

C'est très Bon! Vol.121

Boulangers
C'est TRÈS Bon

2014. 5. 21

(HET Kari Onishi)

～ おいパンの通信 ～

学ぶという。技術にしても人間性にしても知識として
得たものを、自分自身で身をもって経験し、納得したことでない
ほんとうの意味で自分のものとはなりません。仕組みを、得た知識をもとにやってみて、あーそ
うだったのかーと納得した時に、うーと自分のものになります。もう10年くらい前になると思いますが
Mof (フランス最高技能章) の4エリーム=エ氏の店で研修させてもらい、家にホームステイさせてもらっ
ていました。家の本棚にあったたくさんのパンに関する本を見ながらムニエさんから「パンのことは
しっかり勉強しなさい。」と言われました。その時、「どうやって勉強すればいいのだろう？」と思った
ことを今でも覚えています。パンを作ることに言えるのは、まず一番大切なことは、今毎日自分が
やっていることを深く理解しようとする。ただ作業としてやるのではなく、意味を理解し、なぜそう
なるのか、どうしたうもてよくなるのかと常にイメージ考える。自分の考えをもとにその作業を
したう結果どう焼き上がったのか、次はどうするのか、その考えの中で本を読んだり人に
聞いたリ 努力して答えを見つけ出すことが大切。結論、自分で学ぶしかない。
誰かに教わってもらう。受け身な姿勢からは何も得られない。一番大切なことは、自分のやる気が
どうやって火をつけることができるかです。本気でやろうと情熱を燃やすことができる時学べる。
クワドモントに挑戦した3,4年 バグットやパンオールド、パンオセーグル (種を使用するパン) を
こころでやった。あれ以上の努力はできなかったと言えらる。自分のもつすべての時間を費やして
やった。たぶんパンの基本的な部分が理解できる様になった。初めは全くダメだったことも
あきらめず涙しながらでもやり続ければ、ある時ふとできてたという事も何度も経験した。
ほんとうにできる日が来るのかと何度も寝ていて夢にまででてくるほどいつも考えてた。
その経験が自分の自信につながる。初めは大きな大きな乗り越えられない様な壁に
感じていることも、きっと自分ならやれる。そう自分を信じて前に進み続ける力を持つ様
になつてゆく。今、必ずフランス語を勉強している。前からフランス語に憧れてたし、将来
的に自分にとって必要になっていくという事も分かってた。でも毎日の忙しさに流され
勉強しなさい……と思いつけてはいても具体的に行動できていたかというところもなかった。
でも今回ある人の言葉をきっかけにやる気に火がついた。どうにかしなきゃと追い込まれた。
今自分の自由になる時間をすべてフランス語を学ぶことに費やし、日記をフランス語で書いたり
レッスンを受けたリ学ぶ方法もだが今の自分に向っているのか、考えて、選択した。
前よりも少し自分の思いを表現できるようになった。自分の成長が感じれると、がんばって
やろうとまたやる気を増やすことができる。一歩を踏み出すこと。やらないよりは絶対に
やった方がいい。そうすると想像もつかなかったことが起こって、ワクワク、びっぴり感動する。K.O.