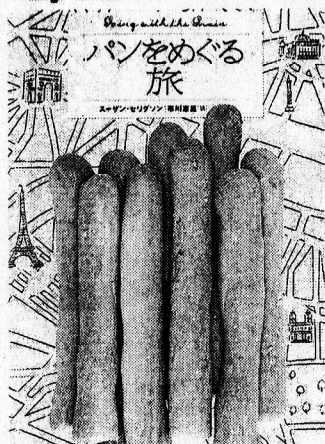


「パンをめぐる旅」

スーザン・セリグソン著、市川 恵里訳



パンは古来、多くの国で主食とされてきた。「人はパンのみに生きるにあらず」に始まり、様々な箴言や諺にも出てくる。またヒンズー教徒が神殿にパンを捧げたり、アメリカ先住民が収穫の踊りで儀式用のパンで身を飾るとき、それは食物である以上に魂を象徴している。

この書は、パンをこよなく愛する米国の女性ジャーナリストが、世界の主だったパンを食しながら旅し、つくり手と語り、パンづくりへの情熱や日常生活とのつながりを丹念につづったエッセーである。ページをめぐるごとに街の喧騒や雰囲気、窯から上がったばかりの香りはもとより、パン労働という孤独な作業の奥に潜む、つくり手の祈りにも似た思いが伝わってくる。

町中に共同窯があり、各家庭でこねられたパンが運び込まれ焼かれた後、間違いない

つくり手の思い伝える

くつた家庭へ戻る文化が残るモロッコ。小麦に塩だけ混ぜ、動物の糞を火にくべて客をもてなすペドウィンの質素な平焼きパン。毎週八百トンもの小麦を使い、コンピュータ制御で大量の添加物を加える世界最大の製パン所と、訪ねた場所も実にバラエティーに富んでいる。「ワインの九十パーセントがぶどうの木でできるように、パンも本物の火と水、小麦でおのずからできる」。かつて大学で詩を講じていたニューヨークのパン職人の言葉が印象的だ。窯には精霊が宿り、パン屋は「付き添いの司祭、給仕」にすぎないのだ。

最後はパリ。パンの本場でもパン屋志望の若者が減っているそう。早起きで、暑くて、重労働。そこで年一度パン祭が行われ、有名店のパンを試食でき、子どもたちがパンづくりを体験できるという。機械による大量生産によって質の落ちたバゲットの復活と、幼いうちからの意識変革という涙ぐましい取り組みがされているのだ。結局作者の言いたいのは、グローバル化の波で消える地方独特の手づくりパンとその価値の見直しにあるようだ。パン職人だけでなく、手づくりを生業とするすべての人が勇気づけられる一冊だ。

評・宮本誠一（小規模作業所「夢屋」代表）