

## おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。

本物の食はすぐそこにありました。



本屋さんに行きましたら、心をひかれた本がありましたので買ってみました。偽装の問題、農薬、添加物などで効率を良くして利益を上げようとする事、こうしないと利益が出ない資本主義の構造的な問題にあること、マルクスを考えながら田舎のパン屋さんが挑戦している本です。

目的が似ていますので、そのまま書いてみます。

「革命は辺境で起きる」と言ったのはレーニンだった。

もちろんレーニンは、マルクスの思想を現実の世界で実現しようとした人だ。岡山の山地の中腹にあるその町で、僕はパン屋をやっている。パン屋になるまでの僕は・・・

ひとことでいえばさんざんだった。何者かになりたいのに、何をしたらいいのか分からない自分への苛立ちと、うそにまみれた社会や、顧客をダメしておカネ儲けに走る会社への怒り。気づけば定職にもつかぬまま、30歳になろうとしていた。どんな小さなことでもいいから「ほんとうのこと」がしたい。初めて自分の心の奥底からでてきた、その声に従い、僕はパン屋になることを決めた。2008年に独立開業。小さくてもほんとうのパンづくり

を目指して、妻と始めた二人三脚の日々。小麦やライ麦など原材料の仕入れはどうするのか、価格設定はいくらにするのか。ひとつでも間違えば、明日はない。一步一步二人で確かめながら、手探りで一つ一つづつ試行錯誤しながら、実践を積み重ねてきた。そして僕らは不思議なパン屋となった。店を開いたのは岡山駅から電車で2時間以上かかる山のなか。看板メニューは「和食パン」。古民家に棲みつく天然の菌でつくる「酒種」を使って発酵させる。お値段は350円という高価格。週に3回休み、毎年1カ月の長期休暇をとる。そして店の経営理念は、「利潤」を出さないこと。

パンづくりの相棒である「菌」たちの声に耳を澄ましていたら、気がつけば、不思議なパン屋になっていた。そしてその「菌」たちの声には、150年前の時代に生きたマルクスの声と重なることに、僕は気づきはじめていた。「腐らない」という現象は、自然の摂理に反している。

それなのにけっして腐らずにむしろどんどん増え続けるもの。それがおカネ。そのおカネの不自然さが、僕たちを「小さくてもほんとうのこと」から乖離（かいり）させていく。そのことに気づいた僕らは、おカネを腐らせ、経済を腐らせ、地域とつながって生きはじめています。その輪は静かに広がっていて、いつかは日本を、世界を変えるかもしれない。150年のときを経て今。

「革命は日本の辺境で起きる」のだ。消費者目線で考えてみても「商品」が安ければ安いほど、ありがたく感じられる。もちろん売り手目線でも、安くしたほうが売れる、という思いはついて回る。

イースト菌を使って誰でも簡単にパンが作れるようになると、パンの値段が安くなり、労働者は安く使われる。工房での労働は単純化され、パン屋本来の技術は身につかない。その悪環境から抜け出すために、厳選した食材を使い、手間暇をかけて、しっかりとパンをつくる。その対価として真っ当な価格をつける。パン職人の技術を活かしたパンをつくり続けられるように、しっかりと休む、そんなパンづくりを目指し、実践しつつある。

