

C'est très Bon! Vol. 116 2013.7.06

おいしいパン屋さん

Boulangerie
C'est Très Bon

CHEF Kari Onishi

7/22でトボン平塚店は11周年を迎え、12年目に入ります。トボンのパンを愛して下さった皆様のおかげです。バカアリアガージュです!!

この11年の道のりを振り返ると、まだ私も20代(そんな頃だったのか...)若かりながら、このパン屋にがんばったけれど、若いころは人生経験も浅く、いろんな大変な思いもありました。そのころの壁を乗り越え、経験し学んだことが、ここでもう一つ大きくなりました。今の私が在ると思います。2002.7にOPENし、はじめはあまり知られていませんでしたが、2003年頃いろんな雑誌にのる様になって、たまたまお客様に幸て頂く様になりました。あの頃は福屋でハト系のパンはめずらしく(10年位、たうは当たり前)にパン屋に並ぶ様になりましたが。)フランスでおいしいと言われる店を食歩き、フランスのパン屋で働いて技術と感性を学ぶ。店のパンに生かされた。2005年にトボンが2店舗になりました。自分がいなくても店を運営できる様になるためには、失敗を繰り返しながらの自分自身の意識改革が必要で、たまたま本を読む様になりました。あの頃の牛乳について書いてある本には、ほんとうに感謝しています。この頃からコンクールに4回入賞する様になりました。はじめは5回連続くらいで落ちましたが、2007年初めてコンクールに入賞することができ、2009サマコンクール 2009パンデココンクール 2010日産製粉シランクール 4つのタイトルを頂くことができました。2009年には女性ではじめてフードエド日本代表最終選考会の覇者に立つことができました。長年の夢だったので出場が決まった時の喜びは今でも忘れることができません。2012年再度代表選考会へ4回入賞しましたが、最終選考には3回連続で落ちたので、くわい思いました。しかし、2005年からのこの期間には、パンを1作3技術において多岐に学びを得るために、必死な努力をした。考えたが、1つ1つの仕事と経験として積み上げる。見上げたいのは、見えてこないのです。どうしたらもう一歩パンが作れるのか。なぜこのように好きになるのか... 1つ1つの作業の意味を考え、感じ、イメージすることで、知識として得たものが、自分自身の経験に代わり、あーそうだったのかと自分の身に沁み、パン職人の道に入って15年経ったことで、自分のイメージしたパンを焼き、自分自身で表現できる様になった気がします。コツコツ地道な道のりです。職人歴20年目の今、この道のりを生きていくことに確かな思いを持って持つことができている。この仕事を通じて、人の役に立ち、自分自身も豊かになっていくことを思っています。

ほんとうに人生を左右するほどの人との出会いに恵まれてきました。今の自分の力は、あの頃だったけれど、私に足りないものを、夕飯に食べさせて下さる方が現れ、最高の師匠から学ぶことができたと思っています。神様にお礼を言っています! 感謝しています!!! いろんな出会いには恵まれてきました。トボンを支えて下さったお客様、スタッフにお礼を言っています! 12年目を迎えるお喜びです!