

パンのある幸せな食卓を

『パン屋、ジビエ料理に挑戦!!』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

パン屋の経営する飲食店はタサイ。などとと言うと反論する方も多くいらっしやいます。しかしそんな方々もご来店頂くのは大体ランチ時と相場が決まっております。夜のデートで利用される事がほとんどなかったのです。

いったいどういう事なのだろうか？改めて分析してみると「パン屋は健康的な昼間のイメージがあるのでランチ需要はある」「しかしながら色気がないので夕方以降の時間は不得意である」という恐るべき当たり前の結論にたどり着くのであります。しかし夕食にパンを食べる生活が定着しないとフランスパンは売れないので、ライフスタイルのアンテナショップとしての飲食店を経営する事となります。しかし、夜は流行らない。クリスマススイブの夜などはデートの約束を取り付けられなかった負け犬たちが傷を舐め合う場所になってしまっており、来店をすることもはばかられる様な雰囲気があります。

なんとかこの状況を打開しないとパン屋はタサイ仕事の象徴になってしまいかもしれない。という強迫観念にかられて事業改革に乗り出す事となりま

した。何を出したら喜ばれるのだろうか？悩んでいると「今日はイノシシやシカとか食べちゃった。どうしよう？今晩は帰さないよ」「うん、いいよ」なんて会話が目の前のカップルから漏れ聞こえてきます。なんてセクシーな会話なんでしょう。パン屋のレストランに一番欠けているものはこの会話だったのです。

先ずはここでしか味わうことのできない特別な食材探しから始まります。何が良いのか色々と思いついてみます。すると、私が製パン講習会やデモンストレーションで日本各地を回っていた時にご馳走になった、そこでしか食べることができない特産品があれよあれよと浮かんできます。それらを整理していくとジビエ料理に行きつくのです。

ジビエというと冬の食べ物、臭いといったイメージがついて回ります。百貨店のバイヤーの方の中にはトレイサビリティが出来ないので手を出せないでいる、と言う方もいらっしやいました。

調べを進めていくとジビエが冬の風物詩になっているのは猟期が冬になっているからであって、現在は夏の間は

有害鳥獣駆除で確保された商品が入手できる、また夏のオスは秋にくる発情期に備えて体を作る時期なので逆に美味しくなっている、等の情報が入ってきました。

仕入れの為に各地の野獣解体処理場なるジビエの解体や肉の熟成を行う工場を訪ねて歩く事になりました。ある時は猟友会に挨拶に行き、またある時は各都道府県市町村や個人が経営している処理場に挨拶に行きました。より深く勉強するために猟にも随行してみました。「もう仲間になったんだからお前も銃を持って」そんな言葉に乗せられて警察署に飛び込むのであります。

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。

