



ママパンシェフ通信

Vol.8

Interview:Tomoki Yamagiwa

Text:Noriyuki Watanabe

米山 雅彦

Yoneyama Masahiko

『ママパンシェフ通信』第八回目は、大阪の人気ベーカリー『PANDUCE（パンデュース）』の米山雅彦氏。普段雑誌や本には載らない、米山シェフのこだわりと魅力をたっぷりご紹介します。

—パンデュースといえば野菜のパンですよね。

フルーツを使用したパンは、どこの店もかなり出尽くしていたので、反対に無くしているかと思ってたんですよ。反発心が大きかったんでしょうね。

かといって野菜がものすごく好きで思い入れがあったわけではないんですけど（笑）でも、お付き合いしている農家さんの野菜がすごくおいしいのはわかっていたので野菜をがっつりやるっていうのは最初から決めていました。一回仕入れてしまうといろいろな商品に使用しないとなくならないので、使い切るのに当初は必死でしたけどね。でもあるとき、料理家の方が差し入れてくれたお肉の煮込みをバゲットに乗せて焼いてお昼に店頭に出してみたら飛ぶように売れて笑。それからお昼にお野菜のタルティーヌをパンパン出す流れになりました。

—他のパン屋さんに行かれましたか？

そのお店のシェフに会いに行ったりはしますが、パン屋さんにはできる限り行かないようにしています。他店のパンを見て感じてしまうと、どうしても潜在意識の中に残ってしまう気がして…自然に、真似というか、似た表現をしてしまうのが嫌なんです。特に形とか似てしまったりするんですよ！その代わり、ケーキ屋さんや雑貨屋さん、レストランなんかにはよく行きますよ。

あとわざわざうちに来てもらったお客さまに「ここにしかないパン」を作った方

いかなって思うんですよ。その方が絶対ビジネスチャンスとしてはあるので。オープン当時、パン屋さんが多くなってきているのは分かったのですが、オリジナリティーっていう個性がないと、うちのパンを選んでもらう意味がないよな！と思ってました。

—最後に、手作りをされている方にメッセージをお願いします！

手作りも良いけど、パン屋さんのパンもたまには買ってくださいね（笑）。

そうですね…手作りの良さを生かしてほしいです。たとえば刺身を使ったサンドイッチがおいしいと思ったら考えてみてください！パン屋さんでは絶対無理だと思うので。自分がおいしいと思うものを作る努力をしていただけたらなあと思います。

できれば、「パン屋さんのこんなパンを作りたい」ではなくて、家にある素材で誰かのために作る。形の良さではなく、オーガニックや国産じゃなくても良いので、おいしさや自分で選んだ素材を基準にして、手作りを楽しんでもらえたらなって思っていますね！

それでこそ、家で作る価値が出てくるのかなと思います。

自分で本当に作りたいものを、自分で選んだ材料を使って。そのお手伝いをママパンがしていければいいのかなって思っていますね（笑）。