

パンのある幸せな食卓を

プロのパン屋への道(16)

パン作り、パン職人になるためには
何が大切ですか？

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

下 廻上というと戦国時代にあった裏切りや他人を陥れての上

がっていくというドロドロとしたイメージがついてまわります。よく「パン作り、パン職人になるためには何が大切ですか？」という質問を受けます。そんな時に「パン作りは下廻上です」と答えることがあります。

パン職人としてのスタートが27才と遅かった私が早く一人前になるためには人と同じ様に仕事をしていてはダメだと思っておりました。人が10年掛って修得する技術は2年でやってやろう。などと無謀な事を本気で考えておりました。

初めて入ったパン屋の工房ではあんな包みからのスタートでした。私が1つ包む間に周りの人たちは7つも終わらせてしまいます。職人仕事ではスピードは最も大切な技術の一つです。私は目の前の人がパン生地を手取るタイミングに合わせて一緒に包餡タイムトライアルを勝手に始めます。その内に私が1つ包む間に他の職人は5つ、3つとスピードの差は縮まってきました。そして同じ速さになった時、追い抜く事が出来た時には自分で作ったあんぱんの歩留まりも人並み以下に減っていたのでした。

フランスではうまくフランス語がでない故に意地悪をされる事もしばしばありました。よく意地悪をしてきたセネガルから来ていた職人が休みの日は「今が追いつき追い越すチャンス」とばかりに張り切って仕事に打ち込みます。夏休みが終わり彼が戻ってきた時には私とポジションが入れ替わっておりまして。よほど悔しかったのでしよう、この一件以来彼は仕事に来なくなってしまうました。パンの形を作る成形を早く終わらせればクロワッサン作りに参加させてもらえます。

そうこうするうちに生地を練るミキシング、パンを焼くオーブンを任せられるようになってきます。新入りのくせに世界制覇を目論んでいる私は、他人と同じ事をしてはいけません。一つ上の人の仕事を奪い取り、できるようなになったらその次を奪いに行く。この連続が私のパン作りでありました。

パン屋ではたくさんのパンを焼かなければならないのでチームワークを重視しています。でも自分のポジションをきちんと取らなければ、そのチームワークを発揮する事もできません。もちろん下廻上は目的ではなく一つの技術鍛錬の目標だったのです。「意識を持って仕事をする」。これを日々の仕事

の中で明確にして行っている人は実は多くありません。

現在サッカーのワールドカップの真っ最中でありまして。サッカー選手達の選抜競争とチームワーク作りを見てみるとパン職人の下廻上とチーム作りと似ている点が多いな、こんなモチベーションでみんなが仕事をしたら日本のパンの質はもっと上がるだろうと思います。まあそんな世の中になっただけでは私のポジションも危うくなりますが：

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年に株式会社ブルー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。

