



## 西川 功晃

Takaaki Nishikawa

「独創的ながら温かみのあるパンを提供する神戸の人気店『サ・マーシユ』の西川功晃シェフ。」

『ママパンシェフ通信』第三回、第四回目は、お菓子が大好きだった西川シェフが、ベーカリーの世界へ飛び込み、今日に至る経緯を追いました。

『アンデルセン』から『オーボンヴュータン』そして『ピコ』の店へ

広島の『アンデルセン』にてパン職人として修業。その後、お菓子職人への夢を捨てきれずに洋菓子の有名店『オーボンヴュータン』にて、洋菓子職人としての修業を「毎日が必死でした。まわりの職人さんの動きを見ながら自分の身の振り方を考えてました。流れを見て準備したり、少しでも隙を見つけては手伝いました。」

パンをやっていると菓子が気になる。菓子をやってるとパンが気になるっていう（笑）そして再びベーカリーの世界に飛び込むきっかけになったのは『ピコ』のバゲット。そのおいしさに衝撃を受け、「もう一度パンの勉強をしたい」と決意。

### 莊司シェフとの出会い

『ブランジェリーコム・シノワ』へ

『ピコ』にて再びパン職人の道を歩み始めた西川シェフは、ある日神戸の老舗レストラン『コム・シノワ』のオーナーシェフ・莊司氏と出会います。

同じ志と夢を持つ莊司シェフと西川シェフは「パンやお菓子、料理をすべて提供できるような店作り」を目指したいと意気投合。共に店を構える約束を交わし、一九九六年に食の原点を大切にした『ブランジェリーコム・シノワ』をオープンします。

『僕は詩人で、君は造形画家だ』って言われたこともありました。

「きれいに線を描く必要はない。わざと崩して描く方が魅力的だ」っていうね。

莊司シェフは僕にとって本当に大きな存在です。偉大な方ですよ。たくさん影響を受けましたし、今でも影響を受け続けます。

『サ・マーシユ』をオープン

いい意味でジャンルを越えていくことはあっても、パンという枠を離れてはいけないと思って自分から変えていかないと。それでお店をオープンすることを決めました。

日本では珍しい形式の対面・接客販売だと思うのですが、何かきっかけやアイデアがあったのですか？

パリの郊外にこういう売り方をしてるパン屋さんがあったんです。

「パンについて色んな話をしたりお店の想いを伝えたりする事でお客様との距離感を近付ける。」

私のお店スタッフは単なる販売スタッフではなくて、一人一人のお客様にとつてのパンをコーディネートするコンシェルジュですね。

「もっとコミュニケーションを取ることパンは活かされるし、成長していくし発展していくと思うんです。それが今のスタイルかなって思います。」

「手作りをされる方に何かメッセージをいただけませんか？」

毎日捏ねるのは大変だと思うから、週一か月一くらいで作ればいいんじゃないかなって思います。手作りパンって子どもにも与える影響は本当に大きいと思うから。愛情、というか、気持ち、というか、そういうところを大切にしたいと思いますね。