





# Le Sucre-Coeur

第9.10号 毎月第2木曜日発行!!

Gappeigou!と、潔くお伝えします。謹厳実直なシュクレ通信です。今回は誰も望んでいなかったクレーム・オ・ブールによるクレーム・オ・ブールのための夏休みスペシャル企画です!

(注)34℃以上の炎天下に晒され、判断力が鈍った状態で読まれることを強くお勧めします。

ゆるい風が通り抜ける畦道を、虫カゴぶら下げ長い影と追いかけて、空が赤く染まる頃、街にただよう夕飯の匂いに寂しさを覚え、火照った肌で帰路に着く。そんな捏造した夏の記憶に浸って過ぎておられます。パンドゥールの横田です。前回のデザイン強化号に「いい妹をもったな」「後半も帳消しにして余りある冒頭部」などなど大ブーイングを浴びせて頂きありがとうございます。横たわる時間の尊さを感じる、僕も強い蟬の鳴き声とのハーモニーで、賑やかな夏を満喫させて頂いておられます。どうかここで「蟬は地中に7年も居るのだから僕いとは呼べない」という不協和音は鳴らさないで下さい。そんな今回は合併号です。少年漫画にはじまり合併号とは豪華版になるのが世の常です。私もここはひとつ大いに盛り上げてやるぞ、と意気込んだのはいいのですが、諸般の事情により諸行無常を感じながら、まさかまさかのクレーム・オ・ブールでの一点突破となりました。企画内容を事前に知らせたスタッフからは「わかっていてクオリティを落とすのか」「無謀すぎる」とクレーム・オ・ブール案にとめないクレームが寄せられました(断じてダジャレではありません)。先述のブーイングと蟬の声にクレームが加わり奏でるシンフォニーは、高い入道雲に届きそうなおほの伸びやかな旋律です。その音に乗せ私は「非難轟々ゴーサイン」と逆境に立ち向かうべく闘志を燃やしたのです。あ、しれっと10号達成です。

## クレーム・オ・ブールの食べ方

そのまま何も、な～んにも考えずに齧るのが一番です。手を加えたり玩味すればするほど野暮ってものです。しかし気温の高い季節はクレームも溶けやすいため、短時間であれば例外的に冷蔵庫で冷やして食べるのもお勧めです。

下部に記した、大半の人が流し読みするであろうややこしい説明にもあるとおり、パンは冷蔵庫には入れたいけません。それなのに、それでも、ひんやりと引き締まった生地と融けずに存在を有して挟まれたバターが、噛みしめるたびに距離を縮めていく味が「美味しい」と認めなければ嘘になるでしょう。まさに科学で立証できない禁じられた恋の味です(ちょっと違います)。

## 「パンと冷蔵庫」の読み飛ばしたくなる説明

パンの生地はデンプンを含んでいます。そのデンプンが焼く前はβデンプンというがっちり繋がった束状になっているのですが、水分を含み焼き上げることで構造が緩みαデンプンへと変化します。これがいわゆるモチモチした触感の正体です。しかしαデンプンは温度の低下とともに元のβデンプンに戻ってしまいます。その老化現象を最も引き起こしやすい環境が冷蔵庫の温度なのです。いわば老化にうってつけの物件なのです。食べ残したパンを冷蔵庫に入れるのは、わざとパンを不味くするのと同じ意味です。

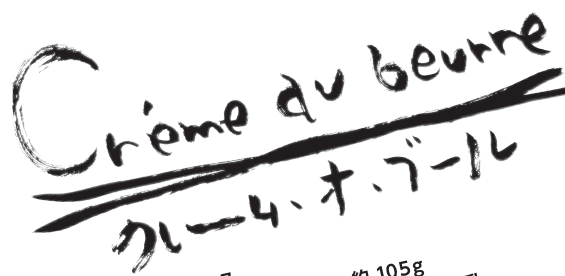
## 岩永シェフと「クレーム・オ・ブール」

今まで認識していたヴィエノワがヴィエノワであってヴィエノワではないと知らされたパリでの衝撃を日本でも伝えるために軽くてフワフワに見せかけて噛みしめることで味わいの増す生地に美しなクープで発揮し所の少ない技術を小出しにし思わず手に取りたくなるルックスに仕上げられましたしかしナチュラルのままでは絶対に売れないと考え「練乳風」と羊の皮を被った本気の「パータ・ポンプ」を挟むという

普通であって普通でないものを作るために簡単な部分を簡単で終わらせない矛盾を並べているようで真理をついた真摯なアプローチで出来上がった一筋縄ではいかない外見以上に手の込んだパンです。なんてことない気持ちで食して欲しいです

## パータ・ポンプとは

説明しよう。パータ・ポンプとは卵黄とバターで作るフランスのクラシックで濃厚なクレームで、通常はパンではなくパティスリーでお菓子に使用されるものなのだ。ちなみにシュクレのパータ・ポンプは前号にも登場頂いた、恩師譲りのクレームなのだ。さらにこの欄の口調は「ヤッターマン」を意識しているのだ。



基本データ  
直径→約18cm 重量→約105g  
成分→(生地)小麦粉、バター、脱脂粉乳、グラニュー糖、塩、イースト、ルヴァン(クレーム)卵黄、バター、シロップ

ヴィエノワの歴史  
ヴィエノワが誕生した1840年当時のフランスでは国家の物価安定策としてパンに公定価格が決められ、大きさと重量など生産に関するほぼ全てが規定されていた。そんなパリの粗悪なパンにうんざりしたオーストリア大使館員が、ハンガリーから入手した白く上質な小麦粉で母国のパンを再現させたのが「パン・ヴィエノワ(ウィーンのパン)」の始まりといわれています。その形状はバゲットの元にもなっているそうです。

## 今はまだ名もなきブーランジェエの話。

彼は二十歳の頃に夢破れ、手に職をつけたいと安易な動機でパンの世界に入りましただから知識や経験などあるはずもなく、イーストもよく知りませんでした。それでも持ち前の順応性で、与えられた仕事をこなしていくうちに、少しずつパン作りの技術を身につけていきました。その過程でおのずとパンへの興味も湧き、職場の仲間たちとパン屋を回る、食べ歩きを始めるようになりましただ。ゆったり安穩とした毎日は感情の起伏の少ない彼にとって居心地の悪くない生活でした。

彼は殴られたような衝撃を受け、数年分を一気に読破しました。その日を境にして彼の生活は、変わってしまいました。表面的な思考や嗜好だけでなく、心の中に小さな疑問が芽生えたのです。その問いは耳を遠ざけても、気のせいだと見ないふりをして、言葉にするのを避けてもどきどきと浮かび上がりくっきりと形を現わしました。「今のままじゃダメだ」衝動に突き動かされ声を届けました。あの大阪のパン屋に彼の想いは受け取られ応えられました。それで今までの生活に別れを告げ、インターネットの画面上で部屋を決め飛び出しました。辿り着いたその店で彼は、また衝撃を受けました。そして今まで彼が経験してきた価値観と違ったからです。技術的な問題以前の、仕事に向かうべき姿勢、精神構造の根底から覆されました。当たり前前に与えられていた仕事も、ここでは取るのが当たり前でした。変化に戸惑い心折れかけ、元の生活に戻りたいと頭をよぎりましました。それでも今の自分では戻れないとわかっていた。だから溺れかけるような毎日を、ひたすらもがくしかありませんでした。

旅行から数日経ち仕事の休憩時間に、何となく気になっていた大阪のパン屋を携帯で検索しました。その店のホームページにリンクされていたブログ。そこには「小さな小さな物語」と題された記事がありました。何気ない気持ちで読み進めると、どことなく熱いものが込み上げてきました。彼にとっても驚くべき反応でした。そして気が付けばポロポロと涙が溢れていま

それでやっと、彼にも仕事を取ることが出来ました。それは「ヴィエノワ」というパンでした。彼にこの店に来て後悔はないのか尋ねました。すると「飛び出した後悔はないですけど、もっと早く来たかったという後悔はあります」と答えました。そんな彼の携帯には今もまだ「小さな小さな物語」がブックマークされています。地元に戻り受け取った想いを繋ぐ日まで、辛い時や苦しい時に読み返したい立たせるために。そして今日もまたもがくために。

## 大月酒店 x クレーム・オ・ブール

- モゼルワイン ドイツ
- ホワイトビールのオレンジビール
- ホワイトビール ベルギー
- タベルロゼ フランス
- シュクレを右に出して100メートルばかり進んだところに、店主の情熱が渦巻く酒店があります。クレーム・オ・ブールの森を彷徨い歩く私は、右手にパンを握りしめ助けを求め店主のもとへ押しかけたのです。そんな私を「なるほど、原稿を埋めたいわけやな」ときちんと見透かしてから一口頬張り、名探偵が推理するように思惟され「よし」となすくと同時に、テロワールから地形、はたまた歴史に至るまでそれぞれの物語を瓶に詰めて紹介して下さいました。さらに詳しく知りたい方は、パンを握りしめシュクレを右に出ることをお勧めします。



# Le Sucre-Coeur

第11.12号 or 11号 毎月第2木曜日発行!!

## Le kouglof arrive au Le Sucre-Coeur!

と、ちいさく囁きます合併号の多さが評判のシュクレ通信です。今回はお待ちかねの **橋本太** 特別号です。だから背景に施した謎めく巨大クグロフ(原寸大)は本文と関係ありません。12月まで1週間で限定10個のみ焼き上げる、素材を感じるクグロフですが関係ありません。売れすぎて売れなさすぎて困るので機微をうがっ言頭です。

キノモクセイの香り敷き詰めた葉色移ろふ木々の下、鼻腔のくすぐりに記憶を呼び起こされ甘酸っぱい過去の自分を夕映えに伸びる陰の中で見つめました。秋に誘われ詩人のようなセンチメンタリズムのバンドウールの横田です。書き出しのニュアンスでその変貌の一端を隠しきれないでしようが、今号からの私は一味違うのです。前回で10号を到達し、誕生日も迎えたことにより自然と醸し出す大人感を、誌面のそこかしこに漂わせて参りたい所存で御座候(想像上の大人な文才。ですから今までのように「毎号書くネタに追われ一杯一杯になった人」を演じる茶番劇は終わります。すでに本題に行き着くまでにこれだけの行数を要しているにも関わらず、焦るどころかカヌシをかじってエスプレッソで一息つくらしいの余裕はあるのですから。こんにちは、マトモアゼル(やけっぱちで壊れかけてるのではないですよ)。

さて、先月は少し時期をずらした夏休みを頂戴しておりました。本国フランスではバカンスと呼ばれ(そもそもフランス人の長期休暇の呼称です)法律で5週間までの取得が認められており、大統領も休みますし学生も宿題はありません。不思議ですがそれでも経済は回っています。時として「フランス人はバカンスのために働いている」と言われるほど重要なものです。そんなフランス式の長期休暇を利用して私も優雅に眼科や歯科、韓国、整形外科などへと縦横無尽に出向いておりました。「ほとんど病院やん」みたいに一人でつこんだりもしません。大人です。だからね、もちろんです。今回はそのなかでもとりわけ、印象深い韓国旅行について掘り下げたいと思います。おそらくですが眼科に隠れておられる方も、さらに怪訝な表情を浮かべられる方もいるかもしれませんが、もう掘り下げるスペースはありません(面積拡張までして)。ほほほ。それでは来月までご機嫌麗しゅう。こんなパターンはお嫌いですか?

前回のあちすじ  
バンドを解散し、「ムジカ」めがけ福岡から大阪へ。しかし、不採用。それでも諦めきれず何か雇ってもらうため、お菓子作りを覚えようと発心。それなのに、入った店では配達担当。本を片手に自宅でお菓子作りはじめ、出会ったピエールエルクの本。  
「本を読んでフランス菓子と出会ったけど、その認識はほとんどないね。こんな奇麗なお菓子は撮影用に作ってるんだらうとか、お菓子にはやたらフランスが絡んだ人が多いなってくらしいの感覚だったもんね」  
体系立てて考える速度よりも早くどんどんと興味は湧きあがり、お菓子に触れたいという欲求は自宅だけに置ききれなくなりました。  
「これだけやりたいってアピールしても、自分より後から入って来た経験者は、当然ながら優遇されて目の前を通り過ぎて行くのね。これは待っても駄目だ。だから毎日仕事を終わって夜中までシェフを捕まえては聞いて、ひたすら作りまくったね。今考えたら、よくそんな面倒な奴に付き合ってくれたと思うよ」  
その当時の橋本シェフに捕まり、あらゆる質問に答えておられたのが、現在まで関係の続く橋本シェフの師匠的存在「ピロコビー」藤田シェフです。  
ではそんな状況下で、何をきかけとして紅茶への思いを断ち切り、お菓子作りをしようかと覚悟されたのでしょうか。

「たぶん入って3カ月くらいかな。いつも配達から帰ってきて、ほとんど仕込みは終わってたのね。それで普段からシェフを捕まえてやりたいたいって言うてるから、みんなも可哀そうになってきて、パバロアの仕込みを残してもらえないようにしたのね。それでやっとならせてもらえただけで、ゼラチンで固まる原理も知らないから全然出来なくて。どのタイミングで何をやるのかさっぱりわからなくて。どうにか仕上げても翌日配達から戻ってくる、商品にならずそのままゴミ箱に捨てられるのね。それでも次の日も仕事は残しておいてもらえらるのよ。でもやっぱりできなくて、また捨てられていたのね。繰り返しが本当に悔しかったんだ。その悔しさが芽生えたのと同じに、絶対これでやっやるってなったね」  
二五歳の決意はこの世界では早いとは言えませんが、その逆境からでも抜きに出るため、橋本シェフは二つの決断をされます。  
まずは実務的な部分です。  
「遅いスタートだから総合力では幅が広すぎて勝てないと思ったのね。だから何か絞って特化しよう」と決めて。それでチョコレートなら誰にも負けないようにしようとした。理由はね、美味しいから」  
次に仕事へ向かう姿勢の部分です。  
「ある日に自分で勝手に、この店であなたが一番お菓子が好きなんだ。って決めたの(笑)。技術は関係なく、お菓子の好きさだった誰にも負けない人間だ。って。マインドコントロールするみたいに言い聞かせたのね。厨房の会話に出てくるお店も知らないって言うたくなって、そこ行っちゃっていいわ。だって一番お菓子が好きなんだから。それから、たくさんのお店に行くようになったね」  
ちょうどその時代にパティスリーやパティシエという言葉が世間にも認知された、一種のブームのように扱われ、たくさんのお店が誕生していきます。  
「そうやってお店に行くたびに、味とは別の部分で焦りを感じたね。同世代の人間に置いてかれていたような感覚が。だから大げさかもしれないけど配達中も含めて二四時間ずっとお菓子のことを考えてたよ。小さいこだわりで何とか自分の色を出せないかとか、そんなことばっかり。でもみんながそうしてるって思ってたし、遅れをとる不安でいっぱいだったね」  
そのような意識と現実の業務には隔たりがある。故に常にモチベーションを維持するのも簡単ではありませぬ。それではネガティブな要素とはどのように折り合いをつけたのでしょうか。

「僕は人生でわざとやって思うくらい、いいタイミングで自分の心に刺さる言葉を聞けるのね。例えばその頃だったら労働環境とか、お金もないとか、まだ紅茶も好きだとかってどこかで言い訳を探してたのね。それでコンビニのスティックチーズケーキ食べて、これで普通に美味しいし、機械があれば俺ら作る必要ないやんかと思って。気持ちに腐りかけてたのね。そんな時に「ヴァローナ」のフレデリック・ボウさんの講習に行くことになったの。そこで彼が「いくら機械化が進んでも、食べるのは人間で気候や温度、社会傾向や技術進歩などのあらゆる変化を捉えて届ける、お菓子作りという我々のこの仕事はなくなることはありません」って話されたんだ。自分の逃げ道を完全に潰されたし、やるしかないなって思われたのね。とにかく節目で大切な言葉が聞けるんだよ」  
そのようにして気持ちを高め情熱を絶やさぬように進捗する日々も気が付けば2年が過ぎていました。  
「その頃には、ひと通り本に載ってるようなお菓子はもう作ってたのね。それでもフランス菓子の必要性を、本当の意味では感じなかったんだ。洋菓子が十分美味しいし、そこに大きな差を見出すようなものが無かったのね」  
そんな橋本シェフにもどかしさを覚えたのか、フランス菓子が意図的に作られたような出会いが訪れます。  
「帰省で福岡にいた時に、気になってた木村シェフの「パティスリー・フレ」に寄ったんだよ。横一列だけのショーケースにはパティスリーで当たり前のように並んでるショートケーキとか、当時ブームの主流だったムースもなかったのね。その代わりに濃厚なバタークリームを使って、ビスキュイを重ねたオーソドックスなお菓子ばかりが並んでたんだ。それを食べて、衝撃が走ったね。上品なのに骨太で異国を感じたし、とにかく素材の主張があつて、こびりつくような強烈な印象を残すのね。そこで今まで食べてたフランス菓子は、フランス菓子風だっけ気分がされたよ」  
この劇的な出会いは橋本シェフにとってこの先を決定づける導きのようなものであり、また同時に重くのしかるものにもなるのです。  
「さっさと帰ってから再現しようとするんだけど、何度やってもできないのね。どうしてもあの骨太な輪郭にならなくて。そこからはず「フランス菓子って何だ。自分の作るお菓子との差は何だ」ってただ一点の疑問にひたすら苦しめられるんだよ」  
差を埋めるために近づこうと試みるほど、その距離が途方もないくらい知られる、まさに暗中模索の状態です。それからほどなくして、店を辞める決断をされます。  
「もう思い返すと甘かったね。近づけない理由を環境のせいにして、見えないものへの不安から逃げ出すような気持ちで決めちゃったのね」  
しかし恩師である藤田シェフからは、愛を込めた猛反発にあいます。  
「そんな曖昧な気持ちを見透かされてたんだと思うけど、すごい怒られたんだ。お前を育てたのは自分だと思ってるから中途半端で終わらせたくない。最後まで見せてくれって、本気で止めてもらって。その時にちょうど厨房も新しくなって、配達にも行かなくてよくなったりと重なったから、結局は戻ることになったの」  
環境は改善されたものの、疑問が消えるわけはありません。むしろより鮮明に形を現していきます。それでも投げ出さず、進み続ける橋本シェフに次なる出会いがやってきます。  
「知り合いの間で話題の店があつて、よくいる仲間内でグルメとされてる人が勧めてたのね。まあ、あいつが言うんだらうって行ってみようかって訪れたのがシュクレなの。店もかわいし、めちゃくちゃ美味しくて、本当に感動したのね。それで調べてみたらフランスのパンで。また、フランスがよって(笑)そういうのはフランスにパンあったな(笑)(こっちはフランスで散々苦しめられてた時だったから嫌がらせかと思つたね)」  
出会いの糸は運命的に、さらにぐっと距離を縮めます。  
「ちよくちよく通い始めた頃、元々「ピロコビー」にいた仲間がシュクレで働くようになって。それで岩永さんって面白い人だよって聞いて、紹介してもらったのね。最初は行くたびにボンボン話す程度で(注1)。それからしばらくして、シュクレで好きだった「カフェ」をイメージしたガトーを作っていったのね。そういえば岩永さんからはまだ感想ももらってないね(注2)」  
そのようにして増えていく繋がりが知識、向上する技術などと反比例し、先の疑問はより一層深まっています。しかしその答えに近づく方法は、手を伸ばせば届くところにあると気づかれるのです。それで今度は確信を持って、辞めるという決断をされます。  
「やっとな環境やお店が不安の要素じゃないと分かったのね。自分を信じられないで、世間に憧れるような甘えも捨てられたしね。ただ闇雲に見えないものに怯えるんじゃないよ。この場所では見れないものが見えてきたのね。純粹に外に飛び出してそれを見たいと思ったんだ。この時は藤田シェフからも、何も言わずと背中を押してもらえたよ」

橋本シェフの元には必要とする本や人、お店や言葉が集まってきました。それらをどこか外側で起こった奇跡みたくに受けとめ、感謝されるのです。求心力や推進力は無自覚に、胸の中に温かさだけを閉じ込めて。自信のなさか力となり熾した一途でひた向きな灯火は、不安という深い暗闇を照らし見えなかつたものを写します。その長く曲がりくねった終わりの見えない道を歩くために「橋本シェフのキセキ」夜の種時き編」  
おまけ  
お節介者承認若永シェフに、当時の橋本シェフについてのインタビューを行いました。  
【注1】  
Q その当時の橋本シェフの印象は?  
A 「こんなにあか抜けない純朴な若い年もいるもんやなあ(褒め言葉です)」  
【注2】  
Q 「カフェ」をイメージしたガトーの感想は?  
A 「懐かしいねえ。感想は「普通」でした(笑)「カフェ」をイメージしたのはわかるけど、「カフェ」をガトーにしただけだったから……「カフェ」でした(笑)」  
バンドラの箱を勝手に開けてしまった気分です。