

× Tetsuro Akasaki



× Koh Moriyama



× Daisuke Tomita



La vita è bella

挑 戦 す る 人 生 っ て 美 し い



× Shuichi Osawa



× Yoshinori Taniguchi



× Ryuzo Abe

La vita è bella

挑戦する人生って美しい

人生は50歳を過ぎてからが楽しい、面白い！

48歳の時、堂島ラボを開設

社長就任から10年が経った頃、初めて自分でラボ作りの構想を練り、物件を探し、内装デザインを考えて大阪支店+堂島ラボをカタチに。ラボは単なるショールームではなく、シェフたちのステージであり、私たちの表現の場、そして実験の場。この時、自分がどうしたいのかがより鮮明に見えてきました。さらに、開設記念パーティーでは久しぶりにバンド演奏。新しいラボにライブハウスから機材を丸ごと運び込んでライブを開催。エレキギターを弾くのは何と25年ぶりでした。最初のスタジオ練習では、ピックを持つ右手人差し指の爪の付け根当たりが血だらけになるくらい、忘れていた感覚。新しいラボと音楽。これこそが自分らしさの表現の土台になる。ライブは、もっと本気でやろうと心に決めました。たくさん練習をして。

50歳記念 LIVE & TALK show 「AKASHI GO FREE」 Motion Blue YOKOHAMAにて開催

2016年5月28日に開催した「AKASHI GO FREE」。「自分らしさ」をテーマにチャレンジした感動的な一日でした。このイベント開催を決めた約1年前の2015年6月15日、10歳代の頃から憧れていたロックギタリストのCharさんが、日本武道館にて還暦記念ライブ「ROCK+」を開催。12人の親しいミュージシャンたちに1曲ずつ楽曲提供してもらいCD化した、その曲順通りに1人1曲だけのために著名なミュージシャンが登場。しかもユーミンはピアノ演奏のみ、福山雅治はギター演奏のみと、ヴォーカリストが歌わずに脇を固める。そんな特別なライブを観た時、自分ならどうするかというアイデアと熱い想いが自分の中に湧き上がりました。前回の対談集「想い」で対談したシェフたちを皆、集めよう。トークショーもやろう。バンドのメンバーには社員やシェフたちにもなるべく入ってもらおう。音楽を通じて知り合った妻と1曲、演ろう。自分が心から呼びたいと思う人たちを招待しよう。オリジナル曲を制作しよう。やりたいことを詰め込んでイメージを膨らませ、プログラムを組み立てました。当日は、今までに体験したことのない体内からパワーが溢れ出る感覚でした。この体験によって人生はこれからはもっと楽しいのだ！と再認識。イメージをカタチにして、自分が感動する時間を自ら生み出す。もっと、それを意識してチャレンジしようと思えるようになりました。



動画 | AKASHI GO FREE THE LIVE



2016年8月 ツジ・キカイ チンクエチエントカップ 開幕

2000年に初めて訪れたナポリでピッツァを食べて感動してから15年以上経った2016年。新しいナポリピッツァ職人選手権をスタートさせた。ナポリピッツァという伝統ある素晴らしい文化を通じて、国を超えて人同士が繋がり、感動を与える魅力的なステージにしたい。誰もがそこに立ちたいと思う場にしたいと願って。ナポリの重鎮たちも共感してくれて、一緒に楽しんでくれました。第2回大会では一緒にステージでナポリ弁の曲「Napule è」を演奏、合唱。夢のようでした。



動画 | 第4回 ツジ・キカイ チンクエチエントカップ



Charさんへ楽曲制作依頼 & 対談連載

第1回大会を終え「ツジ・キカイ チンクエチエントカップ」のテーマ曲が欲しい、最も尊敬するアーティストのCharさんに制作してもらおう！と思い立ち、早速、Charさんの会社「株式会社ZICCA」へメールを送りました。「AKASHI GO FREE」と第1回大会の動画のURLを貼り付けて、想いを綴りました。数日後、スタッフの方からの電話が。映像や写真で見ていたCharさんの実家と事務所ZICCAにてスタッフの方との打ち合わせ。そこに入った瞬間、まるでどこの国に来たかのような不思議な気分。2回の打ち合わせを経て、いよいよご本人との面談へ。夢が叶う瞬間がやってきました。有り難き幸せ。長年の友人との再会のようで初めてという感じがしました。想像以上に会話が弾み、スピーディーな展開。すぐに「やりましょう！」と言ってくれました。天にも昇る気分。あつという間の1時間半でした。そして、完成したのがテーマ曲「VOYAGE」。さらにBGM曲と表彰式用ジングル3曲も制作していただきました。夢が現実になりました！

さらに翌年、もう1曲作ってもらいたくて再オファー。ギター弾き職人からナポリピッツァ職人へエールを送るというテーマです。ちょうど、世界無形文化遺産にナポリピッツァ職人の技術が登録されたタイミング。タイトルは「WAZA」となりました。このタイミングでアーティスト雑誌「BARFOUTI」を25歳の時に創刊した大学の同級生、山崎二郎さんと30年ぶりの再会。熱い旧友とナポリピッツァを食べながら意気投合して、Charさんとの対談を企画しようとなりました。「WAZA」の制作過程を毎月連載で追う対談ページ。4回連載で毎月、Charさんとの対談が実現。熱いトークと共に、地下のプライベートスタジオで愛用のストラトを弾かせてもらったり、ピッツェリアでナポリピッツァを食べながら完成した「WAZA」を聴いたり。最終回では、限定生産でZICCAから発売されたEPレコード「ROCK'N PIZZA」のジャケットを前に2ショット。最高に楽しい時間でした！

自分に熱い想いと、素直に感動する心があってアクションを起こせば、夢は現実になる。そう実感する今。人生は50歳からがとっても楽しい、面白い。そのために若い頃の苦勞や悩みがあったのだと、今だから気付く。パン、スイーツ、ナポリピッツァを生み出すシェフや職人たちは、音楽や芸術を生み出すアーティストたちと重なる。イタリア語で言えば、artigiano(職人)とartista(芸術家)、どちらもART。カタチにするものは違っても、感性や姿勢、想いは共通する。私もその感性を共有して、常にチャレンジをしたい。だから、挑戦し続けるアーティストや職人が好きなのです。その人たちとの対談は、お互いに刺激し合い、幸せな生き方を確認し合う楽しい時間。これからもその貴重な機会を持ち、表現し続けたい。コロナ禍を乗り越えて。

山根 証 (55歳、2021年4月記)

「挑戦なくして進化なし。ツジ・キカイが職人と深く関わる理由。」



Teisuro Akasaki
シェラトン
都ホテル大阪
料飲部部長
グランパティシエ
赤崎哲朗さん

Akashi Yamane
株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん

山根 赤崎シェフに初めてお会いしたのは2013年。その後、CDMP*の集まりでお会いした際、本音で会話ができる人だと感じました。そして、当社堂島ラボでシェフの想いを表現するセミナーをやりましょう！とお願いしました。

赤崎 そのセミナーを毎年開催するように、石窯「エレガン」やスチコン「ベイキープロ」、さらにプラスチック「ツインパティ」の可能性を引き出すことを考えました。「ベイキープロ」で薄焼きのジェノワーズは1回目です。厚焼きのジェノワーズは何度か試行錯誤をしました。どんな場合でも、その機械の特性を理解し、調理的な思考を持って使いたい。調理的思考とは、例えば卵白や卵黄の凝固開始温度や完全凝固温度、小麦でんぷんの糊化開始温度などを把握した上で、どこにどのような火を入れたいのかを考える。そうすれば、機械にどのような仕事をしてもらおうかが明確になります。

特に厚焼きのジェノワーズは、ファン停止(無風)機能を自在にプログラミングできるようにして、理想の仕上がりにしました。

山根 当社のスチコン「ベイキープロ」のファン停止機能は約30年前から搭載していたんです。しかし、赤崎シェフに言われるまでは、焼成途中で止めるというニーズには気づきませんでした。それまでは、焼成開始直後だけ設定できる機能だったので、

赤崎 私はオーブンの中のジェノワーズの様子しか見ていませんから(笑)。以前は「今ココで風はいらない」と思えば、オーブンの電源を切っていました。

山根 赤崎シェフの要望、イメージを聞いてすぐにソフトウェアを修正しました。それをすぐに実行できるのが、自分たちで開発している当社の価値、優位性ですからね。

山根 私が一流の職人と深く関

わりたい理由はここにあります。一流の職人たちと本音で会話したい。お互いの想いや理想を語り合うことで、お菓子も当社の製品も進化していきます。その一例が「ベイキープロ」というわけです。

赤崎 まず、自分がどうしたいかが大切です。どんな味のバランスや食感にしたいのか。口に入った時にどう感じるようにイメージするのか。さらに、今までできなかったのであれば、できるよりに考え、工夫をすれば良い。スチコンでジェノワーズを焼くことも言えますが、

山根 今までの常識を鵜呑みに

「皆ができない」と言えば、私はそれをやってみようと思う。それがプロの技術者の使命です。

赤崎 いい機械を使いこなすのも職人次第ですので、職人はまず自分の技術を磨くこと。そして理想を持つ。その初心を忘れずに今後も共に挑戦し続けたいですね！

* CDMP (クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー)

感受性豊かに旅をして、次の創造を生む

ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広めるをテーマに掲げる㈱ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。パティシエ赤崎哲朗さんとの対談を3回にわたってお届けする。



「食事の奥にある歴史や文化を知り、受け止められる感受性が大切」



山根 赤崎さんと初めて会ったのは2013年の「ジャパンケーキショー」の会場でした。赤崎さんは「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」世界2位になった直後で、当社はその時、次回大会のスポンサーになることを決めた瞬間でした。

赤崎 アメランプを展示されていたので知人に紹介されました。その時はまだどんな会社で、どんな人かも知りませんでした。

山根 展示会で会った瞬間には、お互いどんな人かはわからない。大勢がいる場では本音は話せないで、きちんと自己紹介をしたいと思い、後日会食の場を設けました。私はいつでも自分と同じ思いでいる人を探し続けているのですが、赤崎さんにはピンときたんです。『私が望んでいる人じゃないか』って。

赤崎 僕、食に携わる人の文化の発展ってどこにあるんだろう、と常々考えていたんですよ。山根さんと話してみても、通じるものがあるってわかりました。

山根 はい、想像以上にフィットしたと思います。音楽の話が合うことにも驚きました。まさか、ジャンヌ・ジヨプリンなんて名前が出てくるとは。

赤崎 家でずっと流していたら子どもが鼻歌でジャンヌ歌ってた、って話でしょう（笑）。音楽は人の手がつくるものだから、古い方がより人間を生々しく感じられて好きなんですよね。加工されていない音がおもしろい。

山根 音、か、食、かの違いだけで、職人さんと仕事をしていると、アーティストだとも思いません。先人が築いてきたものに自分らしさを加えて表現するので、音楽もお菓子も作り手の人柄が表れるんです。その人の感受性でインプットしてきたものがね。

赤崎 一月23日から11日間、山根さんと一緒に「クープ・デュ・モンド」観戦ツアーは、まさにインプットのための旅でした。ゆっくりと歴史や文化を感じる事ができました。これまでの旅行は仕事中心の団体行動だったの、山根さんに『行きたいところを全部提出して』って言われてびっくり。食事や建築物など、思いつく限り書ききました。

山根 瓶内熟成ビールなので、瓶ごとに味が異なる。飲む場所でも味が違うから面白いです。

赤崎 最終日にまた行くぐらい気に入りました（笑）。もう思う存分堪能したいって感じですよ。

山根 旅先で感じることは心の鮮度を上げてくれる。気が合う人との旅は、最高に楽しかったです。

「お菓子には作り手の人柄が表れる。職人はアーティストだと思います」



シェフの想いに触れて、可能性を広げてほしい

ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広めるをテーマに掲げる㈱ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。パティシエ赤崎哲朗さんとの対談第2回は、若い人の感性と可能性について。



「若い人にこそ想いを伝えたい。セミナーの意義はそこにあります」



「雨の日は天気が悪いって誰が決めたの？」

山根 知り合ってから間もなく、弊社の大阪支店で開催するセミナーの講師をお願いしたのも、『この人なら想いを共有できる』と感じたからなんです。

赤崎 『機械の宣伝ではなくシェフの想いを表現してほしい』というテーマには驚きましたよ。僕がこれまで見てきた他のセミナーとは180度違う。『いいの!』って半信半疑でした（笑）。

山根 その瞬間に利益を出すことばかりを考えていたら、面白いことはできませんからね。シェフの生き様を表現していただき、それを感じ取り、聴く人が自らの生き方を考える機会を設けたんです。

赤崎 セミナーってすべての人がプラスで終わらないといけないと常々思っていたんです。開催企業だけでなく講師も受講者も、みんなが『よかったね』って笑って終わるためにはどうすればいいのかな、と考えていたので、『ここならいける、思いつきやれる』と。だから、自分にできる最高のパフォーマンスをしようと思えました。

山根 いまも毎年講師をやっているのですが、いつも面白いですよ。女性限定とか若手限定とか、チャレンジングな企画もしてみました。

赤崎 機械を購入する権限がない若手を集めるなんて発想は、なかなかないですよ（笑）。そのセミナー後の懇親会は感動しました。みんな笑っていて、本当に楽しそう。講習中に挙手する勇気がなかった人も話しかけてくれたのは、あの雰囲気ならではです。

山根 若い人ほど厨房に一日中いるでしょう。せっかく外に出る機会なんだから、レシピ集めただけで終わらせたらいけない。まだまだ可能性が広がる若手にこそ、シェフの想いを伝えたいというのが私の考えなんです。昨年8月の社員総会でお願したスピーチもよかったですよ。

赤崎 『感受性』をテーマに1時間しゃべりましたね。

山根 いろんなものに通じる話でしたが、なかでも『雨の日は天気が悪いって誰が決めたの?』にはハッとさせられました。

赤崎 世間が多数決で決めた価値観に従うだけでは、可能性を開き出すことになってしまいます。僕は何でも疑ってきたし、景色の中に『同じ緑は二度とない』と想っている。目の前の食材に対する気持ちも同じで、その感性がお菓子づくりに影響していると思っています。

山根 若い人には感受性豊かではないです。

赤崎 ところが若いうちは暗闇の中で作業しているようなもので、食べる人の顔まで見えていない。ケーキ屋は個体差のある食材を、枠にはめていく仕事です。だから、食材を見る目と調整する能力が必要です。しかもいつ買っても食べてもらえるかわからない。僕がいつも言うのは、40個つくっても誰かが食べるのはそのうち一個。その一個を大切に作るべきだということです。

山根 素晴らしい。その姿勢は若いときからですか？

赤崎 考え方は変わらないけど、転換期がありましたね。

山根 では次回は、若い頃のお話を聞かせてください。

壁の向こうに広がる美しい景色を次世代に伝えたい

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる(株)ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。パティシエ赤崎哲朗さんとの対談第3回は、赤崎さんの転職と後輩たちへの想いについて尋ねた。

「息をしているだけで年は取る。
日常の中でも感受性は磨けます」



山根 今回は赤崎さんの若い頃についてお聞きしたいと思います。

赤崎 感受性を大切にして固定観念を疑うという考え方は今と同じです。ただ若い頃は手元しか見えていなくて、お客様の顔を想像することはできませんでした。僕、仕事で辛いと思ったことがないんです。器用だから技術はすぐに習得できたし、社交的なので人間関係のストレスもない。幸い体も丈夫ですから、働き出して4年半ほどはスムーズに仕事をしていました。でもそれは、作業であって「調理」ではなかったんですよ。

山根 わかる気がします。若いうちは目の前の仕事で精一杯ですからね。

赤崎 ある日製菓専門誌をめぐっていたら、ふと目が留まる写真がありました。なぜか心が揺さぶられるんです。他の本でも同様の写真があり、読んでみたら全部同じ人が作ったお菓子でした。それが師匠、松島義典シェフとの出会いです。

山根 すごい、本当に感性だけで探り当てたんですね。そこからどうやって弟子入りなさったんですか。

赤崎 松島シェフがいた『名古屋マリ

オットアソシアホテル』に押しかけました

(笑)。当時のシェフはいろんなコンクールで受賞して話題だったので、弟子入りというより仕事ぶりを見てみたくて。知り合いに仲介はしてもらったんですが、『給料はいくらでもいいから働きたい』とお願いました。27歳の時です。

山根 という2002年ですか。さぞかし忙しい職場だったんでしょうね。

赤崎 それはもう。実を言うと、入社から1ヵ月ほどの記憶がないぐらい(笑)。

山根 (笑)。

赤崎 要領がいいので職場にはすぐ馴染めたんですけどね。そんなある日、松島シェフから『コンクールに出品しろ』と言われました。最初はマジパン細工で、そこそこキレイに作れて無事入賞。その後も何度か出品しては入賞して、自分ではそれなりに納得していたんです。ところが松島シェフに『いつになったら優勝するんだ』と言われてしまいました。「お前は勝つ気がないんだろう」って。

山根 それは辛辣ですね。

赤崎 これこそが転職でした。実は『万年3位』と呼ばれつつ、自分自身でも段々わかってきてはいたんです。あるコ



「壁を乗り越えたら美しい景色が見えて、また次の壁がある」



クーブドゥーオレンジ
日本代表チームの3人が6年ぶりに力を合わせた新作。2013年のテーマ素材「オレンジ」を使い、3人の技術とアイデアで仕上げた。(765円)

山根 もし焦っていたらダメだったかも知れませんが、でもその貴重な経験の後輩たちに伝えるのは難しくないですか。

赤崎 伝わるまで話し続けるしかないでしょうね。僕は自分の経験を話すことしかできないし、それが経験した人の責任だとも思います。ただし忘れられないのは『僕になる必要はない、君に君の成功がある』ということ。どうなりたいのか『結果だけ決めておきなさい』と後輩には伝えています。

山根 なるほど、赤崎さんにとっても準優勝は目標ではないわけですよね。それよりは、今まで見えなかったものが見えたことが大事なんだと思います。

赤崎 そのとおりです。僕はコンクール

で大きな財産を得たけれど、ヒントは日常にいくらでもある。見て拾うための感受性は、いつでも磨けますから。
山根 高い壁を乗り越えたら、その先の美しい景色が見えて、また次の壁がある。それを乗り越えたからこそ、はじめてわかる感覚ですね。
赤崎 ええ、僕だって万年3位と呼ばれていた時代には、フランスなんて夢にも思いませんでしたから(笑)。
山根 この先はどんな壁に向かいますか。
赤崎 将来のことはわかりませんが、業界の発展に関わる動きを続けたいとは思っています。技術の伝承も含めて。
山根 一活躍を楽しみにしています。ありがとうございます。



ケーキ・オレンジ

外はさっくり、中はしっとりの食感にこだわった。ユニークなボート型のケーキは、フリュイ、ピスターシュなど常時10種ほどが揃う。(1400円)



2013年の「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で、赤崎さんはアントルメ・ショコラとアメ細工のピエスマンテを担当。

ンクールで、手応えがあったのに3位だったことがあり、その次のコンクールでは、力を出し切れなかったのに2位になった。その時に『わかった』と思いましたが、『一番かっこいいヤツを作ればいいんだ。しかもぶつぎりに』って。それで松島シェフに『来年優勝します』と宣言しました。

山根 それほどの確信が持てる気づきだった、ということでしょうか。

赤崎 腹を括れた、と言った方が近いかもしれません。だって自分の感覚としては、3位だった時の作品は優勝作品よりキレイだったんですよ。でも人にものを伝えるには、自己満足じゃダメです。僕はこの期間に技術力ではなく精神の成長があったと考えていますし、一人では辿り着けなかった境地だと思います。

山根 優勝はなさったんですか。

赤崎 そこから4連続優勝しました。

山根 有言実行ですね。そして13年にはとうとう『クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』の選手に選ばれて、みごと準優勝を獲得されました。

赤崎 それで、実はフランス本選で大ピンチがあったんです。ピエスマンテを2度も壊してしまっ……。

山根 ええっ！作り直す時間はあったんですか。

赤崎 普通は間に合うように別の作品に変えますよね。でもなぜか焦りはなかった。冷静に『まだいける』と思って、最初から作り直しました。極限状態の中、この精神状態を作るための10年だったんだ、と思ひ返していました。



日本代表チームとして共に戦った冨田大介さん、森山康さんと。10時間かけて3人で作り上げた作品は、世界第2位の荣誉を獲得した。

対談を終えて、山根さんより

表現力の豊かな職人は、感じることに優れている

赤崎さんは一見クールに見えて、実はとても人情味溢れる人。そして、自分の感性を信じ、常識を疑うことから真理を追究し、自己表現している。「自分らしく生きる」ことをテーマとしている私との共通性が多々あると感じました。だから一緒にフランスを旅した10日間は本当に楽しかった。このような魅力ある人の背中を見て、次世代の若者たちが成長する洋菓子業界になって欲しい。赤崎さんのこれからはますます楽しみです。

誰かを輝かせるための表現もある

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる株式会社ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。今号は2013年の「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」2位を受賞した森山康さんとの対談をお送りする。



「人生は縁とタイミング」



株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん

1965年生まれ。96年から2年間イタリアに駐在。2003年同社代表取締役社長に就任。石窯、オープンなどの機器を純国産で開発する。



パティスリー
サヴール・オン・ドゥ・スール
シェフパティシエ
森山康さん

1981年鳥根県生まれ。フランス修業を経て、2003年名古屋マリオートアソシアホテル入社。コンクール受賞経験多数。2019年独立開業。

「僕本人ではなく、僕のお菓子。輝くより輝かせる仕事をしたい」

と軽い感じでしたから。
山根 いつも落ち着いておられるので、それは意外です。

森山 しかも仕事中はみんな早口だから聞き取れません。何かを取りに行けと言われたら、とりあえず「ウイ」って返事だけして、取りに行ってから考えていました（笑）。仕事の流れから想像して汲み取るしかないのですが、会話ができないぶん観察力や洞察力は伸びたかもしれないですね。それから他の店も合わせて、計半年ほど働きました。
山根 そのぐらいの語学力で半年も働くのは辛くなかったですか。

森山 フランスで製菓修業をしている実感の方が大きくて、無我夢中でしなにしる基礎がないのにいきなりフランスでしょう。ある程度できる状態で行くよりも、僕の場合は多くのことを吸収できましたね。あの時代があったからいまの自分があると断言できます。
山根 帰国後はすぐ「名古屋マリオートアソシアホテル」ですか。

森山 はい、フランスから一時帰国して面接を受けました。2003年はちょうど「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で日本が2位を受賞した年です。代表選手の一人である松島義典シェフのことは専門誌で見て知っていたので、松島シェフがいるところで勉強したいと思って。
山根 すると前号で対談した赤崎哲朗さんの後輩にあたるわけですね。

森山 ええ、僕にとって赤崎さんは「すごい先輩」の代表格です。当時は錚々たる顔ぶれでしたから、いざ働き始め



てみると、いかに自分が何もできないかを知りました。実は入社後すぐ松島シェフに「やめさせてください」と言いに行っただけです。「わかった」って、止められませんでした。
山根 そんなことがあったなんて驚きです。でも結果的に13年間も勤務されていますよね。何が良かったのですか。
森山 やめることが決まった後、氷彫刻をつくっていたら偶然シェフの目に留まったらしくて、急に声を掛けられたんです。「お前は氷をやれ。やめるな」と。いまにして思えば、当時の僕には気がかけてもらえる要素なんて何もなかったはずなんです。だから偶然とはいえ、シェフに認めてもらえたことが励みになり、そこから再スタートできました。
山根 松島シェフは森山さんに氷を彫るセンスがあると瞬時に感じたのですね。それがあって「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」出場につながるわけですから、人生は縁とタイミングが重要ですね。さて、現在のお店のことをお聞きます。今年4月に独立開業されました。経営者になられていかがですか？

らせることが嬉しくて。もともと料理は趣味で、友達に振舞ったりしていました。なかでもケーキに魅力を感じてパティシエに決めたわけですが、勤めていた洋菓子店に海外修業経験のあるシェフがいて、フランス行きを勧められたんです。それで卒業後すぐワーキングホリデーを利用して渡仏。といってもコネはないし、語学留学です。ポルドーの学校に通いながらシャトーでブドウの収穫を手伝ったり、食べ歩いたりしていました。

山根 えっ、じゃあどうやって修業先を見つけたんですか。
森山 ある店のラボが全開だったので中を覗いたら、シェフが出てきて「日本人か」と聞かれたんです。日本人がフランスで働くテレビ番組を見たそうで、興味を沸かしたので「あんな風に僕も働かせてください」とお願いして、OKをもらいました。それが修業先の「シユクレ・カカオ」との出会いです。
山根 すごく行動力ですね。もうフランス語は習得されていたんですか。
森山 いや、キャラで乗り越えました（笑）。アクティブなうえに、昔はもっ

森山 やつとここまで来た、夢が叶った。毎日働きながら「自分はこれがやりたかったんだな」と感じています。
山根 これからは同じ経営者という立場ですから、いままでとは違う目線の話ができるかもしれませんね。
森山 まだヒヨッコですが、早くそうなりたいです。オーナーシェフとしては、お客さまの反応を直接感じられるので、やりがいがありますよ。
山根 想像したとおりですか。
森山 想像を超えました。こんなに大変だとは（笑）。しばらくは目新しさだけで集客できるかもしれませんが、ここから10年20年、どう愛されてゆかか考えなきゃと思っています。僕ではなく僕のお菓子が有名になってほしいし、店名に名前を入れなかったのもそのためなんです。呼びづらい、覚えづらい方が「あのお菓子の店」みたいな印象になるでしょう。
山根 なるほど、森山さんは自分を前面に出すタイプではないんですね。少し意外でした。私とは逆のタイプの経営者と言えますね。
森山 僕は自分が輝くよりも、誰かをサポートして輝かせる方が好きですね。だからセミナーの講師等もできるだけ断っています。あ、ツジ・キカイさんは別ですが（笑）。日本代表チーム3人というお話でしたから、絶対楽しいと思っただけです。フランス本選の思い出が蘇りましたよ。
山根 では、次号は「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」のお話をうかがいたいと思います。

新たな夢は、自分の経験を次世代に伝えること

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる(株)ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。森山康さんとの対談後編は、2013年の「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」と今後の夢についてお聞きした。

「次はスタッフの夢を見届けたい。それも自分の夢」



山根 前回は『名古屋マリオットアソシアホテル』時代に、松島義典シェフから氷彫刻の道を勧められたとお聞きしました。氷に向いている資質というのは何かあるのでしょうか。

森山 まずは頭の中で3Dをイメージできるか、だと思えます。氷の塊から『用意スタート』で立体を造形してゆく、その過程が頭に描けなければ彫れません。一般的には彫る前にデッサンをするんですが、僕はあまり絵が得意じゃないので……。

山根 そういえば、絵を描かずにいきなり彫るとお聞きしています。

森山 そうなんです。修業中もデッサンのチェックに合格しないせいで、なかなかお菓子に触らせてもらえなくて(笑)。氷の場合は簡単な印ぐらいはつけますが、いまでもお菓子のデッサンはしないんですよ。

山根 それは逆にすごい才能です。空間把握能力が高いのでしょうか。

森山 ただアメやチョコレートと違うのは、氷って深く彫りすぎると取り返しがつかないんです。

山根 確かに！ 真正正銘の一発勝負ですね。でも「クープ・デュ・モンド・

ドウ・ラ・パティスリー」はチーム戦ですから、3人でデザインを相談されるのではないですか。

森山 はい、赤崎さんと福田さんは絵が上手なので描いて説明してくれます。僕はそれを見て2人の作品に合うデザインを考える流れですね。

山根 なるほど、前回お聞きした「サポート役が好き」という話に通じます。ご自分が前に出るよりも、人を輝かせることに喜びを感じる、という。

森山 そもそも氷彫刻自体がお菓子を引き立てるためのものから。実際の大会でも氷は先に終わるので、他のサポートに回るんです。自分が何をしなければいけないか、その場の状況を見て判断する必要がある。だから氷だけ上手くてもダメ。そういう立ち位置なんですよ。

山根 立体のセンス、彫る技術に加え、助手としての能力も必要となると、向き不向きがあるポジションですね。

森山 実は志望者自体が少なく、競技人口が激減しているんです。しかもフランスと違って日本には大会がない。若手に技術を継承する使命感はありま

「社長は調整役でもある」



ヴェルヴェーヌ 580円

森山さんのスペシャリテ。クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーで使ったオレンジのコンフィチュールがポイント。



🍷 ケーキ・オ・フリユイ 2000円

発酵バターと強力粉を使ったしっかり噛み応えのある生地、イチヂクやアプリコットなどブランドー漬けのフルーツ入り。

🍷 フロマーージュ・クリュ 520円

濃厚なチーズクリームとキルシ風味のバンドジェヌ。パイナップルとパッションのコンフィチュールが酸味を添える。

🍷 ディジョネ 520円

カシスのムースとシャンティイに、タルトのアパレイユにもサワークリームとカシスの実。さわやかな甘酸っぱさが楽しめる。

すが、なかなか難しいですね。

山根 2013年のフランス本選での思い出がありますか。

森山 すべてが一瞬のうちに終わった印象です(笑)。氷の後でアメの赤崎さんのヘルプに回ったんですが、ランブがショートしたりピエスモンテが壊れたり……トランプル続出で。焦っていたら赤崎さんに『大丈夫、絶対間に合うから。落ち着いてやろう』と声をかけられました。僕より焦っているはずなのに、なんて大きい人なんだらう。この人とやれてよかった。心からそう思った瞬間でしたね。

山根 焦らず冷静になれたことが準備勝につながったのでしょうか。

森山 そう思います。

山根 本選出場の体験から、若い人に教えてあげたいことはありますか。

森山 日本のピエスモンテは完璧、どこにも負けてないです。でも大会はあくまでも『おいしいお菓子』が大前提。それも22カ国の審査を受けるのだから、自己満足ではいけないし、日本の味覚が絶対でもない。当時は僕もつい工芸に走ってしまったので、もっと味の勉強をしようと思えました。最近たまに若手の作品を見る機会があるのですが、やはり細工を重視しすぎている人が多いです。僕らが本当にやらなきゃいけないことは何なのか、改めて考えたいですね。

山根 コンテストであっても最も大切なのは、味の追求なくして、作品の価値は上がらないということですね。さて、次の目標や夢はありますか。



(上) フランスのパティスリー「シュクレ・カカオ」での修業時代。(左) 2013年の「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本代表チーム。赤崎哲朗さん(写真中)、福田大介さん(写真右)と10時間かけて製作し、銀賞を受賞した。3人はいまでもプライベートで遊びに出かけるほど仲がよく「僕が三男坊のような関係です」と、森山さん。

森山 僕と働きたいと思って来てくれたスタッフのことは、最後まで責任を持って見届けたいです。『面倒を見る』なんて偉そうな感覚じゃなく、それだけが目指す将来像に関わりたくない。それと、コンクールの類にはなるべく出してあげたいです。個人店では大変なことなんですけど、自分の経験上とても有意義でしたので。これがいまの夢であり課題です。

山根 ご自身の夢が、スタッフの将来の夢をサポートすることは、簡単に言える言葉ではないです。素晴らしい！私が社長になってからわかったことは、自分の夢や想いを実現するために、社長は社内の調整役でなければいけないということ。チームを続けていくために必要なバランス感覚を持つことが重要だと思うようになりました。既に、森山さんにはその感覚が身に付いていると感じます。

森山 大会でもチームをサポートするバランス感覚が生きたのだと思えます。自分を出し過ぎず、お菓子そのものに個性と魅力が溢れるようなお店作りを目指して、挑戦していきます。

山根 森山さんの人柄が表れたお菓子里に多くの人が魅了されるのだと思います。氷彫刻の後継者を育てることとお店の経営の両立は大変ですが、頑張ってくださいね！

対談を終えて、山根さんより

常にポジティブ思考の職人は、運命的な出会いを引き寄せる

森山さんはおとなしく控えめに見えるが、自分の意志を貫く人。若い頃から行動力がある。そのアクションのおかげで、運命的な出会いを引き寄せ、1度の挑戦で世界大会代表の座を掴む。デッサンを描くことが得意ではないから頭の中にある立体を直接カタチにするそう。即興演奏に似ている。天才肌なのかも。それでいてサポート役に徹することもできる。経営者になった今、主役としての自己表現に磨きがかかる姿を見守っていききたい。

いつでも迷わず目の前のことに全力投球する

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる株式会社ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。今号は2013年の「グループ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」準優勝、部門最優秀賞を受賞した富田大介さんとの対談をお送りする。



「今を楽しむのが上手い。迷いがありませんよ。」



Daisuke Tomita
パティスリー
カルチェ・ラタン
オーナーシェフ
富田大介さん

Akashi Yamate
株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん

1977年名古屋生まれ。「ホテル・ドゥ・ミクニ」「エーグルドゥース」を経て、2014年実家の「パティスリー カルチェ・ラタン」に入社。

1965年生まれ。96年から2年間イタリアに駐在。2003年同社代表取締役社長に就任。石窯、オープンなどの機器を純国産で開発する。

山根 富田さんはご実家の洋菓子店を継がれたわけですが、子ども時代はどんな環境で過ごされたんですか。
富田 親は土日仕事で、いつも白衣のイメージでした。誕生日には僕だけの特別なケーキをつくってくれるんですが、おもちの方がいいな、と思った時もありました（笑）。今は感謝していますよ。その頃から漠然と「ケーキ屋」が頭にありましたが、腹を決めたのは大学時代ですね。
山根 そういえば美大を卒業されているんですよ。やはり昔から絵を描くのが好きだったんですか。
富田 いえ、美術は得意でしたが小学校からずっとサッカー少年です。部活ではキャプテンも務めました。負けず嫌いな性格が生き残ったんでしょうね。
山根 チームプレーの経験は今に通じるものがありますか。
富田 ありますね。美大に進んだのは、中学に入った時にいろんな面白い奴がいて、高校に上がったのもっといい、じゃあ大学はもっと面白いはずだ、と思ったからです。とはいえ勉強は好きじゃないし、興味があるデザイン関係かな、と。高1でそう決めて、デッサ

ン等の実技を学ぶ美術研究所に通いました。
山根 デザインを学んだ経験も結果的に今役に立っていますか。
富田 その時は別に役立てようとは思ってなかったんですけどね。毎日暗くなるまで部活をして、自転車で画板を担いで美術研究所に通って……大変だけど好きなことだから楽しかったな。
山根 行動に迷いがありませんか。昔からそんなに真つすぐなんですか。
富田 確かにコレと思ったら突き進むところはあってもいいかもしれません。ここで全力投球しないでどうする、みたいな。
山根 先々のことまで考えずに（笑）。
富田 そう！（笑）。
山根 今を楽しむのが上手なんですよ。それで大学はどうでしたか。
富田 僕、高校まではクラスで一番美術ができたんです。ところが美大はそういう人ばかりが集まるので、最初の課題で「あれ？」って。みんなカッコいいなあ、この中でどうやって自分を出そうかなあ、と思っているうちに自分らしさを表現することを覚えました。最終的には4年の卒業制作で400人中「一番いい作品」に与えられる賞を

挑戦する人生って美しい

「これと思ったら突き進む。負けず嫌いなんです」

もらいました。

山根 さすがですね。じゃあそっち方面に進む道もあり得たんですか。

富田 ええ、それも考えました。というのもしが就職に就いて、パティシエの道が怖くなったんです。何も知らないから。美大も知らない世界ですが、本当に何も知らない状況は案外平気なんです。でも父の姿を見てきたがゆえに、その世界で何も知らない自分がやっていけるのかと。

山根 それって一パティシエだったら持てない感覚ですよ。もう背負うことを考えていたわけじゃないですか。

富田 言われてみればそうですね。店の歴史やお客さんや、背負うべき諸々を考えると、それで東京に修業に出ました。単純に日本の中心だから。
山根 それもまたすごい行動力です。
富田 父親からのつてを辿った先に、師匠となる寺井則彦さんが在籍していた『ホテル・ドゥ・ミクニ』がありました。でも実は配達要員だったんです。ガタイがよかったです。普通免許の有無を聞かれただけで採用。毎日ひたすら洗い物と配達でした。だからって辞めようとは思わなかったですよ。だって夢を諦める理由が『配達だったから』なんてそんな、ねえ。名古屋の友達にも言えないし。

山根 いやあ、その先が約束されていればいいですが、それは……。
富田 で、自分の存在価値を示すために配達のクオリティを上げることにしました。完璧な段取りとか、『誰よりもキレイなばんじゅうの固定』とか



（笑）。

山根 それはもう美学ですね。言われなくてもやる、くさることがない。反抗心は沸かないんですか。

富田 ないです。自分の非力は悔しいけれど、他人を攻撃することはない。子どもの頃からずっとそうです。

山根 ケンカもしない？
富田 それはします（笑）。でも後でめっちゃ仲良くなりますよ。

山根 これは僕がイタリアで感じたことなんです。社内議論をよくするんです。日本は議論をせずに、飲み込む方が大人みたいな空気があるでしょう。でもイタリアでは言う。で、仲良くなる。

富田 正面からお互いにつつかり合ってますよね。だから先輩にはプレッシャーをかけました。それは認めてもらうためであって、下から突き上げるのは攻撃ではないんです。たとえば『5分後にミキサーが空くよ』と言われたら、仕込みの準備を4分半で終わらせて目の前で待ってやろう、とかね。
山根 そんな日々はターニングポイントが訪れたのはいつですか。

富田 入社後3年めです。僕は製菓学校を出ていませんから、絞り袋の持ち

方ひとつ知らない。そこで入刀後のウエディングケーキを取っておいでもらって、クリームを塗り直す練習をずっとしていました。寺井さんの手が空いたら見せて、ちょっとやってみたらいい。そしてしたらある日、寺井さんに本物のケーキの下塗りを命じられたんです。え、いいのかなと思って塗ると、次は『全部塗り』、『絞れ』、『仕上げろ』、『よし、搬入行くぞ』。とうとう僕が仕上げを一人でやり切りました。
山根 富田さんの頑張りを見て、認めてくれていたんですね。
富田 そしてその年、寺井さんが『グループ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』の本選出場を果たします。ミクニはピエスモンテをやっていたので、『僕に手伝わしてください』とお願ひして、就業後に毎日2人で練習しました。日の丸を背負って世界と戦う、こんなすごい人があと2人もいるんだと思うと、かっこよくて身震いしましたよ。寺井さんは翌年退職されましたが、僕はこの2003年に初めて明確な目標ができました。『絶対俺もこれに出る！』って。
山根 その寺井さんの独立店が『エーグルドゥース』ですね。
富田 独立開業時にはミクニから誰も連れて行かないと決めておられたので05年に改めて個人店となった寺井さんの元へ行きました。寺井さんとは、職人としても男としても憧れているので計14年一緒にいました。
山根 そして次はご自身が世界と戦った。次号のお話を楽しみます。

来年の自分が想像できないくらい成長し続ける

ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広めることをテーマに掲げる(株)ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。富田大介さんとの対談後編は、2013年の「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」と「人」についてお聞きした。

「もっと進みたいので
スペシャリテはありません」



山根 2003年に師匠の寺井則彦さんが『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』フランス本選に出場された時は、応援に行かれたんですか。

富田 いえ、行きませんでした。空港のゲートは絶対に選手として通る、と決めていたからです。3人と一緒に世界と戦う前にゲートで撮った写真があった、それを家にずっと飾っていました。

山根 すごく意志ですね。そして13年に見事そのゲートを通られました。

富田 感慨深かったです。僕らも真似して同じ場所で写真を撮ったんですよ、ほら。

山根 これはいい写真ですね！

富田 でしょう(笑)。国内予選の初挑戦では2位でしたから、喜びもひとしおでした。

山根 いやいや、2回目为本選出場は快挙ですよ。初挑戦はいつですか。

富田 10年です。本当に悔しくて、大使館で号泣して、2位のメダルと賞状を置いて帰りました。でも駅で突然「いくら悔しくても失礼な行為だった」と思ってた結局取りに戻りましたけど。

山根 何が足りなかったんでしょう。

富田 経験です。競技時間は7時間な

のに最初の練習では、作品をつくり上げるのに14時間もかかりました。5回目ようやく7時間1分まで縮まりましたが、経験と準備不足を痛感しましたね。甘かったです。

山根 その反省が次に生きたんですね。

富田 ええ、本選に行けたのは間違いない。あの悔しい2年間があったから。

山根 フランス本選はどうでしたか。

富田 すごく楽しかった！アクシデントだらけでしたが(笑)、ブースからスタンドの応援を煽れるぐらい余裕がありました。あの時間のために10年間準備したと断言できます。2位という結果にも悔いはないし、あのチームだったから余計に満たされた気持ちで終わりました。本選チームは各パートから1人ずつ選出されるので相手を選べないんですが、彼らが来た時には『俺の引き上げな』って思ったんですよ(笑)。

山根 皆さんそれぞれの道を歩みつつも親友として助け合い、いまでも仲良く切磋琢磨されていますよね。なかなかない出会いです。本当にすごい。

富田 僕は最初は最初から気が合ったけれど、それって勘しかないですからね。



「モノってつくった瞬間から
飽きてゆくものなんですよ」



右 クープ ド オランジュ 610円
本選チームの3人で大会後はじめて共同開発した「大事なお菓子」(富田さん)。オレンジをテーマに薫り高く仕上げた。

左 ショコラ フリュイ ルージュ 1350円
「エーグルドゥース」で学んだフレッシュな食感のケーキを多彩に揃える。サワーチェリーのコンポートとガナッシュが合う。



2013年のフランス本選チーム。10年前のチームと同じ空港ゲート前で念願の記念撮影。



ルビー 520円
濃厚なチョコレートのムースにフランボワーズとチェリーのコンポート入り。大人のチョコレート好きに。

サントノール カフェ エラブル 520円
コーヒーブリュレの上にキャラメルクリームとメイブルのシュー。サントノールは季節で味が変わる。

山根 やりたい』がなくて何かやるのは、私も考えられないですね。セミナーについてよくリタインのことを尋ねられますが、それは本当に考えていないんです。好きな人しか呼んでいないし、付き合いでは一切やりません。

富田 そうそう、確か最初に『オープンを売りたいなら僕は適任じゃないです』って話しましたよね(笑)。

山根 それでいいんです。お互いやっていることはモノづくり、表現であって、販売だけじゃないですから。

富田 この対談も「伝えたい思い」がある人だからお受けしました。

山根 わかります。私は昔からミュージシャンの対談記事を読むのが好きなんです。それは彼らの音楽の裏にあることが知りたいから。この連載はそういう趣旨でやっていきます。

富田 お互い人間が好きなんですよ。

山根 そういうことでしょ。ね。お店のチームづくりも同様だと思いますが、何か工夫されていますか。

富田 3、4年前から月に一度スタッフミーティングを行っています。第一回はほぼ僕がしゃべっていたのに、いま



本選をともに戦った赤崎哲朗さん、森山康さんとはいまでも親友関係。「仲が良すぎて用がなくても電話しちゃう(笑)」と富田さん。

対談を終えて、山根さんより

美術的感覚に優れた職人は、言葉がデザインされている

富田さんは見た目通りのスポーツマン。体からエネルギーがほとばしるようだ。一方で、店舗のデザインをすらすらと正確に描き出す美術的センスに溢れている。会話の中で言葉が全く途切れない。次々とデザインをするかのように、頭の中でイメージされたストーリーが、カタチある物体のように言葉として明確に表現される。とてもわかりやすく勢いもある。頭の回転が速く、感心することばかり。何時間でも対談を続けられるのではないかと本気で思う。

よ。だけど不参加でも全然OK。

山根 その自由度も富田さんらしい。いざ育てた後輩に席を譲ることも考えてらっしゃいますか。

富田 ないです。みんなにも『席を譲るとかそういうの俺100%ないからね』って宣言してあります(笑)。だってもっと成長したいですもん。来年の自分が想像できるようではダメ。うちはスペシャリテがないんですが、それは進化したいから。見た目が同じでも中身は変わってゆきます。

山根 ええ、レシビが固定化されるなんてありえないですよ。音楽でもライブで曲が変わってゆくのは当たり前。だってモノってつくった瞬間から飽きてゆくものですよ。

富田 そう、それ！その感覚だ。

山根 この感覚が共有できる人と仕事してゆきたいですよ。

「おいしさ」の理由を、貪欲に追及する

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる株式会社ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。今号は、2019年の「モンドリアル・デュ・パン」初出場にして優勝を勝ち取ったパン職人・大澤秀一さんとの対談をお送りする。

株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん

「夢へ向かう強い意志が
行動力を呼び起こす」



株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん

Shuichi Osawa
パン焼き場
コム・ン
オーナーシェフ
大澤秀一さん

1985年群馬県生まれ。「サ・マーシュ」(兵庫・西宮)などを経て、2018年「コム・ン」を開業。同年、モンドリアル・デュ・パン世界大会優勝。

1965年生まれ。96年から2年間イタリアに駐在。2003年同社代表取締役社長に就任。石窯、オープンなどの機器を純国産で開発する。

山根 まずは、生い立ちから伺いましょう。ご出身はどこですか？

大澤 群馬県の高崎で、父が「パリジャン」というパン屋をやっています。

山根 ご実家がパン屋なのですね。幼少期は、どんな少年でしたか？

大澤 小学生の頃は、夏休みは午前中、店の手伝い。早く遊びに行きたくて、イヤだなーと思っていた記憶があります。小学校は水泳、中・高校は柔道を続けていました。本当はテニス部に入りたいかったのですが、父が「体格がいから柔道をやれ」って。父が言うことは絶対、という家庭でした。

山根 学生の頃は、将来何になるか、どんなイメージでいましたか？

大澤 中学生まではパン屋と答えていたのですが、柔道で結果を残せていたのでも、大学に進学して、柔道の先生になるつもりでした。でも、最後の大会前に腰と腿を痛めてしまっ。ただ、当時は体重が120kgくらいあって、医者に「今のままではパン屋は無理だよ」と言われて、一気に体重を落としました。高校は進学校だったので、受験シーズンは学校に行くかわりに、実家でみっちり働いていました。

山根 アポなしで突撃するとは、すごいですね。そうした行動力は、10代の頃からですか？

大澤 いえ、それまでは受け身で、父がやれと言ったことをやっている感じだったので、これがきっかけで変わったような気がします。

山根 初めて自分からこうしたい、と思つて、最善と思う方法をとつたのですね。「サ・マーシュ」では、今までとどう違いましたか？

大澤 ある程度の仕事はできると思っていたのに、いきなり「さわるな！」「みたいな感じで始まって、しばらく生地を触らせてもらえませんでしたね。そこから、今までの自分じゃいけない、周りがやっているのすべて盗もうと思つて、スイッチが入った感じです。

山根 西川シェフと一緒に働いたなかで、いちばん心に残っていること、学んだことは何ですか？

大澤 生地を生き物として扱う、ということ。西川シェフは、生地を子どものように、とても大切に扱います。顔もすぐ近づけるので、最初は恥ずかしかったのですが、同じようにやらないと同じパンができません。シェフの動作一つひとつに、きちんと意味があるんだと思いました。

山根 ほかに、印象に残っていることはありますか？

大澤 人手不足のとき、近所のレストランの子が、自分の休憩時間に手伝いに来てくれたんです。実家では、隣のパン屋は敵、みたいな感じで育ったの

山根 しっかり助走期間があつて、修業に入られたのですね。最初のお店はどこですか？

大澤 父のついで、奈良の「石窯パン工房キャバトル」に入りました。最初からある程度仕事を任せてもらっていたのですが、父が足を痛めてしまい、2年ほどで実家に戻りました。

山根 即戦力として期待されていたのに、キャバトルさんは残念だったでしょうね。その後は？

大澤 20歳から5年くらい、父と一緒に働きましたが、2年めくらいからほほ口をきかなくなりました(笑)。一度親と離れて、自分に自信がついていたのもあって、鉄板を投げ合うくらい激しくぶつかることもありました。

山根 それで5年経つて、何かが変わったんですね？

大澤 地元のお店の駅から実家へ出店依頼があつたのをきっかけに、25歳で独立して「ラ・シユシュ」というお店を出しました。おしゃれなケーキ屋さんの居抜きで、パンは売っていましたが農産物売るには難しく、1年で閉めることになりました。

山根 施設全体が閉鎖になってしまつたんですね？

大澤 信じられなくて(笑)。西川シェフは、すごいパンができたなら次の講習会で紹介するし、いちばん売れているパンのレシピも公開する。それが結果的にシェフに返ってきているのが、すごくいいなと思いました。

山根 西川シェフの下で修業したのは、何年くらいですか？

大澤 2年弱です。家庭の事情で群馬に戻ることに。父とも、もう大丈夫かなと思つたんですけど、一緒に厨房に入ったらすぐに昔に戻ってしまいました。それで、独立準備を進めていたのですが、決まりかけた物件が立て続けに2軒ダメになってしまつて、やる気が切れてしまつて。そこから、2年くらいとび職人をやっていました。

山根 私と最初に会つたのはその頃ですね。モンドリアル本選の応援で行つたフランスで、西川シェフから「特殊部隊」って紹介されて？でした。

大澤 とびをやっている間も、西川シェフが心配してくれて、都内の講習会に呼んでくれたりして、月に2〜3回は、一緒にパンをつくっていました。

山根 そこから、モンドリアルにどうつながっていくんでしょう。次号で詳しくお聞きしたいと思います。

挑戦する人生って美しい

「受け身だった自分が
変わっていくのを感じました」

たんですね。そこで、いったんリセットしよう。

大澤 お客様はおいしい、とほめてくれるけれど、生地はキャバトルや父の真似だし、フィリングは既製品だし。罪悪感が湧いてきて、何が「おいしい」なのかわからなくなつてしまつて。もう一度、きちんとパンを勉強しなければ、と思いました。

山根 それで、「サ・マーシュ」に？何かきっかけがあつたのですか？

大澤 「キャバトル」時代に、僕が生まれて初めて買った本が、西川シェフの「パンの教科書」でした。もう一度修業するなら、一番憧れるシェフの下でやりたいと思ひ、「ラ・シユシュ」を閉めたその日に、夜行バスに乗つて



上/「サ・マーシュ」での修業時代に、師である西川功晃シェフ(写真手前)と。「入社してしばらくしたらスタッフが減って、どんどん仕事が回ってきたのはラッキーでした」と大澤さん。業者へのていねいな対応など、人との付き合い方についての学びも大きかったという。左/モンドリアル・デュ・パン出場をめざし、練習の場として喫茶店の倉庫を借りてオープンした「コム・ン」(群馬・高崎)での陳列風景。

会に行きました。

山根 アポなしで突撃するとは、すごいですね。そうした行動力は、10代の頃からですか？

大澤 いえ、それまでは受け身で、父がやれと言ったことをやっている感じだったので、これがきっかけで変わったような気がします。

山根 初めて自分からこうしたい、と思つて、最善と思う方法をとつたのですね。「サ・マーシュ」では、今までとどう違いましたか？

大澤 ある程度の仕事はできると思っていたのに、いきなり「さわるな！」「みたいな感じで始まって、しばらく生地を触らせてもらえませんでしたね。そこから、今までの自分じゃいけない、周りがやっているのすべて盗もうと思つて、スイッチが入った感じです。

山根 西川シェフと一緒に働いたなかで、いちばん心に残っていること、学んだことは何ですか？

大澤 生地を生き物として扱う、ということ。西川シェフは、生地を子どものように、とても大切に扱います。顔もすぐ近づけるので、最初は恥ずかしかったのですが、同じようにやらないと同じパンができません。シェフの動作一つひとつに、きちんと意味があるんだと思いました。

山根 ほかに、印象に残っていることはありますか？

大澤 人手不足のとき、近所のレストランの子が、自分の休憩時間に手伝いに来てくれたんです。実家では、隣のパン屋は敵、みたいな感じで育ったの

で、信じられなくて(笑)。西川シェフは、すごいパンができたなら次の講習会で紹介するし、いちばん売れているパンのレシピも公開する。それが結果的にシェフに返ってきているのが、すごくいいなと思いました。

山根 西川シェフの下で修業したのは、何年くらいですか？

大澤 2年弱です。家庭の事情で群馬に戻ることに。父とも、もう大丈夫かなと思つたんですけど、一緒に厨房に入ったらすぐに昔に戻ってしまいました。それで、独立準備を進めていたのですが、決まりかけた物件が立て続けに2軒ダメになってしまつて、やる気が切れてしまつて。そこから、2年くらいとび職人をやっていました。

山根 私と最初に会つたのはその頃ですね。モンドリアル本選の応援で行つたフランスで、西川シェフから「特殊部隊」って紹介されて？でした。

大澤 とびをやっている間も、西川シェフが心配してくれて、都内の講習会に呼んでくれたりして、月に2〜3回は、一緒にパンをつくっていました。

山根 そこから、モンドリアルにどうつながっていくんでしょう。次号で詳しくお聞きしたいと思います。



※「パン焼き場 コム・ン」は現在都内への移転準備中です。

やると決めたら全力投球。確実に結果を出す

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる(株)ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。大澤秀一さんとの対談後編は、2019年の「モンディアル・デュ・パン」と今後についてお聞きした。



「世界で一番、練習した。それは胸を張って言えます。」

山根 モンディアル第6回大会のあと、大澤さんが「次は、僕が絶対やります！」って言っていたのを覚えていました。そこから、見事一発で代表になりましたね。2年間、長く感じましたか？
大澤 1ヵ月単位で見ると早いけど、1日1日は長くて。すごく長く、すごく短い、不思議な2年間でした。

山根 ご実家のベーカリーを出て、群馬でお店を立ち上げて練習することになったのですか？
大澤 高崎の「珈琲哲学」の社長に、パンの大会に出るために、練習用のパンがつかれる場所を探している、と話したら、うちの物置を使っているよ、と仰っていたので。

山根 過酷な状況で、すごいですよね。空調もなかったとか？
大澤 夏は麺台が40℃くらいになっているのでクロワッサンをつくと底の2層が溶けてなくなっちゃう。そんな中で、一次審査用のパンを送らなくてはなりません。当時は、1日2〜3万円分パンを焼いているのに売上げが3000円くらい。スタッフも1人抱えていたし、今回で決めたらパン職人をやめる覚悟でした。

右/モンディアル・デュ・パンの飾りパン部門で優勝した大澤さんの作品。「スポーツ」というお題に対し、「流鏝馬」をテーマに製作。左/優勝の瞬間。大澤さん(写真中央)と、コミを務めた久保田遥さん(同左)、コーチの安倍竜三さん(同右)。総合優勝のほか、サンド・タルティーヌ部門、コミ・アシスタント部門でも優勝。



うことですね。優勝の瞬間は、何を考えていましたか？
大澤 最初の作品をつくりあげた瞬間が一番嬉しくて、涙が止まらず、厨房で15分くらい動けませんでした。優勝がわかった瞬間は、嬉しさよりもほっとした気持ちが大きかったです。
山根 大会を一言で表現するとしたら？
大澤 ほんとツライ(笑)。でも、やってよかったです。
山根 大澤さんの場合、この大会において挫折を経験していない。持っている幸運もあると思いますが、なぜそうなれたと思いますか？
大澤 運は、もちろんすごくよかったです。大会に出ようと思うきっかけをくれた西川シェフのところに行った頃からずっと。それに、ひとりでは無理でしたから、久保田(遥さん)「コム・ン」スタッフ)をはじめ周囲の支えがあったことも。でも、世界で一番自分たちが練習した。それは、自信を持って言えると思います。
山根 私は、運は自分が引き寄せるものだと思います。まず、アクションを起こさなければ始まらない。大澤さんは西川シェフの店に自分から飛び込んだ。大会出場も、一度本選を見た瞬間に決断している。常に自分の意志でアクションを起こしていますね。さて、次のアクションは、都内に出店ですね？
大澤 実は、東京でお店をやるうとは考えたことがなかったんです。でも、周囲から「一度は東京でやってみようがいい」と勧められて、みんながそ

山根 その頃は、大会に出ることだけをモチベーションにやっていたわけですね。
大澤 本番と同様、前日の準備1時間、当日8時間という制限時間で、毎日練習をしていました。21時から翌5時から営業、夕方に店を閉めて一度帰宅し、眠れるのは2時間くらい。1日1回しか練習ができないので、なかなか進まないもどかしさもありました。

山根 過酷な状況で練習していたからこそ、本番で役立ったことはありましたか？
大澤 冬はお店がめちゃくちゃ寒いので、生地が全然発酵しないんです。ミキサーボウルをお湯で温めたり、夏はフックを冷凍庫に入れたり、自分なりに工夫はしていました。それに、西川シェフの手伝いでいろいろな会場に行っていた経験も役立ちました。大会中、ミキサーボウルが動かなくなったり、ホイロの棚板をつけ直したりといったハプニングはありましたから。

山根 そのなかで優勝できたということは、その場の環境に対応して、切り替える能力が身につけていたということですか？
大澤 目標は5年です。コンクールを経験して、若い子の成長を側で見られるのも楽しいと感じたので、学校なども興味があります。近年はベーカリーも1日8時間労働と言われますが、独立したらもつのかな、って正直心配。だから、社会で即戦力になる子や、きちんとお店を出せる子を育てたいですね。
山根 大澤さんは、すごく職人という感じがするけど、経営者としての目線



パン・スペシオ
モンディアルの大会種目でもあり、大澤さんが得意とするパン・スペシオ。ほどよい硬さの生地に仕上げるのが、美しい細工をつくるコツ。中央は、日本酒でもどした道明寺粉と、桜あんを加えたほの甘い桜パン。



「運や出会いは偶然ではなく、自分が引き寄せるもの。」

🍩 クロワッサン
大会に出品したものと同じ配合でつくるクロワッサン。フランス産AOPバターを使い、芳醇な香りを活かす。
🍞 手ごねパン (レスペクチュス・パニス製法)
粉と微量の生イースト、リキッド種をざっくりと混ぜ、室温で15〜20時間発酵。フランスでも見直されている伝統的な手法。



も育ってきているようです。今後のパン業界は、明るく思いますか？
大澤 過酷な仕事であることは間違いない。でも、過酷ななかにもやりがいがある業界だと思います。
山根 大澤さんは今、手ごねでパンをつくったり、時代に逆行するようなやり方にも挑戦していますね。
大澤 手ごねパンは、本当に楽しいです。ホイロも使わないので、毎日違うパンができるのですが、有機野菜をつくっているような感じです。
山根 師である西川シェフの「パンは生き物」という言葉がまさにぴったりですね。だから、一生飽きることはありません。目の前の仕事を、いかに面白がれるか。そういう夢のある職人が切磋琢磨する業界であってほしいですね。

対談を終えて、山根さんより
行動力のある職人は、自ら運を引き寄せろ
大澤さんは、いつも冷静に物事を見ている印象だが、思い立ったら即実行の短気で行動力のある人。その素早いアクションによって、幸運を引き寄せてきたのだと感じます。そして、迷いのなさが清々しい。大会出場に対しても、ダメならパン職人を止めるという覚悟が凄。不自由さはねのける精神力と対応力で、さらなる高みへと昇っていくことは間違いないでしょう。楽しみです！

プラスマイナスを計算して、一人で判断する

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる株式会社ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。今号は2015年の「モンデュアル・デュ・パン」で日本代表に選出された谷口佳典さんとの対談をお送りする。

パンを食べるといふ事は
パンだけを食べるわけじゃない



Yoshinori Taniguchi
プーランジェリー・フリアンド
谷口佳典さん

Kashi Yamada
株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん

1980年兵庫県生まれ。大学卒業後「ドック」で6年半経験を積む。2009年より1年の渡仏を経て、実家の「プーランジェリー・フリアンド」入社。

1965年生まれ。96年から2年間イタリアに駐在。2003年同社代表取締役社長に就任。石窯、オープンなどの機器を純国産で開発する。

フランスの空気に身を置いて
肌で知った文化が財産です

渡仏しました。日本でフランス人のパン店経営者と知り合えたので、その人の店に。でもそこは2ヶ月で辞めたんです。待遇が酷かったのもありますが、実はおいしくなくて……。

山根 ああ、それは(笑)。

谷口 今度はおいしい店に移り、その後知り合ったフランス籍のアジア人からパン店の出店に誘われました。日本のパン店をやりたいという話で、材料がまったく違うのに日本のクオリティで日本のパンをつくるのは難しいけど面白そうだと思って受けました。

山根 日本のパンというと、あんパンとかフワフワした食パンとかですか。
谷口 ええ、だからオーブン当初は全然ダメ。もっちりした食感ってフランス人には敬遠されちゃうんですよ。
山根 当初は、ということは軌道に乗ったんですね。

谷口 在仏日本人の口コミで広がった



右/店内の額にはフランス修行時代に取材された新聞記事や思い出の写真が。中/地域密着型の「生活に寄り添うパン」に、フランスの伝統をプラス。上/1950年に谷口さんの祖父が創業した「プーランジェリー・フリアンド」。谷口さんは2010年11月に入社と同時にシェフに就任し、すべてのパンのレシピを考案している。常時120~140種ほどの品揃えで、ハード系はそのうち3分の1を占める。

山根 谷口さんは会う度に印象が変わって、毎回新たな面が見えてきます。2人でじっくり話すのは初めてですが、突っ込んだ話ができたらいいですね。

谷口 よろしくお願います。

山根 今はご実家のパン店で働いておられるわけですが、子どもの頃はどんな少年だったんですか。

谷口 やんちゃな悪ガキでした。体も大きかったし、いたずらばっかりして、いわゆる目立つ子でした。

山根 スポーツはされていましたか。

谷口 小学校ではバスケットです。4年生の時にバルセロナ五輪があって、NBAのテレビ中継もあって、憧れました。

山根 世代ですね！ 僕の頃は野球とサッカーが主流でした。そのままで、

谷口 中学からはアメフトに転向して、高校でも続けました。いとこが帰国子女で、ずっとやっていた影響ですね。

山根 中学にアメフト部があるとは珍しい。その頃には、そろそろ将来のことも考えておられたんでしょうか。

谷口 いえ、何も考えていない子でした(笑)。パンは毎日食べていましたが、日常にあるものだしか思えなくて。大学も選択肢を増やすために法学部だ

ようです。芸能人なんか来るようになって、そのうちお弁当を売り始めたから人気店になりました。結局帰国まで8ヶ月ぐらいそこにいました。

山根 フランスのパンを学びに行ったのに日本のパンをつくるのは面白い経験ですね。パンに限らずですが、フランス生活で得たものは何でしょう。

谷口 パリのきれいな街並み……は、2週間で飽きます(笑)。パンに関しては日本の麦でフランスの味は出ないということがよくわかりました。それと食文化。パンは生活に根付いているものだから、たとえばパン・オ・シトロンという牡蠣と食べるパンなどは、現地の日々を肌で感じて知りました。

山根 フランスでパンを食べるといふことは、パンだけを食べるわけじゃないんですよね。そこに身を置いて、フランスの空気を感じることが重要です。パン以外の食ももちろん大切ですし。

谷口 農業大国ですからね。こっちはあまり食べなかったジビエとか、乳製品とか、ワインと合わせる文化とか。

山根 1年の期間限定だからかもしれませんが、決断が早いですよね。

谷口 計算してプラスマイナスを考えて、自分一人でパッと決めますね。渡仏も子どもが生まれた直後なのに妻を置いていったほどです(笑)。

山根 すこい決断力です。そして帰国後にご実家に戻られて、最初にされたことは何ですか。

谷口 生地を全部変えました。

山根 いきなり!? お父さんは何も言われませんでしたか。



し、将来を考えたのは4回生の時です。
山根 ギリギリですね(笑)。大学時代はどう過ごされましたか。

谷口 フットサルのサークルをついたり、週に8回飲み会したり……好き放題やってました(笑)。でも公務員試験を受けたら、就活もしたんですよ。
山根 親御さんから店を継いで欲しいと言われなかったのでしょうか。

谷口 手伝えとすら言われず、一貫してやりたいことをやれ、というスタンスでした。転機になったのは20歳の夏休みに店を手伝っていて、父に『どんくさいなあ。こうやるねん、よう見とけよ』と言われたことです。自分には人に『よう見とけよ』なんて言える何かがあるのか？ そう思った時に、もともとモノづくりは好きだったし、パンをやってみよう。それで卒業後は『ドック』に入社しました。とても厳しくて辛かったですが、6年半の間でやめようと思ったことは一度もなかったです。

山根 それはご実家を継ぐ決意があったからでしょうか。

谷口 そうです。それで本場を見ておこうと思って29歳から1年ワーホリで

谷口 『好きにしる』と、『こっちのうまいやろ』って食べさせたら『そやなあ』と納得してました。父も40年前にフランスを経験しているの、すぐ伝わったんだと思います。

山根 変えられた内容というのは。

谷口 吸水、熟成などの工程ですね。配合は変えてないんですが、老化が遅くなって日持ちもよくなりました。お客さまからも好評で、段々バゲットなどハード系を増やして。それまでもフランスパンはあったのですが、ついでに奥から入口すぐの場所に移動したら売れるようになりました。

山根 やはりハード系を食べて欲しいという想いがありますか。

谷口 『これがいい』とは言うべきじゃないと思いますが、ガイドはしてもいいと思っています。こちらは提案だけして、選ぶのはお客さまです。

山根 いずれお店を継がれますよね。

谷口 そうですね。でも今はやりたいことがあるので、まだ先です。

山根 次号は将来のことや『モンデュアル・デュ・パン』について、お聞きします。



ゴールはない。成長し続けるためにやり続けるだけ。

ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広めることをテーマに掲げる株式会社・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。2015年に続き、2度目の「モンドリアル・デュ・パン」日本代表に選出された谷口佳典さんとの対談の後半をお送りする。

「振り返ると未熟さに気づく。自分が進化しているからです」



山根 まずは先日行われた「第8回モンドリアル・デュ・パン日本代表最終選考会」優勝おめでとうございます。
谷口 ありがとうございます。
山根 15年に続いて2度目ですね。そもそもモンドリアル出場のきっかけからお聞きしていますか。
谷口 11・13年の日本代表選手だった（ブーランジェリー・パリゴ）の安倍（竜三）さんをサポートして大会を知ったことです。店にいただけじゃ成長スピードが遅いので、兵庫県のパングランプリに出て何度か優勝してきたの目標ですね。「クープ・デュ・モンド」はチーム戦だから興味が持てなくて。
山根 個人競技の方が好きですか。
谷口 はい。しかも8時間で一人で全部やるというレギュレーションは店の仕事に近いでしょう。フィードバックして今後に生かせると思ったんです。
山根 なるほど。競技のためだけの練習とは全然違います。
谷口 コンクールって趣味みたいなもので、仕事ではないですからね。練習も普段の仕事の合間にやりました。
山根 それは大変です。先輩からのア

ドバイスなどはありましたか。
谷口 安倍さんはもちろん、「パン工房フルニエ」の坂田（隆俊）さんには講習会に連れて行ってもらうなど、人前で作業する経験を積ませてもらいました。安倍さんが兄貴なら、坂田さんは親父です。まだ緊張はしますけどね、「こう見えてノミの心臓なので」
山根 意外ですね。15年の予選はどんな感触でしたか。
谷口 失敗しなかったけどプラスアルファもなかった。減点法ではないので通りましたが、本選についてもやり残したことが多かったです。ただ、バゲット生地を水分をミスるハプニングがあった時、渡仏経験を生かしたのは収穫でした。フランスは水をホースで直接入れるので、分量に慣れていましたよ。
山根 えっ、計量しないんですか？
谷口 粉40kgとか量が多いですから。おかげでリカバリーできました。
山根 私も本選を現地で観戦して、評価の基準がわかり難く感じました。ピエスの高さや質感など、大きくて光沢感があった方がよく見えますからね。何を信じればよいのか？



「成長すると次が見えてくる。常に足りない、だから面白い」



「日常に寄り添う昔ながらのパンとフランス仕込みのパンが同居する」
 奥から時計回りに、バターたっぷりのブリオッシュ・ナンテール 320円。創業時からの人気商品、ホルン170円。バゲット生地で作った軽いクロワッサングラス150円。



こだわりの素材でオリジナリティを発揮
 奥から時計回りに、プラリネとチョコのカヴァット200円。シュクルートとベシヤメル入りのアルザス風ホットドック300円。マスカルポーネチーズクリームパン190円。



2015年の第5回「モンドリアル・デュ・パン」トロフィーとメダルを店内にディスプレイ。

谷口 自分を信じるしかない（笑）。
山根 目指すものが見えない中で、谷口さん個人はどこを重視しましたか。
谷口 味です。そこはたぶん評価していただけて「健康・栄養パン部門」を受賞できたのですが、表彰台に上がれなかったことが申し訳なかった。総合5位の成績は自分の中では残念でした。
山根 ようやくリベンジが叶いますね。その気持ちが続いたことがすごい。
谷口 パンが好きですから（笑）。でも今回の出場は2度目なので迷いがあったんです。実は今坂田さんは難病で闘病中なのですが、そこで「佳典が戦う姿をまた見たい」と背中を押してくれました。僕にできる恩返しはこれしかない、と締切4日前に決意したんです。それと、たくさんの人に支えてもらっていたことにも改めて気づきました。当時は周りを見る余裕がなかったけど、今は作らせてもらっていることを実感しています。
山根 そんな経緯があったんですね。技術面ではどうですか。
谷口 僕、パンって切り刻んだらおいしくなくなると思っているんです。カタマリのままが一番おいしい。無駄に飾るのではなく、やはりおいしく食べさせていただけるパンをつくりたいです。
山根 本選で見せていただけたのが楽しみです。パン職人は向いていたと思いますか？他の職業に就くなら……。
谷口 考えられない。うちは男3人の兄弟で、みんなそれぞれ好きな道に進みました。誰も継がなくていい、と言われて育ったからです。でもね、僕が



近年は海外でのパン講習会講師も積極的に実施している。2019年は中国、香港、台湾、タイ、ベトナムに計15回渡航した。現在コロナ禍でストップしているが、パン技術の拡大は谷口さんがやりたいことの一つ。

継ぐと決まってから『お父さん嬉しそうだよ』って母は言うんです。
山根 それは嬉しいでしょうね。前号では継ぐ前にやりたいことがある、というお話でした。
谷口 山ほどありますが、例えばオペレーションの見直しと確立です。うちは外国人技能実習生が2人いるんですが、彼らが帰国してからも役立つ方法を教えてあげなければ意味がない。フランスで学んだ一番大きなことは作業の効率化です。結果が同じなら、早くできるに越したことはないです。
山根 これまでのパン職人は力仕事に寄りすぎていて、忙しすぎて、考える時間がなかったんですね。
谷口 パン店で一番かさむのは人件費ですから、そこを削れば原価がもつとかけられますしね。もちろん商品開発もまだまだやりたいですよ。万人受けするパンはありませんが、ゴールもな

い。今90点のことができたと感じても、将来振り返って見たら「70点だったな」になっているはずで、それは自分が進化しているからなんです。
山根 できるようになったら次に足りないことがたくさんあることに気づくんですよね。だから人生って面白い。
谷口 僕、アイデアが無尽に出るんです。それこそコンクール1週間前でも新しい案が出るので、どこかで切って反復練習に変えなきゃならなくて。
山根 本選への作戦はありますか。
谷口 『食べる人のことを考える』に尽きます。審査員もお客さまですから予選で審査員から『おいしい』という感想が出たんですが、『伝わった！』と嬉しかったですね。日本代表で出る以上、優勝が使命だと思っていますので、本選までは自分の時間をすべて充てて、全力で頑張る所存です。
山根 頼もしい。頑張ってください！

対談を終えて、山根さんより
 真っ直ぐな職人は、常に進化し続ける
 谷口さんは、人前に出ることに慣れている印象ですが、実はノミの心臓だと本人は言う。自分から言うのは謙虚な証拠。大会出場によって自分の足りなさに気づき、新しい自分を創造する姿に、言い訳や他人のせいにしていない強い精神力と向上心を感じる。人生にゴールはない。自分を支えてくれる周囲の人たちへの感謝を忘れず、パンをさらに美味しくする姿に共感。フランス本選での再チャレンジ決定おめでとう！！

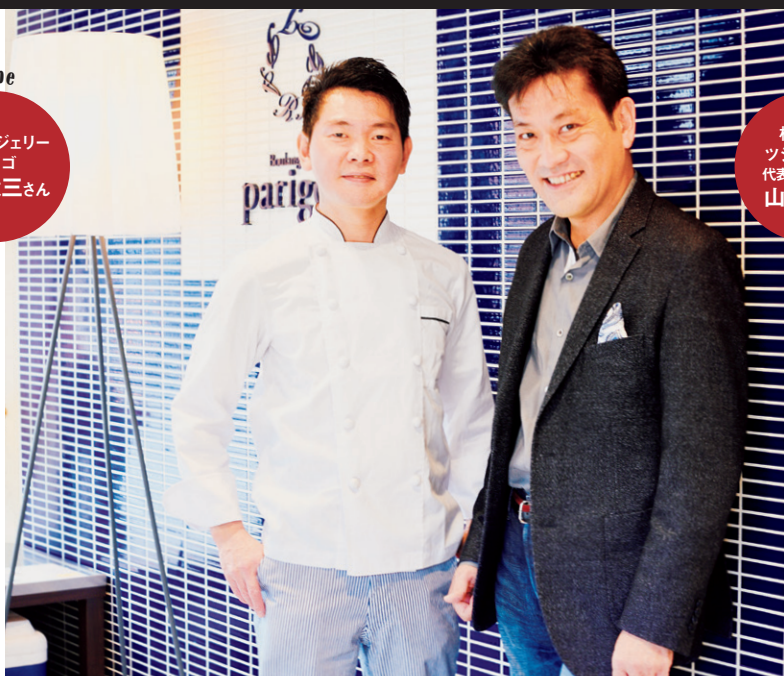
職人の誇りと経営者としての覚悟は別

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる株式会社ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。今号は過去2度にわたって「モンディアル・デュ・パン」の日本代表を務めた安倍竜三さんとの対談の前編をお送りする。



「ハード系パンの本当の美味しさを
知ることからはじまる」

株式会社
ツジ・キカイ
代表取締役社長
山根証さん



Ryuzo Abe
ブーランジェリー
パリゴ
安倍竜三さん

1976年京都市生まれ。15歳から製パンの道へ進み、「ピゴの店」「青い麦」で経験を積む。5年間のフランス修業を経て、2005年独立開業。

1965年生まれ。96年から2年間イタリアに駐在。2003年同社代表取締役社長に就任。石窯、オープンなどの機器を純国産で開発する。

「フランスでの経験がなければ
今の自分ではなかったです」

山根 パンに出会う前は、どんな少年でしたか。

安倍 うちは代々医者の家系で、僕以外みんな医者なんです。それが当たり前。だから何の根拠もなく、自分も医者になるものだと思って進学校に進みました。でも、たぶんその環境は居心地が悪かったんでしょうね。中学に入っただけで道を踏み外してしまいました。山根 親御さんへの反抗心でしょうか。安倍 そこまでの意志はなかったけど、反発はしていましたね。それで中学3年の時に更生施設に送られて、その職業訓練の中に製パンがあったんです。農作業等もありましたが「儲かりそうだな」と思ったのがパンとの出会い(笑)。山根 まだ10代半ばで、働くことに抵抗はなかったですか。

安倍 今更高校に行くよりはね。それで施設の講師に福盛(幸二)さんの「ムッシュイ製パン技術訓練塾」を紹介してもらい、本格的に学びました。僕がいた12期生には京都「たま木亭」の玉木(潤)さん、埼玉「デイジイ」の倉田(博和)さんなどがいたんですよ。山根 実力ある方ばかりですね！

安倍 彼らと話すうちに意識が変わりました。僕はそれまで深く考えたこと

た。そのままフランスで店をやる道も考えたんですが、25歳で帰国しました。

山根 フランスでの資格というのはどういったものですか。

安倍 CAP(職業適性証)といって、就業時間である8時間で何ができるかを証明する現実的なものです。フランスはコンクールも8時間だし、手仕事に対する意識が違うんです。国からの支援も厚く、職人を育てる環境がおそらくヨーロッパで最も整っています。僕がやっている組合活動も、実を言えばもっと学ぶ場をつくる足掛かりなんです。

山根 次回詳しくお聞きしますが、日本代表として出場された「モンディアル・デュ・パン」も8時間ですね。コンクールが仕事とつながっている。

安倍 ええ、僕はコンクールのためのレギュレーションがある大会は無意味だと思っていますから。

山根 帰国後は先ほどの会社に戻られたいですか。そろそろ独立とは考え

がなかったけど、彼らは違う。とても刺激を受けましたね。そこで卒業後は一番厳しい店に就職したい、と申し出て「ピゴの店」に行きました。

山根 当時のピゴさんはそんなに厳しかったんですか。安倍 ピゴさん本人はあまり店におらず、厳しかったのは先輩ですね。頑張った3年ほどでしたが、福盛さんが店をやるというのでそちらに移りました。山根 「パン工房 青い麦」の前身ですね。福盛さんってどんな人ですか？

安倍 悪い大人(笑)。こんな人いるんだ、とびっくりしましたよ。ただ年齢に関係なく実力があれば重用する主義だったので、僕、若干18歳で製造責任者を任せられました。20歳の頃には現・横浜「ボンヴィボン」の児玉(圭介)と一緒に、福盛さんがプロデュースした別の会社に異動になりました。21歳で月給60万円ももらっていましたから。まあ、天狗になりますよね(笑)。

山根 若いですからね(笑)。安倍 マンションでも買おうかな、とか思っていたんですが、福盛さんに渡仏を勧められました。正直あまり興味はなかったんですが、結果的に行ってよかったです。だって日本とまったく違っ

なかったのですか。

安倍 考えもしませんでした。給料はいいし、まだ独身で勤務も平気。ところが家庭を持っている人は仕事のしわ寄せが家庭にいく、それを見ているうちに、これはいづれ自分でやるしかないなと思い始めたんです。自分も26歳で結婚し、29歳で独立する時には経営者としての考え方に変わりました。

山根 具体的にどういうことですか。安倍 一番やっちゃいけないのは赤字を出すこと。職人としての誇りに固執せず、「必要」をつくらなければなりません。そこで周辺をマーケティングして予算から逆算した商品開発を行いました。日本のパンも人気ですから、やりたくないけどやろうと。

山根 私もこの業界に入ったばかりの頃、日本では「ハード系は売れない」とベーカーリーのオーナーによく言われました。地域性というものがあるのだとも。生意気にもバゲットの本当の美味しさを知らないからなのでは？と感じていました。美味しさを自ら広めれば良いのにと。

安倍 そうですね、うちでもハード系の売上げはオープン当初よりかなり伸びました。「甘み」が重要で、日本人はコメと同等の糖度を求めるんです。それとリベイクするトースト文化。それはそれでいいですが。

山根 オープンから15年経つ過程でパンの製法は変えられましたか。

安倍 発酵のさせ方や、素材となる粉は常時変えてきました。今後は食べ方の提案がしたいと思っています。



上・中/「ブーランジェリー パリゴ」があるのは大阪・四天王寺前夕陽ヶ丘駅から徒歩5分の住宅地。角地でありながらシックな外観で、静かな街並みに溶け込んでいる。下/商品構成は食パン30%、ハード系30%でそのうちバゲットが12~15%を占める。菓子パン、そうざいパンも人気だが、おやつではなく食事のシーンでパンを食べて欲しいので「食事パンにより力を入れたい」と安倍さん。



大会もラボも「文化を発信する」重要な場。

「ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める」をテーマに掲げる㈱ツジ・キカイの山根証さんが職人たちと語り合う本連載。今号は過去2度にわたって「モンディアル・デュ・パン」の日本代表を務めた安倍竜三さんとの対談の後編をお送りする。



「技術の継承という意味でも世界とつながる機会は大切」

山根 人材育成についてもお聞きしたいです。昔気質のいわゆる「見て盗め」という考え方は減っていますが、安倍さんは教えるタイプですか。

安倍 まったく教えません。自分で考えて、やりたければ労働時間外にやりなさいと言っているのです。ついてこれない人は辞めます。実は開業3年目に妻と2人だけになってしまったこともあるんですよ。それから基本的なやり方は変えていませんが、それでもうちを出て成功した人はいっぱいいま

すから、それは誇りですね。

山根 やはりスタッフは独立希望者の方が望ましいのでしょうか。

安倍 どっちでも同じで、独立したからといって成功するとも限りません。独立希望者は多く来ますが、「自分の城を持ちたい」としか考えていないんじゃないや続かないよ、と最初に言います。

山根 なるほど。リテイルベーカー協同組合（以下、組合）の副理事長とモンディアル・デュ・パンの運営団体である日本アンパサドル協会（以下、アンパサドル）の副会長を兼任されていますが、これは若い人を育てる意味もあるんですよね。

組合の活動が重要ですね。

安倍 フランスって組合がとても強いんですよ。政府に意見を通せるほどの機関で、ほとんどのパン店は加入している。それがフランスで手づくりパンがシェア70%を締められる理由です。

山根 日本がそこまで行くには……。

安倍 ものすごく長い道のりでしょうね。若者が離職せず経営者も仕事を全うできる、そんな業界が理想です。

山根 イタリア駐在時に感じたのは、職人やレストランのカメリエーリ（ホールスタッフ）が誇りを持って一生の仕事として取り組んでいること。日本より地位が高いと感じました。

安倍 そうですね。世界とつながって見えることのひとつかもしれません。**山根** 私たちの活動において「文化を発信する」場が必要ですね。**安倍** 日本人は器用なので、パンをきれいに作れます。でも、僕はモンディアルに出て、アンパサドルでペルーやブラジルのパンづくりの場を見て、日本よりきれいなパンが作れるのを見て、パンをたくさん知りました。

山根 安倍さんがモンディアルに出場されたのは2011年の第3回と13年の第4回ですね。

安倍 はい。日本は第2回から出場していますが、最初の頃は正直、主旨すらわかっていない状態で、第3回は3人で行ったら全然人手が足りず苦労しました。回を重ねるごとにいろいろとわかり、第4回でようやく「これは日本の運営団体もちゃんとしないと勝てる大会じゃないな」と確信しました。



左/2003年、フランスでの修業先だったティエリー・ムニエさんが来日。デモンストレーションイベントを手伝った。中/12年フランスのアンパサドルメンバーたちと。右/13年の第4回「モンディアル・デュ・パン」会場にて。安倍さんは日本代表として2度目の出場を果たした。

安倍 ええ、それとパン職人の地位を向上させたくて。今のパン業界は自分の子どもに自信をもって勧められる労働環境がありません。僕はもともとあまりメディアに出ない主義だったんですが、出るようになったのはパンづくりの本質について間違った情報が伝わらないようにするためなんです。有名、良い、売れる、正義、じゃない。培われてきた伝統は流行なんかで曲げられちゃいけないし、組合を強化することは技術の継承につながると思っています。一方でアンパサドルは世界の職人とつながれる唯一の機会ですから、どちらでも同じように大切です。

山根 とてもまっすぐな考えで共感します。それは昔からの考えですか、それとも年々強くなったのですか。

安倍 後者ですね。本質を論理的に説明できる先生がいなくなることがわかるにつれ、僕が翻訳を間違えて広めたら責任重大だと思ってしまうようになりました。

山根 同感です。例えば「コンベクションオープン」とはこういうもの」と先入観で決められてしまうことも多いので、事実を正しく伝えることの大切さを痛感しています。その考えを持った

そこから予選会をつくったり協力者を増やしたり体制を整えてゆき、第5回は「健康と栄養パン」部門に栄養士をつけたら、やっと受賞できました。僕の時はなんとなく「体によさそう」という感覚だけで手探りで挑んだんです。第7回の優勝は、その積み重ねが繋がった結果です。

山根 コーチとして次世代を育て、とうとう日本を優勝に導かれたわけですよね。素晴らしい成果です。

安倍 モンディアルの意義って学んだ技術が仕事に生かせるというだけでなく、「オリンピックみたいになりたいね」とみんなが同じ価値観で参加していることにあるんです。フランスは本気でそう思っています。もちろん他国と交流したり若い助手が育つたりの利点もあります。

山根 若者が経験を積めるメリットは



「先入観で物事を決めつけず、事実を正しく知り、伝えたい」



注力している食事パン
手前より時計回りに、酵母を大幅に減らした新たな手法のバゲット・オートンティック（320円）。内麦、コメで練いだ種、コメ油でつくった天白食パン（330円）。もち小麦を50%配合したもち小麦の食パン（240円）。

大きいですね。「助手は22歳以下」というルールも良いですね。スポーツの世界で言えば10歳代でも第一線で活躍している。ナポリのピッツァ職人は7歳くらいからはじめた人も多いです。

安倍 フランスでも18歳以下のパン職人大会がありますよ。

山根 日本でも若者の大会、増やしたいですね。安倍さんは今、コーチの立場ですが、「自分が選手ならこうするの」とか、再び選手として出場したいと思うことはありませんか。

安倍 どっちもあります。**山根** そうなのですね！ どんな気持ちですか？
安倍 嫉妬です（笑）。というか、いまの環境で挑戦できる人が羨ましい。あの手探り状態から検証を重ねて、手応えを得ながらここまできましたから、**山根** これは楽しみができました。

対談を終えて、山根さんより

正直な職人は、真理を追究し続ける

安倍さんは、寡黙に見えるが実は会話が止まらない。頭の中で常に自分の考えを整理し、どのような言葉で表現するかを用意しているのだと思う。発せられる言葉には真っ直ぐな気持ちで理想に向かう力強さを感じる。物事の真実を見極めようとする姿勢に共感する。嘘やごまかしのない生き方、職人が認められる社会の確立へ共に前進したい。国を超えて、かけがえのない人との繋がりを大切に人類文化の素晴らしさを伝え続けましょう。選手としての安倍シェフも是非、見たいです！



伝統と技術に自分の発想をプラス
手前より時計回りに、モンディアル・デュ・パン受賞作品トピカルフルーツとホワイトチョコのブリオッシュ（380円）。フランス伝統菓子ニダペイユ（240円）。3日かけてつくるパネトーネ（920円）。



Special thanx to HANAE NATSUME (SHIBATA SHOTEN)

株式会社 ツジ・キカイ × 株式会社柴田書店