

パンのある幸せな食卓を 19

『プロのパン屋への道(10)〜ニューヨークへ修業〜』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

カンザスでのパンを題材にした発酵学の研修も終わり、いよいよ次のステップに入る事になりました。場所はニューヨーク。

郊外の大型スーパーマーケットにパンを供給する工場がある、マクドナルド専門のパン工場があるなど、工場生産のパン屋からアメリカのパンの歴史は発展してきました。途中戦争用の食料として軍人がパン作りを勉強するなどという光景は保存写真からも窺えました。しかし近年、例えばニューヨークマンハッタンやサンフランシスコなど歩いて買える物ができる街（アメリカの多くの街では週に1〜2回車で当分の食料や生活必需品を買い出しに行くという生活スタイルになっています）で工場生産のパンに対してハンドメイドによる付加価値をつけるパン屋やお菓子屋が出てきました。その中で最も評価の高かったパン屋である「Amy's Bread」に「ただでいいから使ってください」とお願いしました。

英語でのパン作りは既に問題なしと自負しておりましたので軽い気持ちで入店しました。

簡単な面接の後、「じゃあ明日からの夜勤よろしくね」という運びになります。

した。

夜の8時に現場に入ると私に仕事を教えてくれるであろう風体のおじさんが待っていてくれました。「こんばんは、私はシウキムラです。何から始めましょうか？遠慮なく指示出してくださいね」と話しかけても反応がとて悪いのです。虫の居所がわるいのかな？などと勘ぐっていると、私と夜勤を引き継ぎに来たパン職人が一言「彼はスペイン語しか分からないから英語で話しかけても無駄だよ」と言っていました。やっ

と英語に慣れたら今度はスペイン語の世界に入らなければならなかったのです。パン屋の裏方に限らずアメリカの肉体労働はヒスパニック系の人々によって支えられております。かくしてスペイン語辞書を尻ポケットに突っ込んだ生活が始まったのでした。相棒はキューバからの移民に成功した人で同じスペイン語圏でもキューバ人の多いマイアミに帰りたいを連発しておりました。

夜勤ではない時はより国際色豊かになってきます。メキシコ、グアテマラ、プエルトリコなどが多数を占め、アメリカ人は少数派になってしまっています。

スペイン語圏の人が多くと工場内にかかる音楽は自然とラテン音楽になってきます。サルサ、メレンゲ等が1日中かかっています。サルサは4拍子、メレンゲは2拍子でプエルトリコはメレンゲなんだみたいな解説を聞いていても歌詞が分からないので曲の違いが理解できません。3日連続で同じような音楽を聴いていると飽きてきます。5日連続すると頭が痛くなってきました。

しかしそんな生活も1カ月も経つと普通になり、お気に入り、お気に入りの曲も出てくるから不思議です。カルチャーショックというものもこうやって克服されて普通になるのだという事を実感するのでした。

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年に株式会社ブ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、2017年現在29店舗を数える。

