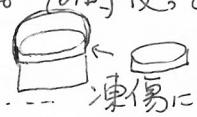
C'est très bon! Vol.18
～おいしいパンの通信～

Boulangerie
C'est TRÈS BON
2013. 12. 10.
CHEF Kaori Onishi

おじいちゃんのはんごう 数年前に亡くなった私のおじいちゃんは、パンが好きで食パンを食べコーヒーを飲んでいたその姿を思い出します。フレンチトーストも好きだったと…ハイカラですね。そのおじいちゃんは、第二次世界大戦の時兵隊へ行き、戦後ロシアで強制労働の捕虜となりました。その後栄養失調で日本へ送り返されたと聞いていました。その時使っていたはんごうと水筒をおばあちゃんの家で見つけました。ロシアでははんごうのフタの部分  その部分に穀物が3粒くらい浮いたおかゆを1日3回食べていたそうです。寒さと労働…凍傷になる人も多く、おじいちゃん達は仲間の手や足をのこぎりで切りおとしたことがあるとおばあちゃんが聞いたと言っていました。亡くなる人も多い中、いつかは日本へ帰るぞ…という思いを抱き生き抜いたのだと思います。栄養失調となり体中にはんてんの様なものが出たおじいちゃんは船にのせられ、まさか日本に帰ってこれるとは思わなかったそうです。帰って来ておじいちゃんとおばあちゃんは結婚しました。でも、戦後の物がない時代で貧乏だったからこのはんごうでご飯を炊いて食べてたそうです。

このはんごうに出会えてほんとによかったです。長崎、崎山と彫られた文字、使いこまれたその姿は、おじいちゃんの思いとその人生を物語っていました。どういう思いで強制労働を耐え抜き、日本に帰ってこれた時どういう思いで生きたのか、生きているうちにもっとじいちゃんの人生の話聞けばよかったと…後悔しました。

そのおじいちゃんがいたから私が居る。30代前半で仕事中の事故で亡くなった私の父。きっともっと人生を生きたかったと思う。その2人の血が流れ、2人が居てくれたから今の私が生きてる。もっと1日1日に感謝して大切に生きなくては…この人生での私の役割、使命を果たしつつ、楽しんで日々を生きなくては…そう強く思いました。

現代は、食べ物にあふれ、お腹いっぱい、いつもごはんを食べれるし、やりたいと思うことは何でもできて好きな仕事を選べるし、住む所も着る物も困ることがない。昔は生きること自体、食べること自体が自分の命の生きる目標でだからこそ精一杯に生きてた それがおじいちゃんの時代。今は満たされていることで逆に生きにくい時代なのではないかと思う。何のために生きるのか…幸せとは何なのか…わかりにくい時代。若い人に接していて思うこと…みんなそれぞれの才能を持っていて、心もきれい。でも私達の時代の友人達ほど情熱を感じない 秘められた思いというか熱、何かを感じられない。選択肢がありすぎるからこそ、一つのことをやり抜く芯というか、強い決心というものを感じない。自分の心の声に耳を傾け、自分はほんとうは何がやりたいのかどう生きたいのか考え生きる。その声を聞くには自分の心を静める必要があるから日々の仕事を通し人との関係を通し心の訓練をする。幸せはその人の心のとらえ方次第だから自分をとりまくあたり前のこと1つ1つに感謝できる心がもてれば、人生はあまりにもすばらしいと気づける…そんなことをみんなに伝えたい。夢を抱きそれに向かって生きる中で、なかなかうまくはいかないけど、その道のりの中での経験を通じて成長したり感動できることを、私自身が一歩一歩前に進むことでみんなが人ばれる勇気になりたい。そんな生き方がしたい…きっとじいちゃんも応援してくれるはず。

発酵をコントロールし、パンの味わいを生み出す。今は食べ物にあふれ本物の味って…??とわかりにくい。パンを主食とする国フランスで学び、生活した経験をもとに、ほんとうの生地の味わいあるパンを作ることで本物を伝え続けたい。そしてみんなの心の伝わる優しい思いの込もったパンを焼きたい。

K.O.