

C'est Trés Bon! Vol. 139

Boulangerie
C'est TRÉS BON
Kaori Onishi
2016. 2. 12

フランスのパンに惹かれて、フランスが大好きで毎年10年以上にわたってパンを勉強にきています。そうやって感性で技術とスキルを磨き作り上げたパン達がトホホのパンです。トホホで働いていた頃は、スタッフみんながそうである様に、トホホのパンを毎日食べていました。作っている私達が大好きなパンでした。シカトルに居た1年ちあって私はバゲットくらいしか食べるパンがありませんでした。なぜ... 他のパンの匂いに添加物が入っているのが作っている私にわかってきたからです。パリの店で働き始めて、ほんとうに体的にも精神的にもとてもつかい時期を思いました。寝る時間も食事する時間も休む中、バゲットで添加物の入ったミックス粉(イースト塩と水を入れるだけカンパニョールとコリアンダの味に好き)でパンを作っている自分も許せませんでした。大変なのは自分の納得のいくパンを作りたいという決心に決めたカンパニョールとコリアンダは粉の匂いのミックス粉のパンです。100%の100%リキッドなパンを各種工程を考へて自分で作りたい。今は自分で作りたい味を作り上げた13人な味かみのハート系の人を食する事ができる様になりました。私は今までBIO(ビオ、無農薬)しか食べていなかったがこれはありません。ただ私達が毎日食べている食べ物が自分の血となり、肉の源となり、髪や爪までこれにより作ります。もちろん小麦自体栽培する時には農薬は使われています。他の野菜もそうです。たいていある程度添加物を体に取入れてはいる(は)がありません。でも自分で選べるものは、体に取るとのパンの代わりにエネジーある食べ物を口にしたって思っています。パン職人として、パンを食ってくださる人への思い、自分の技術に誇りを感じたい。それが唯一の思いです。でもフランスと日本と違う年をかけた時内をかけた人を作ることができない環境、時代の中にあります。働く人の価値観の違い、週35時間の労働法... 様々な要因がパンの味かみの低下、添加物の利用の工場製品、冷凍パンの流通などそうなることを感ずるに感じさせます。私はそんなに情熱的なお店ではありません。このままでもいいから、フランスのパンの伝統と技術は失われていくのではないかと... 今の私はちがうかもしれないけれど、純粋な小麦粉と各種酵母、各種グルテン、職人としての技術を磨いたパンを焼きたい。今、今のフランスのパンに一つを返したって思っています。ただ今は店の先の見えない所にいます。両方を変えたことには運営会社の方の意見、味やパッケージも変わったことに文句するミックス粉の味に慣れているお客様の方の意見... どれもパンに傷をつけては自分のパンに自信が、良くて思うことをやり続けるしかありません。何となくやり遂げようとするとき、そう簡単にはうまくいかありません。何度も何度も考へ直し、自分の使命や責任を、どうすべきかの声を聞き、一步一步進んでいくしかありません。次の物の目標はジャンクフードの挑戦です。これは私の思いで自分のパンでフランスの人に知ってもらうために、チャレンジです。

KO.