

『プロのパン屋への道(14)』フランスでパンを焼く

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

高

校、大学生時代の第2外国語はフランス語でした。これはパンの歴史を紡ぐ家に長男として生まれてしまった人間として、いつかは必要になるかも知れないという保険のようなものとして履修しました。もちろん生来勤勉ではない私はそんな漠然とした機転とテスト用に特化した技術によって切りぬけてしまいました。よって実用的なフランス語を習得することなくパリに降り立ってしまったのです。

フランス共和国は「自由・平等・博愛」を建国の理念としており差別はないとされております。表向きは。アフリカ系、アラブ系、ラテン系等の人々がフランス語という共通言語で結びついているのです。ここではフランス語を話す事ができないというのは下等人間である事を意味していると言っても過言ではありません。

パンの工場内に我が師匠エリック・カイザーがいると、緊張で職人達は油の切れたロボットのようにぎこちない動きになってしまいます。その結果工場のあるこちらでミスをやらかす輩がポツポツと現れます。最初のうちは

フランス語が分からなかったせいで気づきませんでした。徐々に意味不明な白い視線を感じるようになりました。どうも全てのミスが私のせいにされているという事を理解できてきました。しかし残念な事に反論するだけの語学力がありません。「もう少し真面目に勉強しておけばよかった」と悔やむのでした。言い返したいのに言い返せないフラストレーションの溜まる悶々とした日々が続きます。

ある日仕事帰りにパン職人達が基地にしているカフェに顔を出してみました。ビールなど飲みながら話をしていくその末席にちよこんと座っていると、彼らの質問責めに合う事になりました。何故かみんな私の拙いフランス語に必死に耳を傾けてくれるのでした。

こちらも必死に喋るのです。そういえば「こんなにも一心不乱に何かを話そうと努力した事はなかったな」なんて思うのでした。

気がつくとビールの飲み合戦が始まっていました。きつと体の大きくなりたい私を飲ませてからかうつもりだったのでしよう。しかしこうなるとしめたもの。こちらの土俵にフランス人職人

達全員が乗ってくれたようなものです。

へろへろになるまで飲んだ翌日、どこかで起きた失敗が私のせいにされていきました。「それ違う。私じゃない」ぐらいの反論をしていると「それはお前の失敗でシユウの失敗ではない」と助け舟を出してくれる職人が現れました。彼は前夜泥酔しながらも最後まで一緒に飲んだ職人でした。そしていつの間にか「日本人」という呼称は「シユウ」という名前に変わっているのです。

ただ、毎晩の飲み過ぎが祟り、職人達の作業スピードが落ちてしまい「シユウとの飲みは禁止」と御達しが出てしまうのであります。

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。

