡単ではないんです。より深く表現するには手間と時間が物凄くかかります。しかもこだわる以上は、絶対に美味しいものを出さないとイケない。それは責任です。どれだけ語ったとしても、食べてみて美味しくなかったら、ただのヘンコなオッサンで終わってしまいますから」

オープンからしばらく店に寝泊まりし、時間の限りシチリアに捧げられた伊藤シェフ。そこら放たれる全身全霊の想いは、確かな覚悟を纏って優しくお皿を包んでいました。

私は関わった期間や職種に価値が左右されるのではなく、受け取る側の意識で経験は変化するのだと痛感させられました。

安心から慢心になり、この企画のイージーな勝利を確信し、ほくそ笑んだりもした茨木の夜なのです。

最後に押しかけたのが長岡京の「サンク」宮本シェフです。宮本シェフはパン屋一筋で働いてこられ、早い段階で独立を視野に入れておられました。そんな時に立ち寄った「一度来てまた来たいと思える、理想とする店の形があった」シュクレに、採用されていないにもかかわらず手伝いとして通い続けられ、正式にスタッフになられました。

まだ、ほとんどのパンを岩永シェフが

一人で作っていた時に働かされた、言わばシュクレで最初の厨房スタッフです。宮本シェフが入店されてしばらくした頃に、シュクレが情報番組で取り上げられました。予想を大きく超える反響があり、二人だけの厨房は物理的にも肉体的にも限界に近い営業が長く続きました。しかしそんな困難な状況にも屈せず、三年以上も働かされた方です。

定休日一人で出勤し、迅速なリズムで甚大な量の仕込みをしておられる宮本シェフに、そつと小脇から質問を取り出し尋ねました。

### 宮本シェフの回答

「僕がシュクレで教わったものは、パンと向き合う根柢の部分です。無形のものに命を吹き込み、最後まで気にし続けてあげるとか、過程の大切さなど思考的な部分がほとんどです。だから技術面はほとんど教えてもらってません。

ただ一言だけ「どんな状況でもクオリティを落とすな。100%コピーしろ」と繰り返した。身体に染みこむほど言われ続けました。それで何とかコピーしようとして、岩永シェフのリズムや体勢呼吸まで見まわつて頭に叩き込みました。だから今も、当時の記憶をイメージとして再現し、自分のパンを作ることができているんです」

私は宮本シェフの返答に胸を打たれました。その言葉の裏に潜む、汗や怒りや達成感などを飲み込んだ、背景が透けたからです。途方もない模倣の回復を継続され、踏み出された独創の強さを教えられました。

### 私の後記

全ての取材を終えても、この三人から起こったのが、シュクレだったから起こったのか、「変化」の所在は分かりません。

ただわかっているのは小脇に抱えた質問が回答を得て、私の胸元に突き返されたことだけです。自分が見たい未来のための問いです。

極個人的には、取材中の邪な希望的観測はあてにならないと思ひ知りました。骨が折れすぎて筆を折りそうなほどでしたから。

# Le Sucre-Coeur

第7号 ● 毎月第2木曜日発行!!

Coucou!と、親しげな笑みを浮かべ投げかけました。2ヶ月ぶりのシュクレ通信です。意気軒昂なテンションとは裏腹に、今月は取り立てて見出しに書くことはありません。インフレ状態の特別仕様が鳴りをひそめると「どうしたの?」ってかえって気になり読みたくなるノ術です。

第2木曜日に対する愛情が強すぎるあまり、合併号という苦渋の選択で休載した男気溢れるバンドワールの横田です。だから、どうかこれ以上「えっ、第2木曜日への愛? 休みだけじゃなく、何か「わかりにくく合併号を伝えたのは後ろめたいから?」とか核心を突かないで下さい。皆様の鋭いツッコミに感服致しました。

さて、冒頭にも書きました通り今号は、というよりも日本の6月には特に何もありません(独断と偏見に満ちた断定)。実質的に祝日のない唯一の月です。湿度も高いですし、梅雨もありますし、ネガティブな要素満載なのです。もちろん「何でもない毎日の繰り返し」が、何よりもスペシャル」などとポップソングばりの解釈もできません。だから開き直ってじっと腰を据え「何も無い月」に向き合ってみてはいかがでしょう。

その名も「一年の折り返し地点で、上半期の後押しにしたい宿題に手をつけ、爽りの雨を降らせよう作戦」です。私も手始めにGW後に頂戴した、貴重な3連休を振り返ってみるつもりです。本格北インド料理店で空気を察し手でカレーを食した事や、その直後に「私はスプーンで食べますよ」とインド人店主に言われた事、サービスの勉強を拡大解釈して訪れたメイド喫茶を前に最後の勇気が出なくて引き返した事……そんな日々を反芻してみます。経歴を消化して、糧として昇華できるまで。最後になりましたが6月に大切な思い出や記念日のある方、ごめんなさい。



基本データ  
長辺→約 13cm  
重量→約 150g  
成分→小麦粉、塩、イースト、水、ルヴァン、レーズン、サルタナレーズン、カレンツ\*、オレンジピール、イチヂク、クルミ  
\* カレンツが入手困難であった時期、アプリコットを代用

今回取り上げるのはオープンから常に高い人気を維持し続ける「混ぜ物」の代名詞「レ・サンク・ダイヤモンド」です。「混ぜ物」とは前回まで取りあげてきた生地そのものを楽しむ「ナチュラル」と呼ばれるシンプルなパンに対し、複数の具材が重なり合い織りなす調和や、立体的な味の構造を楽しむパンです。その組み合わせが時として大胆で突飛と取られることから「変態パン」とも称される、シュクレそして岩永シェフの個性が色濃くあらわれたパンたちなのです。

**食べた**  
水をかけてから焼き戻しましょう。スライスは様々な厚さを食べ比べましたが具材のコントラストや食感が解りやすいのは8ミリです。騙されたと思って定規で測って試して下さい。気次第で丸ごと齧りつき、ゴツゴツとした力強い食感を楽しむのもいいでしょう。

**食べ合わせ**  
基本的に単体で完結している物であるため、必要以上に何かを足さない方がいいです。味に変化や塩気を欲した際に、フロマーージュや発酵バターなどを少量加える程度にしましょう。

**岩永シェフと「レ・サンク・ダイヤモンド」**  
レ・サンク・ダイヤモンド — 5個のダイヤモンド—  
響きとともに思い起こされる懐かしい記憶  
まだ胸を張ってプーランジェと言えず自分が何者かわからないまま身の回りの物とわずかなお金期待と不安を詰めたトランクをぶら下げてやって来た「パリのアパルトマンの名前」  
日本に戻り胸を張って掲げたプーランジュリ受け入れられない現実と直面した時背中を押すように店を支えてくれた「看板商品の名前」  
留まらず少しだけ先を歩き続ける光それはひょっとするとあの日の自分に送られたフランスからの小さな永遠の贈り物かもしれない

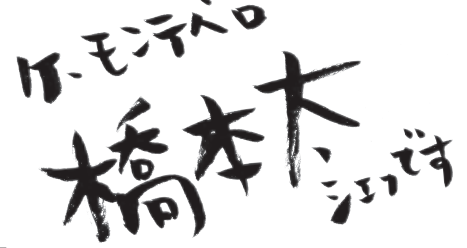
**極個人的な「混ぜ物」の楽しみ方**  
私はシュクレの「混ぜ物」を食べていると、読書をしている時や音楽を聴いたり映画を観たりしている時と似た気持ちになります。それは小さなパンにギュッと込められた想いが紡がれ、味覚を通し物語として語りかけてくるからでしょう。  
今回取り上げたダイヤモンドの場合などは頭の中で群像劇が展開されています。イチヂクやレーズンがそれぞれ背負う日常と、少しずつ交錯した場所でバランスを見計らいながら打ち解けて行く過程。そして個々が向き合うべき必然性を見つけ、はじめて宝石となり放つ煌めき。そんな風にページを繰るように、咀嚼を進め最後の一口を飲み込みこめばまた、別の話に出会いたくなるのです。

フランスのプーランジュリを伝えるため日夜、小麦粉にまみれる赤い店の左隣に、レンガ造りの建物が繋がっています。今回はその中央にある木製の扉のなかを少し覗いてみました。

隣接するがゆえ身内自慢するようないふくがして、記事を書くのに二の足を踏んでいました。しかし、とある講習会で橋本シェフの言葉が聞き、そんな中途半端な遠慮が消え、取材したいと思われたのです。

「どうかここで学んだことを大切な人のために使ってください。その人のことが伝わり、笑顔が広がっていくことを望んでいます。僕はそれを可能にするフランス菓子の力を信じています」

普段の気さくで柔和な人柄とは一転して、菓子を作る時に似た真剣な面持ちで力強く語られた言葉。そのオンとオフを



「福岡にいた時に二四歳までバンドで音楽をやったのね。でもそれぞれの事情とか環境によって続けられなくなつて。そこで初めて、さあどうしようって。周りを見渡しても社会に出て真剣に働いてたし、自分も何かやらないといけないと焦つて。それで個人的に興味のあった紅茶の世界に行こうと考えたんだよね」

紅茶の道を志し、食べ歩きで訪れ深く心に残っていた「ティ・ハウス ムジカ堂」に魅かれた大阪に出る決意をされます。「それでさっそく面接に行っただけで、受からなかったんだよね(笑) びっくりしたよ。なぜだかわからないけど、働かないという選択肢を全く想定してなかったからね(笑)」

福岡を勢いよく飛び出したものの、いきなり出鼻をくじかれる格好で大阪生活はスタートします。

「それでも諦められなくて。どうすれば働けるだろうって考えて。それでたしかムジカはお菓子も出していたし、お菓子作れたら雇ってくれるかもしれないと思いついて、求人に出て「ピロコリー」に行くことにしたの」

現実の仕事情とやりたい仕事とのジレンマ。しかしそこで腐ることなく自分から次の一歩を踏み出されるのです。「環境にどうこう言っても仕方ないから、とりあえず家で菓子作りをしよう」と決めて、オープンを買ったの。そこからマーブル台とかどどん機材を買って、仕事以外の時間を使って本を見ながら作り始めて。ただ、形になることだけで嬉しくて、没頭してたよ」

お菓子の引力に吸い寄せられ屋は配達、夕方仕込み、帰宅後にレシピを読み、休日には家で菓子作り。時間の限り菓子と向き合う日々を過ごされます。

そんな折に配達先で出会った、ある人物によって次のステージへと通ずる鍵を手渡されるのです。

「その人とは会うたびに少しずつ話すようになって。あのお菓子すごいですよ。もっと凄いのを見せてあげるからいいよ」と言われて。その後、家具も何も無い汚ない本だらけの部屋に行つたの(笑) その時に教えてもらったのが「ピエール・エルメの本だったんだ」その汚い部屋の住人とは、「パティスリーラヴィリエ」服部シェフです。現在も互いに意識し刺激し高め合う関係を築く出会いの場であり、また同時に橋本シェフがフランス菓子に出会われた瞬間です。

私はこの話を聞きながら岩永シェフのこんな発言を思い起こしていました。「ゲームじゃないけれど、今いる場所が必死になってアイテムを探して、満たされるだけ揃ったなら次のステージへの階段は必ず用意される。現状に不満を漏らして変われないと嘆くのは、変わるだけの要素を探し足りないだけ」

偶然に身を任せて芽生えたきっかけかもしれませんが。流れのなかで培われた意志がもしもありません。しかし自らの無知を知り、驕らず、劣等感を原動力に進み続ける道の先で手にする物も、美しく輝くのです。それはまるで転がる石のよう。 続く

「橋本シェフのキセキ」若き橋本と漂々編」(注)すべて書ききれないは6号くらい要しますので、忘れたころにまた書きます。