

パンのある幸せな食卓を

『プロのパン屋への道(6)〜カンザスの週末は釣り三昧』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

二 ユーヨークはおろか、西海岸ロサンゼルスやサンフランシスコの人々までが「カンザスなんて何にもないよ」と口をそろえて言っています。そんな人々に限ってカンザスには行った事ありません。前回は金曜日に2時間掛けて飲みに行った事を書きました。何にもないカンザスの土曜日についてお話しします。

都会人からみれば確かにカンザスは何にもない様に見えます。しかしそれは自然に満ち溢れている事を意味しています。よく考えてみてください。長期休暇に入った都会人は山や海のリゾートに籠りたがります。きつと自然を求めているに違いありません。リゾートかどうかはさておき、カンザスには自然しかありません。州立公園は代々木公園の何倍も広く、キャンプもできます。

公園内には公共のバーベキュー台が多数設置されていてただで自由に使用することが出来ます。そしてその脇にはきれいな川が流れています。そう、バーベキューをしながら釣りをするに最適な場所なのです。

朝、起きると我が部屋のルームメイト達はそれぞれに自分のやりたい事に

取り掛かります。1人はゴルフ。ゴルフも日本と違いアメリカ軍所有のゴルフ場だと1ラウンド数千円で回れてしまいます。もう1人は買い出し。ゆっくりビールとともに週末を過ごす派です。ゆっくりできる代わりに1つ重大な役割が発生します。バーベキューの火起こしです。そして釣り。これは私です。バーベキューの場所取りとともに夕飯のおかず係なのでなかなか重要な役割であります。

カンザスは海なし州なので海水魚は冷凍タラシか食べられません。よって新鮮な魚に飢えた日本人は川で釣りをする以外の選択がないのです。ここで釣りはナマズ、ブラックバス、クラッピーという小さい魚が対象になります。ナマズはアメリカオオナマズの仲間です。60〜70センチは当たり前。ブラックバスも川でスズキが釣れたかと思う程大きな物が釣れます。クラッピーはどうもブルーギルの様です。日本ではミミズを餌に釣ります。なんて言うのでしようが、こちらは餌もダイナミックです。寄せ餌は牛の血を粉末にしたものを水で練って使います。釣針に掛ける餌は牛や豚の心臓、肝臓をスライスして使います。牛や豚の血や魚、バー

ベキューの具材の香りで車は数週間独特の匂いを発生し始めるのでした。

特筆すべきはナマズの生命力。釣り上げてから3時間経ってもまだ生きています。調理する為に頭を落としても、キュキュと鳴いています。釣り上げた罪悪感からか切り落とした頭が鳴いていると恐怖を感じてきます。最後は頭ごとオーブンで焼いてしまいました。殺人犯の心理に触れた気分です。もちろん新鮮な魚の塩焼きにチーム日本人はほっこり笑顔になってしまおうのです。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社プランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー 1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2015年現在24店舗を数える。

