



弘岡 桂子  
Hirooka Keiko

『ママパンシェフ通信』第十一回目は、京都・上賀茂神社にほど近い、グルテンフリーと古代小麦専門のパン屋さん『Boulangerie L'oiseau bleu (フランジュリロワゾー・ブルー)』の店長・弘岡桂子さん。グルテンフリーのみならず、バター・卵・乳も使わない、体に優しいパンを作る弘岡さんにお話を伺いました。

『それで材料選びにこだわってらっしゃるんですね』

農家さんから無農薬のものを直接仕入れたり、現地に行つて、見てから仕入れたりをなるべくしています。顔の見えるものにしたくつて、お客様に安全なものを自分で選んでいます。消費者のお客様の窓口で思っています。

古代小麦も国産のものだと、滋賀県の大地堂の廣瀬さんの所に行つて見せてもらったり、グルテンフリーだったら、極力原種に近い自然農法の無農薬のお米を直接もらつて、生米から発芽玄米にしてパンを作っているんです。

米粉のパンとは別で作つて、視野が広がります。原種に近い自然農法の米粉がないので、自分で処理してパンにしているんです。色々考えてさせてもらつてます。

『米粉のパンはアレルギーの方も嬉しいですね』

アレルギーの方つて本当に多いんですよ。

親子で来られたお客様がいらつしやつて、クリームパンを外のベンチで食べてはつて、ん？つて思つて出て行つて

「どうですか？」つて聞いたら、泣いてはつたんです。

卵、バター、乳製品なしのクリームパンつてなかなかないじゃないですか。

普通の小麦でもないの、生まれて初めてクリームパンを子どもに食べさせてあげられたつて。

『美味しい』つて言つて、泣きながら食べてはつたんですよ。

それを見て、私も泣いてたんですけど、すつごい「あー良かった！」「商品を変えて本当に良かったー」つて、また燃えますよね(笑)。

『それでは、最後に手作りされる方に一言お願いします。』

自分もそうだったように、お子さんを持つておられる方だと、手作りすることが何より愛情がこもつていて、パンもそうすけどいづぱい作つてほしいです。

私なんか特に、この年で人生をパンに変えたので、そういう気持ちでいらつしやる方がいたら、年齢に関係なく、いくつになつても夢を諦めないでほしいです。気持ちさえあつたら、やる気さえあつたら、いくつになつてもできると思つてますよ。手作りされていて職人につて思つたら、年に関係なく諦めず。

こんな人もいるんやと思つてもらえたらありがたいですし、気持ちで人生つて自分で切り開くものと思うので……パンと全然関係ないですけど(笑)。頑張つてもらえたらと思います。

あと、ママパンは材料がすごくいいので美味しいものが作れると思います。

昨日も友達が来てくれて、その一人が手作りするのママパンで買つてるつて言つて。注文いただいたらシェフ通信届きますね(笑)。