



「ケーキ屋時代は多忙で睡眠時間を削る日々でした。でも今はパン作りのために規則正しい生活になりました」と笑う藤原暁峰さん。

格別の香ばしさ

ドアを開けると香ばしい香りがふわり。店内には薪窯で焼いたフランス伝統のパンや焼き菓子が並ぶ。奥の厨房では一人で店を切り盛りする店主、藤原暁峰さん(55)が窯を使ってパンを焼く。

パチパチと音をたて、窯の中で薪が真っ赤に燃えていた。「薪窯で焼いたパンは皮のおいしさが違う。パリッとした食感が味があって香ばしさは格別だ」。県内では珍しい薪窯焼きの味に藤原さんは胸を張る。田畑広がる秋田市河辺に石窯を造り、店を構えたのは2012年。「ここはのどかで土地が広い。大きな石窯でも周りに気兼ねせずにパンが焼ける」とほほ笑む。休日には店の裏で薪割りに汗を流す。

人生を変えた田舎パン

大きいもので直径約20センチ、重さ1キ近くあり、店内でひときわ目を引く丸いパン「カンパーニュ」はフランスの「田舎パン」。チーズやハム、ワインな

成した。

生地を一晩かけて発酵

パンの仕込みは前日の午後から。生地を冷蔵庫の中で一晩発酵させる。午前6時頃に窯に火を入れ、2時間かけて中の温度を上げた後にじっくりパンを焼く。商品は種類を絞り、大量に作ることはせずに売れ残りがでない範囲の数だけ作る。「うちのパンを好きでいてくれる人たちがおいしいと感じてくれたら、それだけでオッケイ」。無理をせず、自然体で今を楽しんでいる。



いろいろなカンパーニュ(田舎パン)

町のパン屋さん

[薪窯ベーカリー Kabocha] 秋田市河辺和田字坂本北480-1 TEL.018-893-3280

「なぜここに横手のかまくらが?」。そう思わずにはいられない、高さ2mを越えるドームが店の入り口脇にある。その正体はパンを焼く石窯。薪火の高温で、バリッと硬く香ばしい、「田舎パン」を焼き上げる。

毎年のようにフランスに渡り、地方を訪ねてその土地の昔ながらのパンや食事を食べ歩いた。見た目は素朴で、何百年と変わらないのに土地の人々に愛されている田舎のパン。包装で飾り、流行を追って変わり続けることを常とするケーキ作りと対照的に思えて強くひかれた。「自分も無理をせず自然体で、ずっと変わらないパンを作りたい」と、石窯が設置できる郊外に土地を見つけ、パン屋として新たなスタートを切った。石窯造りは左官職人と専門の設計士に依頼し、藤原さんも砂利運びを手伝うなどして3カ月かかって完

どと合う噛み応えのあるパンだ。藤原さんは有機栽培の全粒粉やライ麦、北海道産の小麦粉、塩、水のみを材料に、生地を自家製天然酵母の乳酸菌の力で長時間発酵させて窯で焼く。「硬くて噛むほどにうま味が出てくる。カンパーニュを知ってから白いふわふわの日本のパンが物足りなく感じてしまう」と話して笑う。

以前は秋田市保戸野でケーキ店を開き、パティシエとして働き詰めの日々を送っていた。35歳の時、現地のケーキが見たいと旅したフランス。市場や店で買って食べた薪窯焼きのカンパーニュのおいしさに心を奪われた。その出来事をきっかけに最初は趣味でパンを作り始め、独学で作り方を勉強するようになった。