

ひょっとして、その思い込みが食品ロス促進になっている？

## 捨てないパン屋、ドリアンの挑戦

喜久屋製菓有限公司  
Boulangerie deRien 田村 陽至



食品ロスの問題は猫じゃらし。解決しようと、にぎればにぎるほど、手の中をすり抜け、離れていく。食品ロスを減らすために、余計な仕事が増えるのでは続かない。暮らしが良くならないのでは続かない。利益にならないのでは続かない。

ドリアンのパン Pain blanc 国産ビオ小麦のbron

### 豊かになることによるのみ、食品ロスは解決される

今日も、閉店時間になると、日本中のパン屋で一斉にパンがゴミ袋に詰められます。そして売れ残ったパンは捨てられます。作っている職人、経営者が悪いのでしょうか？ 鉛を飲み込んだような罪の意識を感じ、一番辛い思いをしているのは、彼らです。それなのに、今日も明日も明後日も、1年後も、そんな日々はずっと続きます。正常な感性をもっている人間にとっては地獄です。

彼らパン屋の経営者は毎日の売り上げこそが、社員とその家族の生活を維持するためには大切なものです。食品ロスのことなんて考えている余裕はない、というのが、悲しいですが現実です。誰もが理想だけで生きていける仙人ではないからです。大多数の普通の人が行動できる方法をつくるのが大切だと感じます。

それは、豊かになることによって、食品ロスを解決する、という道です。

では、“豊かさ”とは何でしょう？

豊かさへの価値観は十人十色だと思います。とはいえ、ほとんどの人に共通しているのは、おそらくこの3つだと思います。

- ①【お金】衣食住に必要なものを賄うのに十分なお金
  - ②【時間】家族との時間、リフレッシュし、しっかりと休養する時間
  - ③【やりがいのある仕事】良い仕事をし、人に感謝されること、生きがい
- この3つが満たされていれば、豊かだと感じる人は多いのではないのでしょうか。

重要なことは、食品ロスの問題を、「けしからん、なくすべきだ!!」と論じることでは何の解決にもならないということ。それよりも、豊かさの3つの要件、“お金”、“時間”、“やりがいのある仕事”で、それが満たされ、豊かさを感じたときに、

「あれ不思議だ！同時に食品ロスもなくなってる！」としてしまうということです。

### 捨てないパン屋、ドリアンの挑戦

前置きが長くなりましたが、当店の取り組みは、この「豊かになりながら、食品ロスを解決する」という方法への実験と実証です。

当店では、週休3日、週4日労働。夏休み40日間。労働時間は8～10時間。利益は毎年向上しています。お客さまに喜んでもらって、やりがいも感じています。それに加えて、2015年秋から、売れ残りゼロ。パンを捨てていません。

さらに、今まで17人の研修生を受け入れ、5人が既に各地で独立開業し、同じようなパン屋を目指して頑張っています。

私は、広島市内でドリアンというパン屋を経営しています。祖父の代からのパン屋です。傾きかけたパン屋を私が継いでからも、スタッフ全員フル回転長時間労働でもなかなか儲からず、たくさんパンを捨ててきました。食品ロスのことを考える暇もありませんでした。

いかにして売り上げを向上して、借入を返済しつつ、税金も納め、スタッフと自分にお給料を払うか。それだけかをむしゃらに求めて頑張っても、満足な収入も、ゆっくり眠る時間もとれません。広島で評判のお店になったとしても、です。

深夜0時から夕方まで働き、軽く寝て、また働く。スタッフもみな12時間以上、ほとんど立ちっぱなしで働く。朝7時から夜7時までお店を開け、レストランに配達もして、デパートのイベントにも出店して、フル回転で働いても、なかなか



写真2 田村ご夫婦ツーショット

余裕は生まれませんでした。

そんなドタバタのお店を継いで2年目の2006年頃、わが家にホームステイに来ていたモンゴル人の友人に、「パンを捨てるのはおかしい。安売りすれば？誰かにあげれば？」と言われました。

パンを捨てるのは、誰よりも作っている本人が一番辛いものです。しかし、安売りしても、誰かにあげても、利益にはならないし時間もとられる。ただでさえ寝る間もないのに、そんな時間的余裕はないのです。この飽食の時代、無料であげても感謝はされず、食中毒が出れば、無料でも店の責任です。かといって、安売りすれば、客層が悪くなります。

だから、もったいないと思いつつも、捨てるしかない。そんな現実と不甲斐なさが織り混ざり、口論になって、最後に私は、「日本じゃしょうがないんだよ!!!」と怒鳴っていました。怒鳴った瞬間、どうしようもない気持ち悪さ、情けなさを感じました。誰がどう考えても、正しいのは友人だからです。

食べ物をこんなに大量に当たり前のように捨てるのはおかしい。でも当時の自分にはどうにもできませんでした。

私は、パン屋になる前は、環境 NPO で自然ガイドなどをしていた、仕事でモンゴルに2年間住んでいました。白鳳のお父さんが大家さんでした。その時、遊牧民のもとで経験した「羊を屠る」ということが、食べ物に対する姿勢の背骨になっています。押さえている手を振りほどこうとする力はすさまじく、「生きたい」という羊の叫びを感じます。羊のお腹を3cmほど切り、そこから拳を入れて、心臓から出ている太い血管を爪で切ります。すると、フーッというため息のような声とともに、羊の体が脱力します。

人間が生物としてすごいと思うのは、羊の命を奪った瞬間に、罪悪感を感じつつ、同時に矛盾する美味しそうだという食欲も感じるということです。だからこそ、骨がピカピカになれるまで綺麗に食べきる。

それは、米だろうが小麦だろうが、同じことで、命を頂いた以上、あの羊と同じなのだから。

そんな経験をした後に日本でパンを捨てまくっていたのは、想像以上のストレスでした。

2012年。自分もスタッフ達も寝る時間を惜しんで働いて、パンを捨てまくっても、利益がちよっとしか残らない。何かがおかしい気がする。こんな消耗戦をこれからも5年、10年と続けるのか、と思うと、精神的にも体力的にも無理だなど思いました。それで、お店を解散休業し、1年間ヨーロッパへ勉強に行きました。

ヨーロッパの人々は、パン屋も八百屋も農家だって公務員だって、皆、お金と時間と働きがいをもって、豊かに暮らしていました。

日本とのこの違いは何なのだろう？

パンの作り方は一切学ばない。働き方だけを盗む！というテーマでいろいろなパン屋で研修させてもらいました。3件目に研修したオーストリアのウィーンにある「グラッガー」というお店で、衝撃的な経験をしました。

研修前日、「明日は8時にきてね」と言われました。パン屋の常識から、仕事が終わるのは、夜8時前後だろうと推測していました。しかし、実際は昼過ぎには仕事が終わったのです。4時間労働。その次の日も、その次の日も、4~5時間労働だったのです。

それだけだったらまだしも、そのお店のパンが圧倒的に美味しいのです。日本のどんな店のパンよりも次元が違う美味しさ。勝負にすらならない。

店主は、こう教えてくれました。「僕たちのパン作りは“手抜き”だよ、でも材料は入手できるベストだ！」

日本では逆でした。職人達が徹底的にこだわって、細かいものづくりをする。それこそが日本人の職人魂なのだといわんばかりに。『情熱大陸』や『プロフェッショナル』に代表される番組でも、そんなこだわりがフューチャーされ、テレビ新聞雑誌のメディアはこぞって、こだわりの店を取り上げる。その結果、職人達のこだわりチキンレースはどんどん激化していきます。

採算度外視。こだわりで負けたらお客にそっぽを向かれる、という恐怖です。命を削ってでもこだわり続けるのです。

パン屋も同じで、祖父の代では、食パンだけをひたすら作ってれば良かったのに、父の代では、バゲット、クロワッサン、ライ麦パンに、デニッ



写真3 衝撃を受けたウィーンのパン屋さん、「グラッガー」

シュと、どんどんパンの種類も増えました。さらに、カレーを手作りしたり、あんこを炊くのは当然になり、惣菜パンの具材は全て手作りしなければなりません。その流れの中で、種類を増やすだけではこだわりチキンレースには勝てないので、“焼きたてパン”というものが発明されました。「うちのパンは時間的にも新しいよ！」ということです。

この発明によって、それまで日持ちするのがウリだったはずのパンが、焼いた2、3時間後には捨てられるように変化しました。それによって、パン屋は日本の食品ロスで最大の業界になってしまったのです。

その原因は、突き詰めていくと、職人のこだわりなのです。

グラッガーでの経験は、その「こだわるほど良いものができるのだ」という固定概念を融解しました。日本のB級の材料を使い、時間も手間もかけ、眠る時間を惜しんで作ったパン。それよりも、グラッガーの手抜きして何分の一かの時間で作った、でも材料はベストのパンのほうが断然美味しい。美味しい上に、手間をかけないので安い。お客さんは当然喜ぶ。作業はシンプルになり労働時間

は短い。職人も元気で楽しい。そうなる、お店は良い回転になり、売り上げも利益も上がるから、経営者も嬉しい。

日本のやり方は全敗で、今まで何やってたんだらうと、悲しくなりました。職人の自己満足をなくすだけで、こんなにも皆が豊かになれるとは。

この働き方は日本でも可能なはずだと思い、帰国後に自分の店で実験をはじめました。

材料は国産有機小麦に変え、焼くパンの種類は、カンパーニュと呼ばれる具なしの大きなパン2種類だけにして、それまで8名いた従業員はゼロに。パン作りは手抜きをして自分1人でできるようにして、なおかつ8時間労働に変えました。店頭販売は妻が担当。開店時間は昼12時~18時に短縮。製法を手抜きすると、実は何千年も続いている古典的な作り方に戻るもので、その利点がさらに良いループを描いてくれる。

作り方も安定。日持ちも良くなる。売りやすく、お客さんも買いやすい。

そして、材料が良くなったのに、値段は安いので、お客さんは喜ばないはずがない。働いている自分達も心に余裕がある。

すると、小麦農家、パン屋、お客、みんなが納得して、より豊かになりつつ、だんだんパンは残らなくなっていく。定期購入をはじめると、売上げはより安定して、パンを廃棄することはなくなりました。

「捨てないパン屋」とは、100年続くパンを求めて行き着いた結果です。大切なのは、斬新さや焼きたてといった新しさを捨てること。すると、古くもならず捨てる必要がなくなるのです。