



# AOSAN-STORY

## 奥田充央がつくり出すパンの世界

鈴木明日香  
photo by do.

6月のとある土曜日、朝9時30分。

京王線仙川駅の商店街を抜けたあたり。一軒の店の前に行列ができるはじめる。

おじいさん、カップル、小さい子どもを連れたお母さん。

列をなして並んでいる人の顔はよろこびを隠しきれない。

\*\*\*

二〇代のころ、京都に住んでいた奥田さんは自分が何をしたいのか悩んでいた。そして出した答えは「フランス菓子を作りたい」だった。フランス菓子といえば神戸だろうと思いつ立地、神戸の各店の菓子を片端から食べ歩いた。

「その中で、唯一こここの味を遊びたいという店に出会えました。ちょうど人が辞めるところだから、とすぐに入店できました。僕の若いなりの情熱に、その店のオーナーさんもなんとなく若いころの自分をみるような気持ちをもつてくれたのかかもしれませんね」

神戸でフランス菓子を遊びはじめて数年が経ち、菓子店のオーナーに認めてもらえるようになつたと感じたころ、今度はドイツ菓子に興味を持ちはじめた。

東京に出てきた奥田さんは、ドイツ菓子を食べ歩き、出会ったのが吉祥寺にあったスイス・ドイツ菓子の名店「ゴツツエ」。ドイツ人のゴツツエ氏の門をたたくと、これまた「ちょうど人が辞めるところだから」とすぐに修行に入ることができた。ゴツツエ氏は、繊細で厳しい、まさに職人気質の師匠だった。

「毎日の修行が厳しかったからこそ、集中して多くのことを学べたと思います」

ゴツツエでは菓子だけでなく本場の天然酵母を使つたドイツパンの販売もしており、奥田さんの興味はいつしかパンづくりへと移つていった。

「パンに興味を持ちはじめたのは、ドイツ菓子の部分ではゴツツエさんに自分を認めてもらえた、と感じることができるようになつたからですね。とにかく必死でやつて、とことんそのものと向き合つ。そうすると、また新しい何かにぶつかつていきたくなる性格なんです。フランス菓子のときもドイツ菓子のときも同じなのですが、もうそれについては自分の中で学びきつたという気持ちがあるんです。まさに『一所懸命』。だから、きっとほかのドイツ菓子店にいっても、一から教えてくださいという謙虚な気持ちで向き合えない。それが自分の性格だということはよくわかつてますから（笑）」

次に奥田さんの目に留まつたのが渋谷区富ヶ谷にある「ルヴァン」だった。さつそく門をたたくとすぐに入店を許され……というわけにはいかず、弟子入りできるのは数年後だと告げられた。ほかのパンを食べても、奥田さんの心に響くパンに出会うことはできず、いよいよ東京を離れて大阪に行こうとした矢先に、ルヴァンの分店が調布にあることを知つた。店に足を運ぶと、「ちょうど人が辞めるところだから」と入店を許された。

そんな奥田さんに衝撃的な事件が起こる。ある

小麦粉アレルギーのパン職人

日、パンの工房で作業中に、急に息苦しくなり、気絶して倒れてしまつたのだ。

診断は「小麦粉アレルギー」だった。

「お医者さんには、パン屋をやめて小麦粉に触れない生活をするしかないと言われました。ショックというよりは、この先どうしようかな、という気持ちでした。パンの仕事は自分にとつてそのときはなくてはならないものでした。離れる決意をしたんですよ」

それから奥田さんは木のボウルを作りはじめた。自分の中でこれは、と思うものを色々なギャラリーに持つていても、門前払いが続いた。あきらめずに、とにかくつくり込み、できた作品を展示会に出演した。

「そうしたらそこで、入賞してしまつた。本来うれしいはずなんですが、そこで僕が感じたのは、たかだか数か月で入賞できてしまつなんてつまらないな、ということだったんです。その後も長距離トラックの運転手などをやりましたが、やっぱりパンをやりたい。その気持ちが強くなつてきました。そうなつたら、また即行動。店舗探しをはじめて、この仙川の店をオープンさせました」

あらためてパンの世界へ戻つてきた奥田さんだったが、店をオープンして三日目。またしてもアレルギー症状が出てしまつた。

「そのときに運ばれた病院の先生が、症状が喘息と似ているから、喘息の治療をしてみましょう、と言つてくださつた。これでここ数年で感じたことがないくらい体が楽になりました。その先生と出会えたから、AOSANがあるといつても過言ではないですよ」