

老人は夢を見る



東京学芸大学教授 原子 栄一郎

竹下晃朗さん、94歳。京都市在住の石窯パン研究家。愛馬ロシナンテを引き連れて遍歴の旅に出るドンキホーテの心境で、その名も「ロシナンテ」と名付けたレンガ窯を自宅に築いて、日々、粉の風味が生きているパンを焼くことに情熱を燃やしておられます。「私のパンへの思いは、オーストラリアのシドニーで生まれたことにあります。もの心ついた大正の末、毎朝配達される温かいカントリーブレッドのふくいくたるパンが忘れられないことが原点であると思います。」とおっしゃいます。

竹下さんのパンはとてもシンプルです。香りのよい日本の在来小麦を石臼でゆっくりとひいて、全粒粉のまま使います。そこにイーストと塩と砂糖と水を入れて軽くこねて丸め、摂氏28度くらいで発酵。ふくれてきたら軽くガス抜きをして、縦横に三つ折りにして40分ほど寝かせる。これを三回繰り返します。成形はスケッパーで切り分けるだけ。少し休ませて、摂氏300度に熱した窯に入れて待つこと20分。ミソは、熱せられた窯に蒸気をこもらせること。蒸気を帯びた熱風が生地を均一に加熱し、パンの火通りと焼き上がりに大きく貢献します。

竹下さんは、東京にある自由学園男子部の1回生。開拓を夢見て、学園の那須農場で農作業に汗水を流し、小麦をひいてオープンを自作し、試行錯誤を繰り返してパンを焼きました。その後、岩手で開拓を始めたものうまうまいかず、オープンの設計や調整の仕事に従事するかたわら、日本の小麦の持ち味を生かしたおいしいパンを追求してきました。庭の一角に立てられた小屋には、竹下さん手製の器具が所狭しと並んでいます。古道具屋や蚤の市で買い求めた物、庭先に転がっていてもらい受けた物が、竹下さんによって新しい生命を吹き込まれて活躍しています。

京都洛北にあるオーガニックカフェが、竹下さんと毎月ワークショップを開いています。参加者でレンガを積んだ石窯に薪をくべ、小麦をひき、生地をこねて焼くこと、昨年末で91回。竹下さんのパンの魅力がジワジワと広がっています。

【参考】 竹下さんのパンについては、『現代農業』（2011年3月号）にカラー写真付きで紹介されています。