

行列ができる自家製酵母パンで  
時代の寵児になつたブーランジユ

パン職人・朝倉誠一さん



遡ること8000年。古代メソポタミアで小麦粉を水でこね、焼いただけのものを食べて、いたとされる。その後、ちよつとした偶然で発酵したパンがで、職人が登場し、ヨーロッパから世界へと伝わった：という。

卒業が同じ学校だつたのは高校だけでし  
た(笑)」

八万中学で迎えた中3。農業高校（現・城西高校）に入学し、アルバイトを探しているとき、パン屋がバイトを探している。

「だつたら自分が環境を変えていこう  
と思つたんです。まずは食べ歩いた人の  
話を聞くことから始めました」

とはいっても、本場フランスで実体験した  
いという気持ちは拂々としていた。

その根底には「自分は世界で通用するのかどうか」という疑問もあつた。

あるとき、「あの人気がいけたのなら自分もいけるんじゃないか」。知り合いに

渡仮した人がいたことが気持ちに拍車をかけた。

一度目の渡仏は観光ビザ。パリにはブーランジェリー (boulangerie .. フラ

ンス語でパン屋を意味する) がそこ此処にある。

「どこの店がおいしい、という情報を事前に仕入れておいて、飛び込んで、此

廻で働かせてくたきいと頭を下けたんです。5～6軒回つたけどどこもダメで」  
「この星でござるが、どうも皮の

その程度では引き下がらないのが彼の  
強さ。

「たしから」とノーツを着て有名店の工場に行つて、頼み込んだら引き受けてもうえま（トモ）

とはいへ、観光ビザでは本格的には何もできない。そのため数回の渡仮を繰り

返した。

朝倉さんの言葉には気負いがない。

生まれたのは大阪枚方。その後、3年ごとに転勤があった父親の都合で、四国4県を転々しながら育つた。

ただ、いきなり渡仮するにはハードルが高い。そのため、評判のパン屋を食べ歩いたりもしたが、徳島では都会の人ほど食べ歩き環境は良くない。



研修生として、ガナショーカポワラー  
スに入りたかった。

「でもどちらも、フランス語が喋れな  
いのに無理、ダメだ。でした」  
「ここでも彼は引き下がらない。

「スーツを着てパトロン（責任者）に  
会いに行つたんです。でも『うちはフラン  
ス人も何人も待ちがいる店なんだ』と言  
われて」

それでも負けないのが彼の強み。

「とりあえず、技術を見てください」

実際にパンづくりを披露し、身振り手  
振りを交えて単語を駆使した。するとパ  
トロンはその技術を認めたのだろう「いい  
よ」と応じ、研修生として採用になった。

どこの世界にも新参者に対する排他は  
起きる。「ゴミ箱に私物を捨てられたり」  
と職場でイジメの標的になつた。

「でも、そんな相手にカタコトのフラン  
ス語でコミュニケーションを取つてみ  
たら、結構仲良くなれたんです。最初僕  
への呼び方が『オイ、ジャポネ』だった  
のが『セイジ』に変わりましたから」  
研修生に賃金は支払われないため、生  
活は苦しかつたが、朝倉さんはパン焼き  
の技術を高めていった。

フランス人は残業を嫌う。終業時間の  
夕方になると閉店間際の客に売るための  
パンをまとめ焼きし始める。当然、冷め  
いところじゃないと怖いから、安い物件  
がなくて。でもたまたま日本人の大家さ  
んの部屋があつて、フランス語が喋れな  
い僕にはラッキーでした」

「パリは家賃が高いんです。僕は朝早く  
出かけて夜遅い帰宅なので、治安のい  
いところじゃないと怖いから、安い物件  
がなくて。でもたまたま日本人の大家さ  
んの部屋があつて、フランス語が喋れな  
い僕にはラッキーでした」

理に来ていた男性。

「いろんな話をするようになつて、お  
金がないことも話したら、じゃあ、研修  
生でもお金がもらえる店を紹介すると  
言つて紹介されたのがエリックカイザ  
ーでした」

実はその修理工、エリックカイザーの

兄だったのだ。その店はバケットがコン  
クールで3位受賞。

「だつたらオレ、1位を取れる！つて  
思いました(笑)」

その後、エリックカイザーが近くに新た  
に店を出店することになり、任される。その  
際、オーナーが労働ビザを取つてくれた。

2年かけてパリで根を張り始めた朝倉  
さん。

「でも悩んでしまつたんです。ビザも  
給料も人間関係も手に入れだし、カイ  
ザーで居場所もある。だけど、このまま  
パリにいてどうなるんだろう。長い目で  
人生を見たとき、日本で根を張る方がい  
いんじゃないか、つて」

帰国後は大阪の原材料メーカーで商品  
開発を経験し、あるとき「知り合いに東  
京に行かないかと誘われたんです」

2008年、東京・高輪に自分の店を  
持つた。評判で連日行列が絶えない名店  
『ブーランジエリー セイジアサクラ』。

「パンを焼く職人の他に、パンビジネス  
のコンサルもやっています。お店だとその  
エリアの人だけが対象になるけど、大規

模に展開するいろいろな人と繋がれるし、大きい仕事もできるんです。高輪で培つた行列を作るノウハウも活かせてます」

そんな朝倉さんが一昨年、北島町に『キタジマベーカリー』をオープンさせた。店頭に並ぶのは東京と同じ製法のもので、レーズン、ゆず、ホップの3つの自家製酵母を自ら培養した人気パンの数々だ。

30数年前、「いつか一緒にパン焼こうね」と言つていたかつての同僚が、パン屋をやめるとSNSにあげていて「次

はいい職場が見つかるといいなと思つて、電話をした」ことから、話しが進み、「一緒に店をやる? つてことになつて(笑)」

実は日本に帰国したとき、朝倉さんは彼に東京に出て来ないかと誘つたことがある。

「でもお母さんの面倒を見なくちゃいけないから無理だつて言われて。実現しませんでした」

北島町でなら彼が母の面倒を見ながらパンも焼き続けられる、とオープンしたもので、「今やつと現実になつたんです。店名も『キタジマベーカリー』と、満面の笑顔を見せた。

朝倉さんは、今ここにある目の前のこととをチャンスと捉えて自己研鑽を重ね、ステップアップしていくタイプなのだろう。流れに抗うではなく、流れをうまく取

り入れて上に進む。

「中学の時、勉強が嫌いだつたから卒業後は料亭で働くつもりでした。高松の料亭に面接に行つたら、そこの大将が自分は中卒で苦労したから、高校に行けど言つてくれたんです」

それで入学した高校は、生徒の雰囲気が自分には合わないと思い、アルバイトに勤しむことになつた。

そして辿り着いた、今。

「足元にある、やるべきことを一生懸命にやつていたら、行き着くべきところに行き着けるんだと実感しています。大

切なのは目の前にいる人を大事にして生きていくこと。人でも物事でも、与えられたことには縁があるんです」

マスコミでよく取り上げられ、時代の寵児になつてゐる朝倉さん。木頭柚子を使つたパンも人気だが、徳島の名産だから使つたわけではなく、美味しいものを探しているときに、木頭柚子に行き着いた。

「そこにご縁を感じます」

どんな出会いもご縁だと言う朝倉さん、この先、どんなご縁を展開するのだろうか。

(取材・文／北島由記子 写真／永井守)

