


C'est très bon! Vol.127

おいしいパンの信

フランス便り①

フランスに来て1週間が経ちました。今住んでいる街はニヤルル Chartres といって、パリから列車で1時間くらいです。やと生活も落ち着きました。初めは時差やすべてが新しいにはかりたがらういさう考えてしまてよく寝れなかつたしでしたが今はぐすりと寝れる様になりました。家の窓からはニヤルルの大聖堂がとてもよく見えます。夜もライトアップされているのでとてもすてきです。1日がとても落ち着きます。ニヤルルは住むのにとてもいい街だと感じています。安全だし、人もやさしい、街もきれいで、ある程度いそいそなものが手に入り、マルシェではとても新鮮な野菜や肉、チーズなど置えます。私のこの生活のことで周りの人がほんとに気をつけてくれるいさうと目をつけて下さるにがほんとに有り難いです。日曜の夜に日本からパリに着いて、月曜にパリからニヤルルへ来ました。火曜から金曜までの4日間は製粉会社のラボでバゲットやパンスパイなど製粉会社の粉を使って使い、ラボの担当者の丁寧な指導の下仕上がり焼き成型までをくり返しやりました。1日はすべて作業しながら担当者の言うこと作業をメモを取りながら何が何だか...わからないまま一生けん命だった感じでした。2日いきなり自分でスケジュールを考えてやりなさいと言われて、えっ!!、と感じては、気持ちはいそいそと追われる作業の中で、もっといいに(ク)はもてうたか、常にきれいに作業しなさいとか、久しぶりにいそいそと言われたりとかやりました。3日目、4日目バゲットのバリエーションやパイなど新しいアイテムとあとは考えてきたことを仕上がり焼き成型までくり返ししました。3人のラボの担当者の方が入れ替わり指導してくださったのですが、彼らの誰もが言ってきたこと、それは「常に何を先にやるべきかどう組み合わせるのか常に考えて働きなさい」ということでした。それをするかしないかで「冬休みの」1~2時間内は違うと。どうすればムダな動きをしないでいかに考えてやりなさいということでした。よにきのうから店の現場で働きはめられた。4人の働くこの店は「ランジエ」が2人(1人は4:00~12:00くらいもう1人が12:00~7:30くらい)パイシェが3人クワッセルとか折り込みの担当が1人販売の人が4人です。どうしては「ランジエ」は常に1人というのです。1日仕事をしてみても改めて実感したのですが、8時間内の働く時間の中でやる仕事はほんとにきつくてつめこまれてくるくらい仕事をしてます。バゲットの粉は75kg仕込みで5kgの単位は130kgくらいになるからそれを8kgのみたいなバットに切り分けて分割する機械にかけるのですが、その作業が大変。何しろすごい量のバゲットです。生地仕込んで分割して成型焼いてからめんどい作業をしてその重労働に果たして4人はこれくらい大変なもので、この仕事の過酷さを知らなかったものの改めて不安を抱きました。やりなさい。今の目の前にはあることが「今一番私が一生けん命に取り組みはべきことだからです。パンはたしかにおいしいです。でもフランスのパンはもっとおいしい気がしました。みんなのやさしい思いが伝わってくる。今のパンの味と品質を自信をもって守り売って下さい!場所ははなれてもみんなもみんなの側にいます。フランスに来たことに感謝して息を一つ一つ前に進めます。」

Boulangerie
C'est TRÈS BON
2014. 9. 14
Kaori Onishi