

## 仕事が楽しい人 F i l e . 7 1 : 家弓武矢さん (パン職人)



### ◆ “いつか”が“今”に変わる瞬間

第71番目の仕事の楽しい人は、パン職人の家弓武矢さんです。

家弓さんは、親御さんがパン屋を営んでいたのです。幼いころから、“いつか”自分もパン職人になるのだなどの思いを抱いていました。

家弓さんが、“いつか”パン職人になるの“いつか”に日付を入れたのは、社会人になって2年目。

仕事を終えて、あるチェーンのパン屋さんに入った際に、いつもとは異なった感覚に襲われました。

陳列されているパンが、パーツと広く視界に飛び込んでくる感じで、

「パン屋をやらない人生を選んだから、自分は後悔する！」

という心の声が聴こえ、何故か、涙がこみ上げてきました。

家弓さんは、この時の感覚を手繰り寄せるような表情をしながら、

「泣いてしまったのは、もし、パン屋をやらなかつたら、一度きりの人生の中で、**“パンの製造販売を通じてしか見られない風景”**を拝めないと、直感したからなのではないか」と、補足してくれました。

この瞬間まで、家弓さんは、幼心から抱いていた、“いつか”パン職人になるの“いつか”に日付を入れられませんでした。

パン職人になるのなら、高校を卒業して専門学校に入学するのが常道。

にも関わらず、

「パン職人よりも、自分の適性に合う職業があるのでは」との思いを拭えず、大学へ進学しました。  
学部は、経営学科を専攻。

パンの製造販売業を、“いつかは”営もうとの思いが、頭の片隅にあったから。

学生生活を通じて家弓さんは、「大学を卒業したら、パンの専門学校に入学する」と、心に決めますが、就活を始めると、考えが一変してしまいます。

パン屋の経営に役立てばと考え、外食関連の新興企業の会社説明会に参加。

ここにいた社員や学生のギラギラ感がすさまじく、家弓さんの競争心にスイッチが入ってしまいました。

「この人たちと同じ土俵で戦ってみたい」

この思いから、ある外食のコンサルティング会社に就職しました。

その2年後、帰路に立ち寄ったパン屋で先に紹介した感情が湧き、

“いつか”パン職人になるの、“いつか”が、“今”に変わる瞬間が訪れたのでした。

この時から、家弓さんは、パン職人の道をまっしぐらに突き進みました。

パンの専門学校短期コース（100日間）に入学

既にパン職人になっているプロ用のプログラムだったため、消化しきれないまま、終了。

そこで、一端、実家に戻り、パン作りの現場を体験。

その後、埼玉の有名店に修行に出ます。

期間は、3年半。

勤務時間は、3時30分～17時30分。

早朝の起床も苦になりませんでした。

修行先では、持ち場のポジションが一定期間でローテーションされ、基礎技術を一通り修得できる、そんな育成環境が整っていました。

パン製造のポジションは、

焼き：パンの窯の仕事

仕込み：イースト菌の混ぜ込みの仕事

成形：パン生地を分割したり、伸ばしたり、具材をつめたりの仕事

調理：サンドウィッチなど調理パンを仕込む仕事

折り込み：クロワッサンの生地にバターを塗りながら折る仕事

などに分かれます。

短い期間でポジションを変えると生産性が低下するため、他店では、なかなかこのようなことはできないのですが、家弓さんは、この環境に身を置けたため、着実に力をつけていきました。

その後、他店でも修行を重ね、

2014年12月に、生まれ育った街の鹿児島市の吉野町に、念願のパン専門店、

Robinhood

をオープンしました。

◆家弓さんが大切にしているキーワード

継続は力なり

とにかく続けることが一番大切です。

◆家弓さんのパワー○○○

読書

本に書かれている原理原則を読むと、迷いが消えて前に進めます。

◆家弓さんのコツコツ

奥さんにありがとうと伝える。

結婚してから、毎日、欠かさず、奥さんに「ありがとう」を言っています。

◆“パンの製造販売を通じてしか見られない風景”とは？

家弓さんは、3店舗で修行を積みましたが、その中には、とても厳しいパン職人（師匠）がいたそうです。

世界大会にでるほどの腕なので、自分にも厳しく、弟子にも厳しい方でした。

今は、厳しさを敬遠する傾向があるので、家弓さんに、そのような師匠について、辞めようと思わなかったのか尋ねてみました。

「平堀さん、もちろん、厳しく指導されていた時は、毎日辞めようと思っていました。ただ、そんな甘い気持ちでは、いいパン職人になれないのはわかっているので、本気で辞めようとはしませんでした。辞めざるを得ない状況に追い込まれたことが、他にあります」

と、家弓さんは、含みのある言い方で答えました。

家弓さんが、修行を初めて間もなく、鼻水とくしゃみが止まらなくなる症状を発症。

しばらくすると、体もきつくなってきたので病院で検査を受けたところ、

**“小麦アレルギー”**

であることが判明。

パン職人を目指す家弓さんに取っては、あまりにも酷な結果でしたが、薬を処方してもらい、だましだまし、仕事を続けていました。

すると、突然、アナキラフィシーに襲われました。

息ができなくなり、このまま死んでしまうのではと思えるほどの苦しみを味わいました。

この時に、家弓さんは、大学病院で検査を受けて、アレルギーの原因がパンであると特定されたら、パン職人の道は、きっぱりと諦めようと覚悟しました。

結果は、

パンが原因であるとも、違うとも特定できない、でした。

そして、家弓さんが、選んだのは、

パン職人の仕事、続行、

でした。

アナキラフィシーを再発すると命にかかわるとわかりながら。

鹿児島 の 地元 に 戻 っ て 来 て け ら は、アレルギ ー の 症 状 は 落 ち 着 け て い る と の こ と で す が、仕 事 に け け る 思 い の 強 さ は、尋 常 で は あ り ま せ ン。

そ こ で、こ の 家 弓 さ ん の 思 い の 強 さ を 探 り 出 す た め に、

「パン職人の仕事について嬉しいと感じるのは、どんな時ですか？」

と、鉄板の質問をしました。

インタビューの際の家弓さんの答えは、

「私は、根っからの職人氣質なので、いいパンが焼けたときですかね。フランスパンやクロワッサンを、いつも美味しく仕上げるのは難しいんです。気温や湿度の差でパンの発酵度合いが変わってしまいますから、微妙な調整が求められます。だから、これはいい出来だなと納得できるパンが焼きあがると、パン職人の仕事をよかったなと思えるんですよ」

でした。

インタビューの翌日、家弓さんから、メールが届きました。

そこには、

「『パン屋になって嬉しかったこと』の質問で大切なことが抜けていました。

やはり、生まれ育った町で商売をさせてもらえること。

これが一番の喜び、モチベーションです。

同級生のお母さんや、近所のおじさん、小さい頃から知っている人達がパンを買いに来て、お互いに元気

をもらえること。それだけで美味しさを越えた存在意義を感じます。」  
と書かれていました。

家弓さんが、社会人 2 年目に、とあるパン屋に入り、  
「パン屋をやらなかったら、一度きりの人生の中で、“パンの製造販売を通じてしか見られない風景”を拝  
めない」と直感した、その **“風景”**が、このメールに、見事に表現されていました。

家弓さんのパワーの源は、アレルギー症状も緩和されるほどの地元愛なのでしょう。

#### ◆家弓さんのプロフィール

職業： パン職人

所属： 株式会社ロビンフッド (<http://robin-kagoshima.wixsite.com/robinhood>)

#### ◆パン職人とは？

(13 歳からのハローワーク公式サイトから抜粋しました)

パン職人の仕事はとてもハードで、朝は早く、ほとんどが力仕事と立ち仕事。パンとパン作りが好きでなければ続けるのはむずかしいだろう。種類によって原料の配分や製造方法が異なるパンについてのさまざまな知識はもちろん、流行をいち早く察知し、自らの感性で新しいパンを考案するオリジナリティーも求められる。製パンの知識と技術を習得するためには、すぐにでもパン屋に勤めて修業するか、専門学校で 1、2 年の勉強をしてからパン屋に勤める。体力的にはきついがパン屋に勤めながら、夜間専門学校で学ぶ方法もある。修業先のパン屋選びは大事だ。規模が大きいパン屋ならば就業環境はしっかりしているだろう。しかし、規模が大きいほど、仕事が部署ごとに分担されるので、全体の仕事の流れがつかみにくい。独立してパン屋を開きたいならば、長時間労働も覚悟の上で、中・小規模の店へ飛び込むのもいいだろう。

#### ◆パン職人に求められる能力

地元愛： 生まれ育った町で商売をしたいとの強い思い

感謝心： 奥さんにもありがとうを毎日口にするほどの、有難いの表現力

可能思考： 少しでも可能性があるのなら、選んだ道を歩み続ける考え方

競争心： 誰よりも高品質のパンを作ろうとする熱意

技術力： いつでも、安定した品質のパンを作る力