

# 社内研修の風景

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

**パ**ン生地を触りながらキャッキヤ  
とはしゃいでいる女の子達がい  
ました。彼女達はオフィス帰りの製パ  
ン教室に来ている生徒ではありません。  
弊社の接客スタッフ、オフィスで働く  
スタッフ向けの製パン教室の一風景な  
のです。

パン菓子製造販売を生業にしている  
我が社ではありますが、実は職人の数  
よりもその他スタッフの方が多かった  
のです。非製造スタッフ達にパンとは  
どんな食べ物なんだろうか？どうやっ  
てパンは作られているのだろうか？と  
いうことを知ってもらうための社内研  
修なのです。

研修とはいえ、パンを作るその顔は  
笑顔ばかり。職人達の仕事を覚えなきや  
という必死な顔とは対照的な笑顔であ  
ります。

焼きあがったパンはスコアリングす  
るために試食を行います。これも皆  
キャッキヤとはしゃいでいます。仕事  
中である事を忘れていたのではないだ  
ろうか？と疑ってしまうほどです。そ  
の日の最後に自分達で焼いたパンをご  
家族の元に持ち帰ってプレゼントする  
という作業をしてもらいました。翌日  
に家族の方々の反応を聞いてみると皆  
異口同音に「とても喜んでくれました」

とはじける笑顔で答えてくれたのでし  
た。

思い起こせば、23年前初めて自分で  
焼いたパンは幼馴染の友達に届けた思  
い出があります。

27才でパン職人の道に遅ればせなが  
ら入った時は不安でたまらない気分  
でした。卒業翌日より京都の料亭の板場  
に入って修業生活を送った友人にアド  
バイスをもらったり、年下の先輩達か  
ら追い回される事への愚痴を聞いても  
らいに夜な夜な押し掛けたりしたもの  
でした。そんな友人に初めて自分で最  
初から最後まで全て自分の手で焼いた  
パンを持って行って、近況報告をした  
のでした。友人はたいそう喜んでくれ  
て夕食が済んで満腹であったであろう  
にも関わらず、そのパンをその場で食  
べてくれました。その時の笑顔を見て、  
このパン屋を一生涯の仕事にしようと  
決心したのでした。

この家族の方々に自分で焼いたパン  
をプレゼントする企画は、初任給にご  
両親に何かをプレゼントするぐらいの  
インパクトがあった事は翌日の皆の充  
実した顔から見て取れました。きっと  
パンを食べながらうまくいったとか、  
ここは大変だったとかご家族とお話し

したのでしよう。

今回の研修？というよりはパン焼き  
体験会によって、パンがどうやって出  
来上がるかを理解し、職人の仕事をリ  
スペクトするきっかけができ、そして  
なによりもパンという食べ物の人々を  
笑顔にすることができると思っています。  
結果、この仕事を自分自身に誇る事が  
できるような  
る事を切に願っ  
ております。

## 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。

