



AOSAN-STORY

奥田充央がつくり出すパンの世界

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はじめる。
おじいさん、カップル、小さい子どもを連れのお母さん。
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。

鈴木明日香
photo by do.

行列の先にあるのは天然酵母のパン屋さん「AOSAN（あおさん）」。店内は焼きあがったばかりのパンのいい香りで溢れている。外からもよく見える工房には、白いキャップをかぶり、黙々とパンを焼き上げている一人の男性。AOSANのオーナー奥田充央さんだ。

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き、神戸の各店の菓子を片端から食べ歩いた。

「その中で、唯一この味を学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、とすぐに入店できたんですよ。僕の若い頃の情熱に、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ってくれたのかもしれないね」

神戸でフランス菓子を学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ったと感じたころ、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「ゴッツェ」。ドイツ人のゴッツェ氏の門をたたくと、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。ゴッツェ氏は、繊細で厳しい、まさに職人気質の師匠だった。

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ったのだ。

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。シヨックというよりは、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ってそのときはなくてはならないものでしたが、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っていくも、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展した。

「そうしたらそこで、入賞してしまいました。本来うれしいはずなんですけど、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う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ってきます。そうなったら、また即行動。店舗探しをはじめ、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っ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った。

「そのときに運ばれた病院の先生が、症状が喘息びんそくと似ているから、喘息の治療をしてみましよう、と言ってくださった。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があるといっても過言ではないですよ」

小麦粉アレルギーのパン職人

そんな奥田さんに衝撃的な事件が起こる。ある

「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」
ゴッツェでは菓子だけでなく本場の天然酵母を使っ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っていった。「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ッツェさんに自分を認めてもらえたと感じる事ができるようになったからですね。とにかく必死でやって、とことんそのものに向き合う。そうすると、また新しい何かにぶつかっていきたくなる性格なんです。フランス菓子について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っ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つても、一から教えてくださいた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おそらくわかっていますから（笑）」

次に奥田さんの目に留まったのが渋谷区富ヶ谷にある「ルヴァン」だった。さっ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った。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。