

〈送信者〉

財団法人 四万十川財団

TEL: 0880-29-0200

FAX: 0880-29-0201

E-mail: office@shimanto.or.jp

URL: http://www.shimanto.or.jp

森の中の小さなパン工房“シェ・ムワ chez-moi”=梼原町松原=

清流通信読者の皆様、こんにちは。今回は梼原町から、森の中の小さなパン工房“シェ・ムワ”的木下武さんについてご紹介します。



シェ・ムワ の スタッフ：(右から) 店長の木下武さん、奥様の共子さん、三女の純さん



森の中のパン屋さん、シェ・ムワ

梼原町松原地区

高知県北西部、愛媛県との県境に位置する梼原町は、町面積の91%を森林が占める、緑豊かな山あいの小さな町だ。

その梼原町中心部から南下すること約20km、四万十町との町境に、人口300人ほどの小さな集落、梼原町松原地区がある。

この松原に至るルートは5つほどがあるのだが、残念ながらどれも、お世辞にも整備された道とは言い難い。

しかし、四季折々の色を映す川沿いの道には、ここでしか見られないような美しい草花が咲き、川底で泳ぐ魚までもがくっきり見える透明な流れは、せせらぎと共にどこまでも清らかに続いている。『くねくね道の先には、何かの出会いが待っているのかもしれない…』そんなことを期待させる、どこか懐かしい森の中の道なのだ。

そして川沿いの、延々と、くねくねと続く“1,5車線道路”は、“譲り合いの道”である。時折対向車があるのだが、必ずと言っていいほど道を譲ってくれる。そして、すれ違いざまに挨拶をしあう。そのたびに、ここに住人になったような気分になり、何故かしら心がなごんでくるのがわかる。「世の中、まだまだ捨てたモンじゃない！」

その“くねくね道”をしばらく進んで行くと、いきなり立派な二車線道路に出る。そこが梼原町松原だ。

そして、どこからともなく漂ってくる、おいしい幸せな香り。これはパンを焼く匂いだ！でもこんな森の中で、いったい誰が、どこで？程なく目の前に現れたログハウスの看板には、“シェ・ムワ”。フランス語で“我が家”を意味する森のパン工房は、グリム童話のヘンゼルとグレーテルが、迷い込んだ森の中で見つけた“お菓子の家”を彷彿とさせる。

その森のパン屋さん“シェ・ムワ”で、店主の木下武さんにお話を伺った。

森の中のパン屋さん“シェ・ムワ”

夏でも冬でも、外は真っ暗な午前3時。“夜の番人たち”的遠い声だけが、森の中から聞こえてくる。

その森のそばの小さなログハウスに明かりが灯る。木下さんの一日がここからスタートする。

梼原町松原に、10年前に誕生した森のパン工房“シェ・ムワ”。自家製天然酵母のパン、外はカリッと中はふんわりのフランスパン、万人に人気のアンパンまで、常時50種ほどのパンが店頭に並ぶ。そしてここは、『その開店と同時に、高齢化率60%を越える小さな集落全戸の朝食が一気にパン食に変わった』という、既にそんな“伝説”まである、知る人ぞ知る、評判の森のパン屋さんなのだ。

梼原町松原に生まれ育った木下さんが、教員を目指して故郷を離れ、土佐市にある『光の村養護学校』の教員としての第一歩を踏み出したのは、今から30年ほど前のこと。そこで初めての“パン作り”と、木下さんは出会う。

「こども達の卒業後の進路の確保で、高知市と東京にパン工場をつくることになったのです。そのため、製パンについては全くの素人だったにもかかわらず、こども達にパン作りを指導しなければならなくなりました。それからは必死で勉強し、フランスにも修行に行きました。そういううちに、パン作りがおもしろくなってきて…」

木下さんは、それからの14年間ほどを、パン作り指導のために東京で過ごすことになる。

仕事は充実していた。パン作りも楽しかった。東京の店の立ち上げにも当初から関わり、日々はあっという間に過ぎていった。

「けれども、自分の心の内にはいつも故郷松原の情景があって、いつかはここに戻りたいとずっとと思っていたのかもしれません。」
そして、東京の店が軌道に乗った頃、仕事に一区切りついた時点で、故郷に戻ることを木下さんは決意する。

故郷での開業

1999年、故郷でパン屋を開業したいという想いを胸に、木下さんはふる里へのUターンをする。

しかし、年々高齢化が進む山あいのこの集落では、パン屋としての営業はおろか、他の仕事を見つけることすらままならない。だから、開業準備は思った以上に難航した。友人にも、『どうせやるなら、町の中心部でないと…』とアドバイスもされた。

しかしながら、敢えてこの松原に店を開くことにしたのは、木下さんの生まれた土地への愛着と、奥様の共子さんをはじめとする家族の支えがあってのことのようだ。

「本当は、こんな山の中でパン屋が成立するのかは、全くもって自信もなかっただし、見込もなかっただけです。ただ、良いもの、安全なものをつくっていけば、いつかはきっと誰かがわかってくれるはずというような、安易な思い込みだけはあったのかもしれません。」

パン作りへの情熱と、こだわりと

こうして2002年、様々な困難はありながらも、シェ・ムワはついにオープンに漕ぎつけた。

木下さんの店のポリシー、パンを作るときのこだわりは、出来うるかぎり、よけいなものは使わないこと。『安心・安全・おいしい』を基本に据えている。噛めば噛むほどに小麦の味がしてくる木下さんの作るパンには、リピーター客もだから多い。遠くからわざわざパンを求めて訪れる人も多くなってきた。店内にあるボードには、お客さまからのハガキなどが、所狭しと貼り付けられている。

「小さな店ですから、お客様の希望や声を大事にして、要望には出来うるかぎり応えている。それが店の成長にもつながりますしね。また今は、梼原町・津野町の学校給食に使ってもらっていますが、未来を担うことでも達にこそ、『安心・安全・おいしい』ものを食べて欲しい。だから、ここでいつも使う“こだわりの材料”で作させていただいている。採算はとれているとは言い難いのですが。」

地域のこと、将来のこと

今年で開店10周年のシェ・ムワだが、ここに至るまでが順風満帆だったわけでは決してない。なにしろ松原地区の人口は300人ほどだ。当然ながら、ここだけの営業ではやがて行き詰まる。頑なに守りたい、高い理想だけではどうしようもないことも多い。

「しばらくは、車での移動販売もしました。でも2007年に、この近くの久保谷景勝地の小道が“森林セラピーロード”として認定されてからは、この地を訪れる人も多くなり、遠方からのお客さんも徐々にですが増えてきています。今年からは通販も始めました。」

「しかし、営業面での困難よりもつらいのは、地域が廃れていくのを目の当たりにすることです。」

10年前の開店当初からお世話になり、ひいきにしていただいた近所の方々も、既に他界された方、出歩けなくなつた方も多い。今はそんな方々からの注文にも応えられるよう、配達などの対応をしているが、「確実に地域の人口が減っていく、耕作されていたはずの田んぼが荒れ地に変わっていくのを見ることは、本当につらい。」と、木下さんは話す。

自分の地道な取組がゆっくりと進むのに比して、周りの高齢化がどんどん進んでいくテンポに、時に気付いて焦る気持ちがある。「このままでいいのだろうか」という気持ちが常にあり、先行きの不安を抱えていたことも事実です。」

しかし、昨年のこと、梼原町内に四万川地区と松原地区に農場を構える有機農業法人『口カヴォ』が誕生した。自然と人間との持続的な関係を求めたこの組織の方向性に共感した木下さんは、賛同者として加わり、地域のためのあらたな活動を開始した。

「地域に仕事がないので若い人が離れていく、戻ってこない。そこを何とかしなければならないとずっと思っていました。口カヴォの取組は、有機農業を拡げることにより新規就農者1ターンの若者の定住を考えていた、既に2組がこの松原に移住してきています。こんなところから現状を開拓する方向性を見出せればと思うのです。」

人が集まる場としての、“シェ・ムワ=我が家”

ところで私自身は、時折仕事などで松原を訪れるのだが、シェ・ムワに立ち寄る度に、必ず、誰かしら知り合いに遭遇する。時々立ち寄るだけでもこうであるから、この場所は、訪れる人たち全員のオアシスに、きっとなっているのに違いない。

「ハイ、開店以来ずっと地元の皆さんにお世話になって、たくさん買っています。でも、それはおそらく、パンについてどうだというよりも、集落の人達が集まれる“場”としての機能が、ここに誕生したからなのだと思います。」小さな集落の全戸の朝食がパン食に切り替わった、あのエピソードについて尋ねたら、木下さんはそのように話してくれた。

シェ・ムワのロゴマーク(写真右上)は、木下さんと奥様共子さんとが2人で考えられたもので、『川と道』を表しているのだという。

川沿いのくねくね道を走つていけば、やがてはそこにたどり着く、“シェ・ムワ = 我が家”。

この場所が、お客様の“我が家”に重なるように、そんな存在になれたらと、木下さんは今日も森の中で、黙々とパンを焼き続ける。

(取材/記事:矢野由美子)



シェ・ムワのロゴは“川と道”を表したもの



店内ボードに貼られたお客様のお便り