

C'est très bon! Vol.129, Boulangerie

— おいしいパンの通信 —

C'est TRÈS BON
2014. 10. 12

9月30日セトボン・カレシイ店はみなさまのおかげで3周年を迎えることができました。ありがとうございます!! 3周年を祝ってカレシイのみんながフランス人寄せ書きを送ってくれました。何度読んでも涙が止まりませんでした。... (ほんとうに) 優しくおめで素直なスワッフに思っています。これからもお客様のために1人のためにおいしいパンをみんなで力を合わせて作っていつまでも作ります。今回はフランスより3日目ここに来てそうだったのか... と思ったことを書くと思います。フランスは週の労働時間が35時間。5週間のバカンスがあるなんてすごいなあと思ってました。実際はもっと働いています。パン職人の40%は週1回の休みなのだそうです。今働いている店もほとんどの人が週1回の休みで、35時間以上働いています。(店側には客増で賃金を支払いますが) フランスのパン職人はパンの見た目やクープのきれいさを気にしないと思ってました。でも今の店の職人さんは、パンの内相を毎回カットして4エック、クープもきれいだし、もってこいばう... こうなることを考える人達です。やてみんなの信頼を得れたかな... と思ってた頃、一人の職人さんがバゲットには成型の時の巻き方向があるからそれを考えてクープを入れた方がきれいに開くんだと教えてくれました。(フランスは1000本以上バゲットを作るので成型ではなくモルダーという機械を通じて成型します。) 彼はこの店で20年働いているそうです。日本と違うのはオーナーが変わっても、職人さんや販売員は店と一緒にその次のオーナーに引き継がれるということです。(今のパティス(オーナー)になって3年くらいだから) バゲットには2種類あります。(だいたいのお店がそんな気がします。) トライション(伝統的製法に基づいたやり方で、小麦、塩、イースト、水のみ)とオートライネール(今の店ではバゲットと呼んでいます。上に本材料に添加物が入ります。こうすることで短時間製法が可能になり、よりソフトでおいしい食感です。) たしかにトライションはかみこたえあるのかかたいのでやわらかい食感を好む人が多いのはよくわかります。特に田舎のかみこたえ(ニールトヒてかは) トライションとオートライネールの割合は半々です。(パリのマクドナルドさんの店ではほとんどがトライションで90%くらい) フランスでは労働時間の制約や少量に作らないといけないのでクワッサーやパンオレ、オートライネールなど添加物(改良剤)が入ります。日本では(トボンでは)使っていないので、食べたことがない... と思ってほい、今入っているトライションのバゲットを4-5枚食事とともに1日1本は食べています。(トボン太バゲットさ...) 今の店は、6:30開店 20:00閉店です。朝もお客が多いですが夕方置く人が多い本屋です。たのむ夕方のバゲットはあまり売れ行きが良くないのになって言われます。毎日こつこつフランス語を勉強し、パン屋で目の前の仕事をがんばっています。今はまだ4人の目標にはほど遠い所にいる感じがします。はっきりと成果をいえない土台を積み上げる時です。もううまくいける様になりたいががんばっているのに全然前に進んでない感じがしますが... この時期を耐え今を味わうしかないのだと自分に言い聞かせてます。

K.O.