

# C'est très bon! Vol.134 Boulangerie C'est TRÈS BON

2015. 3.30  
Kaori Onishi

フランスパン業界の今日本ではパンを食事のシンド  
食べる人. 楽しんで食べる人が増えパンの消費は伸びて  
開きます。でもフランスでは年々パンの消費は減っています。朝食にパンを食べよう! とか  
パンを朝・昼・夜すべての食事シーンに! とかのテレビCMや4コマなどでパンの消費を  
増やそうという取り組みも見られます。今パリではグルテンフリーのパンやお菓子が話題に  
なっていたり。BIOビオの食品に対する人々の感度も高く。スーパーでは野菜や乳製品など  
多くの食品にビオマークのものを見かけます。体に良いものを食べたいという人が増  
えています。日本のパン業界. 料理業界では若い人の労働力が減っていることもあり  
人手不足をよく耳にします。フランスでパンを作る仕事はそんなに人気ある職種ではなく。  
おそろく肉体労働に近いほうです。バゲットを作るというところがメインなのでバゲットの生地  
を仕込み・分割・成型・焼いていく。今は機械化(分割機. 成形機. 発酵のための発酵  
設備. カモフラージュ)が進み。日本と様に創造性ある仕事というより単純作業です。  
それに加え. 週に35~39時間の労働. 年約5週間のバカンスをとり. 利益  
を出しながらパン屋を運営していくには. かなりの作業の効率化が必要になります。  
添加物の使用によるパンの冷凍・冷蔵による効率化. 多くのMix粉による職人  
でなくてもできる味あいのパン達... 本物のパンはどこにあるのだろうか? と日本以上に  
探す必要があります。時代の流れとともにフランスの食生活や人々の求めるものも変わっ  
てきていると思います。パリでは日本人シェフや日本人の運営するフレンチレストランのせり細な味  
あいが人気だったり. たけんの種類のあるエclair専門店があったりと... 今ではパンは  
食事. 食卓のためのものだけでなく. 日本と様にパン自体を楽しむ様々なバリエーション  
ある華やかなパンも受け入れられる時代ではなにかと感じています。

**日本に帰って** 毎年ぶりにみんなと再会して. 離れたからこそなおさら一層HUSHINGの  
遠のあざむき. お互いの絆を感じています。お客席でのイベントの時にいろいろお話しできたこと  
改めて. がんばってフランスで夢を現実でできる様前に進もう! と強く思いました。  
おいしいパンをお客席に届けるために. 友に支え合い. 成長していきそうな関係で  
ありつづけたことに感謝します。みんなからの応援と人々のXmasにまた泣かされた。  
フランスで異国で一人生きていこうとする力にこたえたい支えであり. 原動力です。

**夢を言葉にし. 出会いと別れに** 夢を實現するには多くの人に助けってもらわなくては  
いけません。そのために勇気は要して言葉にするという事は大切なこと。出会いと別れ  
の縁を大切に育む。その一つ一つの糸が織り成って. 夢を叶える道に  
していることに感謝です。