

行列ができる自家製酵母パンで
時代の寵児になったブーランジユ

パン職人・朝倉誠二さん

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き、製パン技術を身につけた専門のパン職人が登場し、ヨーロッパから世界へと伝わった……という。

諸説あるが、日本に入ってきたのは戦国時代。鉄砲と共に伝わったといわれるが、キリスト教が禁止されたことで広がりを見なかった。

ただ、アヘン戦争の際に、徳川幕府が保存性と携帯性に優れたパンを作らせて非常食がわりにしたことで良さが見直され1854年に鎖国が解除されることで、港町横浜、神戸を中心に一気に広がった。

人気に拍車をかけたのが1869年創業の木村屋総本店のあんパン。パンには古代から時代に寄り添ってきた歴史がある。

そこに切り込んで独自の美味しいパンを焼いているのが朝倉誠二さん。

「小さい頃から、将来はパン職人になりたかったということではないんです。目の前にあるものを掴んで、じゃあ次はどうしようかなと進んできたら、結果が今という感じですね」

朝倉さんの言葉には気負いが無い。

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県を転々としながら育った。

「小学校は3校代わってます。入学と

卒業が同じ学校だっ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と教えてくれた。

「うちから近かったし、採用してくれるならと決めました。その職場環境が自分にすごく合ってたんです。3年間、ずっとそこでバイトをして、卒業後はそのまま就職しました」

当初、時給は480円。「あんパンのあんがうまく包めるようになったら時給を10円あげてやると言われて」頑張った。

朝倉さんとパンとの出会いは、そんな偶然から始まった。

パンづくりへのめり込んだ朝倉さんが焼くパンは人気を呼び、鳴門市のパンとカフェの店は行列ができるほどの人気店になった。

「いろんな種類のパンを焼いて、美味しいと言ってもらえて、それはすごく嬉しいことなんだけど、フランスパンの本番のフランスではいったいどんな材料を使って、どんな焼き方をしているのか、つてことを知りたい、見たい、経験したいと思い始めたんです」

ただ、いきなり渡仏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しましたが、徳島では都会の人ほど食べ歩き環境は良くない。

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

とはいえ、本場フランスで実体験したいという気持ちは沸々としていた。その根底には「自分は世界で通用するのかどうか」という疑問もあった。

あるとき、「あの人がいけたのなら自分もいけるんじゃないか」。知り合いに渡仏した人がいたことが気持ちに拍車をかけた。

1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、此処で働かせてくださいと頭を下げたんです。5〜6軒回ったけどどこもダメで」その程度では引き下がらないのが彼の強さ。

「だったら、と、ス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らえました」

とはいえ、観光ビザでは本格的には何もしない。そのため数回の渡仏を繰り返した。

ブーランジェリーの世界には天才と呼ばれるパン職人が二人いる。ベルナール・ガナシヨとエリック・カイザー。「カイザーのもとで働きたい」そう思っ



た彼はワーキングビザで行こうと決めた。当初の行き先はドイツ。

「フランスにするかドイツにするか、散々迷いました。で、ドイツに決めてブレメンに行きました。行くまでは不安があっただけ、行ってみるとパリより働きやすかったですね」

しかしその後、学ぶ場をパリに決め、スタージュビザという研修生用のビザを取得。パリで部屋を探した。

「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って、フランス語が喋れない僕にはラッキーでした」

研修生として、ガナシヨークポワラーヌに入りたかった。

「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）に会いに行っただけです。でも、うちはフランス人も何人も待ちがっている店なんだ」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らう「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った。

「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ってみたら、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かったため、生活は苦しかったが、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するためのパンをまとめ焼きし始める。当然、冷めたパンを販売することになる。彼はそれを嫌い、訪れる客の様子を確認しながらパンを窯に入れ、できたてのパンを提供した。そのとき知り合ったのが機械の修

理に来ていた男性。

「いろんな話をするようになって、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っ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。

「だったらオレ、1位を取れる！って思いました（笑）」

その後、エリックカイザーが近くに新たに开店することになり、任される。その際、オーナーが労働ビザを取ってくれた。

2年かけてパリで根を張り始めた朝倉さん。

「でも悩んでしまったんです。ビザも給料も人間関係も手に入れたし、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、って」

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った。評判で連日行列が絶えない名店『ブルーランジェリー 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

模に展開するといろんな人と繋がれるし、大きい仕事もできるんです。高輪で培っ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」と言っ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って、電話をした」ことから、話しが進み、「一緒に店をやる?」ってことになって(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ったことがある。

「でもお母さんの面倒を見なくちゃいけないから無理だっって言われて。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、「今やっと現実になったんです。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、勉強が嫌いだっ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ったら、その大将が自分はず中卒で苦労したから、高校に行けと言ってくれたんです」

それで入学した高校は、生徒の雰囲気自分がには合わないと思い、アルバイトに勤しむことになった。

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っていたら、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、時代の寵児になっている朝倉さん。木頭柚子を使ったパンも人気だが、徳島の名産だから使ったわけではなく、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)

