

22年前のある日、訪ねてきた友人が、「パンづくりが高じて、パン屋になった知人がいる」と、つぶやいた瞬間に、わたしは、そうだ、自分もパン屋になろうと決めた！

その日から、自分がどういうパン屋になるか、寝てもさめても、ずっと考えあぐねた。その結果、ペンションやレストランを対象にした業務用の無店舗パン屋になろうと決めた。

さっそくオーブンや発酵器、器具、材料の調達に東京合羽橋の厨房間屋街に行った。書き溜めたメモを手に、地下鉄の駅を出たわたしの目に、〈Gパン〉という大きな看板が目にはいった。パンのことだけで、頭があふれそうだったわたしは、その看板を見て、Gパンって、どういうパンだったかしら？ と本気で考えたのだ。それが衣料品のジーンズ・ショップだと知ったときの、あの呆然とした思いを、今でもけっして忘れない。

それから約半年後、わたしはめでたくパン屋になり、さいわい山中湖畔が観光客でにぎわっていた時期なので、無店舗パン屋はとんとん拍子で軌道にのった。

冬季以外は一日平均200個から700個のパンをひとりで焼き、夫や息子たちに配達を手伝ってもらいながら、約8年間その商いをつづけた。

その後、方向転換して喫茶店を営むことになったのだが、今も毎朝、店のランチのために、平均20個から50個くらいのパンを焼く。

先日の定休日、近くの民宿にたのまれて、350個のパンを焼くことになった。久しぶりの大量焼成は、複数の行程が追いかけあって、かなり難儀だった。最後の天板をオーブンから取り出したとき、達成感にへなっとなりそうだった。

でも、邪念にとらわれず、右手がおぼえていることは右手がして、左手がおぼえていることを左手ができるのは、本人としては幸せなことかもしれない。

体はきついが、動作を指令しているはずの脳が、いつのまにからくーになる。パン生地を小分けにして、縦6個、横10個にひとつひとつ並べる作業は、時として60文字の写経をしている心境になる。そんな時、頭の中の自分は、パンをつくってはいないのだ。