

パンのある幸せな食卓を

『プロのパン屋への道(13)〜パリでフランスパン修業を始める』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

「お前アメリカに行ったぐらいで偉そうな顔するな」。カンザス、

ニューヨークから帰国した私にいきなり喝が飛びます。声の主は叔父であります。彼はその昔フランスにパンを焼く修業に出ていた経歴の持ち主なんです。世界のパンの最高峰フランス、その中でも最も競争の激しいパリ。「そののトップ店でポジションを取ってきたら認めてやる」といった挑発に「一丁いつてやるか」みたいな軽いノリでフランスのパリに乗り込む事となりました。

パン屋の家に生まれてくれば人生いつかは必要になる時が来るに違いないと高校、大学生の頃から第2外国語をフランス語にして備えてきました。出国前はフランス語の集中特訓を受けたので、そこそこの会話は大丈夫と言えるまで上達？した気になって東京↓パリ便に飛び乗るのでした。

シャルル・ド・ゴール空港に到着し、入国審査を終え、荷物を受け取り、いよいよパリ生活が始まるぞ！と気合も入ってきます。

パリ市街まではRERという高速鉄道で行くことになります。住所を見ながら切符を買おうとしたところで問題

が発生します。住所は知っているのですが、最寄りの駅名が分からない。更に駅から家までの道も分からない。まさかこの住所の最寄駅はどこですか？とは聞けません。さあ困った事になりました。なにせ日本語でも言えない事はフランス語では絶対に言えないからであります。おたおたしている私の後ろでは「何グズグズしてるの？この人」とばかりに溜め息や足を踏み鳴らす音がしてプレッシャーを掛けてきます。

いよいよ進退きわまった私は切符を買うことを諦めてタクシー乗り場へ並ぶ事にしました。ぼったくられても他に選択肢がないのでしようがありません。まあパリの道を知らないのでぼったくられてるのかわからないのかもわかりませんが。

パリでの仕事初日にまた試練は訪れます。

みんなフランス語を聞いたこともないような速さでまくし立てています。はつきり言ってる何話しているのか全く分かりません。自分の語学力のなさを改めて実感するものであります。どれくらい分からないかという口汚く罵られても、何を言ってるか分からないのでニコニコしていられるぐらい分

からないのであります。

「掃除して」と言われても何言ってるのか分からないのでニコニコ佇んでると敵もさる者ほうきと塵取りを取り出して「これがほうき」「これが塵取り」、今度はジェスチャーで「掃除(名詞)」、ほうきを渡してきて「掃除して(動詞命令形)」となるのでした。

これはまるで犬に芸を教える時に、右足を持ち上げて「お手」左足を持ち上げて「おかわり」とやるのと同じではないかという事に気づくのであります。犬の気持ちになりながらのフランスパン修業がスタートしたのであります。

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。

