

98歳、石窯じーじのいのちのパン

コラム集

目次

- ・感謝
大東澄江(イルチエロ)
- ・竹下先生に出会い、ごはんぱんの店を始めました
永田美恵子(ごはんぱん工房つぶつぶ)
- ・石窯パンのワークショップは100回を超えました
隅岡樹里(カフェ・ミレット)
- ・それいゆの石窯について
藤坂直穂(パン工房 それいゆ)
- ・物語が垣間見えるパン
宮田侑記(なやカフェ)
- ・石窯と大麦との出会い
杉山佳子
- ・長男の嫁から
竹下八千代
- ・創意と工夫
キーン竹下桃子
- ・父からの最高の贈り物
竹下 亘
- ・日本一のパン
竹下信子

石窯じーじのいのちのパン コラム編
この冊子は、『98歳、石窯じーじのいのちのパン』(竹下晃朗著 筑摩書房)
の刊行を記念して制作したものです。

2019年11月1日発行



◎ 感謝

大東澄江(天然酵母の石窯パン イルチエロ オーナー)
<http://ilcieopane.com/>

私が竹下先生に出会ったのは、15年程前の知恩寺さんの手作り市でした。

出店していた私に、「どんなオーブンで焼いているの？」と声をかけてくださったのが出会いです。

その頃使っていたのは普通のガスオーブンでしたが、「改良できるよ」と教えていただき、今までのオーブンに合わせて銅板を引いて、石綿を入れて作っていたのが最初でした。

それから日々が過ぎ、私も自分の店を構えることを決め、何で自分のパンを焼きたいのか？を考えた時、自然に石窯で作ってみたいと思い、再度、先生のもとを訪ね、相談させていただきました。

先生は、小さな工房の範囲で出来る石窯を設計して下さり、先生の指導のもと、仲間たちにも手伝ってもらいながら耐火煉瓦を積み上げて作ったのが、現在も使っている石窯です。石窯は万能で、遠赤外線効果で中がもっちり、しっとり焼けるのはもちろんですが、余熱でお野菜を蒸したり、火を止めてからビスコッティを焼いたり、石窯の上(ほんのり温かいです)で甘酒を作ったりと楽しんでいきます。

手作り市では、先生は奥さまと仲良く二人で来られていて、奥さまが「歯は嚙めなくなってきたのに、私、硬いのが好きなの〜」とおっしゃり、カリカリッとしたビスコッティーを買っていただいたのを思い出します。竹下先生は、横でニコニコされていて、素敵なお夫婦だなあ〜という印象が残っています。

お店は、竹下先生と出会ってから6年後にオープンしました。竹下先生との出会いがなかったら今のイルチエロはないなあ、と本当に感謝です。また、お会いしたくなりました。

◎ 竹下先生に出会い、ごほんばんの店を始めました

永田美恵子(ごほんばん工房つぶつぶ 店主)

<https://www.facebook.com/gohanpanfongfangtsutsusu/>

私が竹下先生を知ったのは、朝日新聞の地域版の記事でした。以前からお菓子作りを楽しんでおり、結婚・妊娠を機に家でパンを作っていたので、その記事に書かれていた先生のカフェ・ミレットさんでのパンのワークショップに是非参加したいと、申し込みました。

静岡ののびのびとした中でのパン作りは、小麦を石臼で挽くことから、全粒粉の重みのある味わい深いパンを食したことまで、初めての体験でした。

ワークショップの後で、先生の手書きによるレポートを読み、その内容に非常に驚きました。強力粉ではなく薄力粉を使い、業務用の餅つき機でパンの生地を作っている方がいるとの内容でした。

私の生家の本家は米穀店で、毎年年末には親戚家族総出で餅を製造し、販売していました。私も幼い頃から餅を丸めたり、大きくなると、もち米を洗い、水に浸け、ボイラーで湯を沸かした上のセイロで蒸すの手伝ったりしました。業務用の餅つき機が朝から夕方まで動いていました。

近年、高齢化による人手不足で餅作りを止めて久しく、使わなくなったままの餅つき機を思い出しました。何とか利用できないものかと思いつき、先生に相談の上、餅つき機によるパンの試作を始めました。

同じ頃、静岡で炊いたご飯を練り込んだパンを作っておられる方のお話を聞き、米屋にちなんで、米を使ったパンが出来ればと、こちらも改良を重ねました。

生地を作れば窯ですが、ちょうど東日本大震災の直後で、環境への影響を考え、ペレットを使用した窯を先生にお願いすることになりました。工務店を探すために高校時代の同級生に相談し、お願いした工務店もまた同級生だったので、偶然にもカフェ・ミレットさんとも知り合いましたので、話がとてもスムーズに進み、以前餅つきをしていた場所を利用して、現在の「ごほんばん工房つぶつぶ」として完成しました。

餅つき機は、グルテンを傷めずに生地を作れ、ご飯を潰し、混ぜることも適していました。牛乳・バターなどの乳製品は使用せず、豆乳・米油を使用しました。塩麴を加えることで、北海道産の強力粉の甘みのある味わいを引き出し、炊いたご飯を練り込むことで保水力アップとアルファー化

による甘みが生まれ、優しい味のごはんぱんとなりました。
もっちりと柔らかく、優しい味のごはんぱんは、今では京都各所の手作り市でも好評いただいています。

◎ 石窯パンのワークショップは100回を超えました

隅岡樹里(カフェ・ミレット)

<http://ishigama.blogspot.com/>

竹下晃朗先生の石窯パンのワークショップは、大阪・中崎町のコモンカフェでミレットを運営していたとき、お客さんに私の夢を話したことをきっかけに動き始めました。

「静原の実家でレストランを開きたい。そこでは、石窯を使って、パンとかピザを焼きたい。でも、石窯を作るにはどうしたらいい？」

「じゃあ、ワークショップをしてみたら？」

そんなやり取りの中、ワークショップって何やる？ というそもそものところからスタートし、みんなと一緒に造れたら楽しいな、という思いが芽生えました。そして、友人たちに助けられながらブログを作り、ワークショップの運営方法を考え、石窯造りのワークショップがスタートしまし

た。心の中でずっとあたためていた夢の中には何故か、そこには石窯がなくちゃ、という思いがくっついていたので。

コモンカフェでは、本当にたくさんの人に出会い、支えてもらったのですが、いちばんのことは、私の夢が竹下晃朗先生につながって行ったことだと思います。

実は、竹下晃朗先生の名前は以前から聞いていました。

オーガニック、ベジタリアンということが今のようになかった頃から、私はアースマーケットのようなイベントがあると出店していて、そこではさまざまな人たちに出会い、その人たちから、修学院に石窯を研究している人がいるということを知っていたのです。

そこで、私は思い切って父と一緒に修学院のお宅を訪ね、石窯を造りたいということを相談したのです。そのとき、先生のパンと奥様のお手製のマーメイド、紅茶でもてなしていただいたことを覚えています。

石窯でパンを焼いた経験どころか、パンについて何も知らない私に、竹下先生はいろいろなことを教えてくださり、私が造りたい石窯について、一緒に考えてくださいました。先生は自分の持っている知識や経験、そうしたものを秘密にせず、すべて教え、手放していく方なんだなあ、とそのとき思いました。

その後、石窯造りのワークショップがスタートし、一年程経った頃、念願の石窯が完成しました。

本当は、石窯が完成した時点でワークショップは終わりにしようと思っていたのですが、竹下先生の魅力に惹かれ、次は石窯で焼くパンのワークショップにしたい！ と強く思い、現在のワーク

ショップがスタートしました。

その第一回目は、2004年10月だったので、もう15年も続いていることになります。窯に薪をくべ、小麦を挽き、生地を手でこねてパンを焼く。文字にすると同じ行為ですが、毎回毎回、ちがった発見、出会いがあり、新しい魔法に出合います。

100回パンを焼いても、100回違う。そこもまた、常に研究し、常に向上心を持ってチャレンジしていらっしゃる竹下先生の魅力のひとつだと思います。

先生のパンには、先生の思想があり、哲学がちゃんとあります。パンの作り方だけではなく、自分を信じて生きている姿、常に先を見据えて生きている姿、誰に対しても平等に対応される姿に、ワークショップの参加者の誰もが心惹かれ、たくさんのもを受け取っているのではないのでしょうか。余談ですが、このワークショップで出会い、結ばれたカップルが4組もいます。私たち夫婦もその一組なのですが、主人は今、竹下先生が作ってくださった石臼で畑で育てた小麦を挽き、週に二度、石窯を使って天然酵母のパンを焼いています。また、6歳になる私の息子、睦貴も、「竹爺大好き！ だつて面白いから」と、先生がいらつしやるのを心待ちにしています。

地球や宇宙が身近に感じられる不思議な方位にあるカフェ・ミレットの部屋から見える静原の大らかな自然の風景。その風景の中にある石窯やワークショップに集う人たち、その人たちを優しく見守る竹下晃朗先生……。

是非、石窯パンのワークショップにもお出かけください。パンの原点、小麦のこと、食の原点をしつかり見据え、薪を使い、石窯を熱して、おいしいおいしいパンを一緒に焼きましょう！

◎ それいゆの石窯について

藤坂直穂(オーガニックパン工房 それいゆ)

<https://www.facebook.com/organic.bakery.soleil/>

石窯があるのは田舎だけじゃありません。都会でも石窯でパンが焼ける!! その魅力や可能性について書いてみたいと思います。

「都会で石窯を使うなら煙の少ないペレットが向いているだろう」ということで、それいゆの石窯は当初ペレット式の石窯として誕生したのですが、後にガスの直火でパンを焼くガス式の石窯に変更をしています。理由はいくつもあるのですが、まずは地元でペレットを調達できない(つまり産地が分かりづらい)ということや、本来自然に返すべき燃焼灰が都会では有効活用しきれない、また都会の狭い店内で置き場所を確保するのが難しい、etc... 無理をしてペレットを使うよりもガス式にしたほうが石窯を上手く生かせるのではないだろうか... と思ったからです。

ガス式ですが、石窯の遠赤外線効果を利用してパンを焼くという点ではペレットや薪の窯と同じなので、パンはモチモチ美味しく焼き上がり、お菓子でも料理でもその効果は絶大! なんでも美味しくしてくれます。冬は暖炉のように暖かく暖房いらず。そして都会のパン屋で不意に出合える石

窯は、お客さんを惹きつけるアトラクションになってくれたりもします。

それいゆの石窯は、都会にありながらもその魅力を存分に發揮してくれています。他にも、もともとペレットを使っていたそれいゆの石窯は、いざとなれば薪をくべて火を起こせる構造になっているため、災害などでガス、電気が止まってしまったとき、何らかの使い方があるのではと、新たな石窯の可能性についても発見しました。

ガスと薪、二刀流の石窯というのも、都会ならではの面白いと思います。

石窯の熱源も薪やペレット、ガス、電気と様々ですが、環境によって色々な選択肢があるというのも初めての石窯の経験で学んだことです。

都会だからといって石窯をあきらめることはないのです。

まずはそれぞれの環境に適した石窯を作ってみることで石窯の魅力を実感できます。自分たちで作り上げた石窯でパンが焼ける喜びは特別なもの！後は理想の形に作り変えていけばいいのです。それいゆと石窯の旅は、まだ始まったばかりなのです。

都会で石窯のパン屋がしたいという私たちの思いを汲み取ってくださった竹下先生には、本当に感謝しています。先生の長い石窯人生の経験からいただいた沢山のアドバイスのおかげで、それいゆの石窯は完成しました。

これからどんな進化をしていくのか・・・自然と共生できる田舎の薪窯も素敵!?
そんな未来を想像しながら、未永く石窯と付き合っていきたいと思えます。

◎ 物語が垣間見えるパン

宮田侑記(なやカフェ店主)

<http://7braya.com>

なにやら、この近所にパンを焼く素敵なおじいちゃん住んでいるらしい。そんな噂を耳にしたのは京都に引っ越してきて半年ほど経った頃でした。
足を運んでみると、そこは静かな杜の傍にある見知った場所で、以前から散歩の度に目には温かみのある外観に惹かれていたお家。深い茶色の板塀にぐるりと囲まれていて、中はよく見えなのだけれど、そこに心躍るものが詰まっているであろう事は、目に浮かぶ様に想像出来ました。
竹下先生。一体どんな方なのだろう。どんなパンを焼かれているんだろう。窯も、ご自分で作られているらしい。

訪ねてみたい思いに駆られながらも人見知り故に、近くまで散歩に来てはただその板塀を眺めるばかりでした。好奇心と憧れを抱いて。

それから十数年が経った頃、思いがけずその日は来ました。大好きな友人のお店であるcafe M11で、先生にお会いできたのです。

初めてお目にかかる竹下先生は何と言ってもその優しい眼差しが印象的で、想い描いた通りの方でした。

程無くしてお家にお邪魔出来る事となり、遂にくぐったのです。眺めるばかりだった、あの板塀を。その中とは言うと、やはり普通のお家とは一線を画したモノ……先生の発明品で溢れていました。

最初に目に付いたのは軒先に掛けられたチューブ。中には水が流れ、お庭の一角でもうもうと湯気を噴きたす窯まで繋がっています。蒸気を利用する、スチームオーブン。

それで焼かれるパンたちが捏ねられているのが、窯の隣に建つアトリエです。うねうねと伸びた計器類が紅く光る仄暗い部屋の中には、一体いつからそこに在るのか判然としない物が沢山、ぼんやりと浮かんでいました。

じっと見つめていると部屋に溶け込んでいた道具たちがひとつ、またひとつと輪郭を露わにしま

す。
鉄板の縁を鉄棒で囲い針金で括られた、シンプルな窯の天板。元は何か別の家電を改造した、お手製の発酵器。無造作に置いて在るようでいて美しい、いずれ何かになるのである。種々の部品たち。

中でも目を引くのはアトリエの奥にどつしりと構えた製粉機です。元は年代物の石臼。それにモーターがつけられて電動になっています。昔の一斗枘や自転車のチューブなども使われていて、なんともユニークな姿。

スイッチを入れるとごうんごうんと下臼が回り、麦粒を磨り潰して粉にしてゆきます。回りながらゆらゆらと生き物のように揺れる臼からは、するすると茶色がかった全粒粉がでてきました。

先生はその粉を優しく纏め、パン生地にしてゆきます。中力小麦の全粒粉のみで加水率も高そうな生地、食べたことのないパンになりそうです。

麦を挽き、捏ね、発酵させ、焼く。一行で収まるはずの行為。けれど竹下先生のそれからは、そこに至るまでの道程が、物語が垣間見えてきて胸が一杯になります。

色々なお話を伺い、想いを馳せながら焼き上がりを待ちました。

そうして窯から出てきた、竹下先生のパンたち。まるで、先生の子どもの様。食べるのが勿体なくも思いましたが、有り難く頂戴しました。

香ばしい、小麦そのものの香り。全粒粉たっぷりだから、がっちりとしているのかと思いきや、柔らかで。噛めば噛むほどふんわりと広がるような、優しい優しいパンでした。とっても、美味しかった。

あれからもう、一年半ほど経ちます。竹下先生は変わらずにパンを焼かれていますことでしょう。

思い出すと、あのパンが食べたくなります。また、お邪魔してみようかな。あの板塀をくぐって。

◎ 石窯と大麦との出会い

杉山佳子
<https://barleylife.jp/>

結婚以後、母任せであった家庭料理に興味が湧き、以来、手作りを楽しんで来ました。

5年前、料理教室で知り合った方から、「大麦」が身体によい事が解って来たけれど普及していないと聞きました。大麦の魅力が先進国を中心に注目されて来ている。特に、大麦穀物に含まれている食物繊維（中でも水溶性食物繊維であるB-グルカンという成分が現代病と言われている肥満、腸内環境の悪化、食後血糖値の上昇を抑制するのにとてもよい効果を発揮することが解って来たとのこと。実際使ってみると、料理に於いては、ほとんどの物には小麦との置き換えが可能でしたが、グルテンのない大麦パンは難しいので、パン消費率一位の京都では殆ど見かけません。添加物を使わず、なるべく多くの小麦を入れたパンを焼きたいと試行錯誤した知人から「20パーセントなら焼ける」と教えていただきましたが、私には手強い大麦です。

近所に十年くらい前から天然酵母を起こして焼いたパンやお菓子売っている「イルチエロ」という店があります。初心者の私は工房も見せていただきたいとお店に入った途端、奥のレンガの窯が目に入りました。パン屋さんには大きな電気オーブンとの思い込みが肩透かしにあい、しかも手作り感いっぱいのはいの石窯の大麦パンにピタリ!! 石窯と店のオーナーとの出会い等々聞き込み、そこから93歳の石窯レジェンドの存在を知り、すぐに修学院のお宅に走りました。

ただ大麦パンを石窯で焼きたいという無謀な素人の私に、竹下氏は何故石窯なのか、何故蒸気が必要なかを熱心にお話しくださり、私が焼きたい量を訊いて、すぐに設計↓材料手配↓私と仲間たちでレンガを一個ずつ積む作業の陣頭指揮まで、何ともパワフル94歳(当時)でした。

京都で数件、石窯パンのお店があるようですが、それぞれ少しずつ違うようです。私は迷うたびに修学院のお宅に伺うのですが、そのたびに長年培って来られた知識や経験もお話しくださり、ますます石窯大麦パンを完成させたいと思うようになりました。

その後も、じゃじゃ馬大麦と石窯との折り合いには苦戦していますが、大麦の保水性と石窯の蒸気により、パンの中心までアルファ化した、ふんわり、もっちりパンが焼けるようになり、竹下氏から「食パンがおいしいから又食べたい」とのリクエストも電話でいただけるようになり、この石窯と大麦との出会いに感謝しています。

パンはまだまだ奥深く、知らないことが次から次へと出てきて、迷うこともあります。まだまだお元気でご指導をお願い出来ますことを願っています。

同居して早や30年。長男の嫁の見た竹下晃朗を紹介いたします。

研究室の義父の机は庭に面し、私たちのリビングの窓も庭に面しているので、電話している義父の甲高い元気な声が毎日聞こえてきます。

また気がつくくと、外にある自作の石釜ロシナンテや、ガスオーブンの前で、それらとにらめっこするかのよう陣取っている義父の姿を見るのがしばしばでした。義父の手記を読み、それはオーブンの温度が約300度で恒温になるのを見計らっていたことを最近になって知りました。

義母が3月31日、誤嚥による窒息がおこり、救急車で病院に運ばれました。そして、誤嚥性肺炎になり、治癒はしたものの、残念なことに、飲食物を飲み込む力は戻りませんでした。そこで、家族で相談し、延命を望まず、自然な看取りをお願いしました。今までお世話になってきたグループホームが看取りを引き受けてくださり、4月22日にホームに戻り、十二分な手厚い介護を受け、5月3日、天に召されました。その間、晃朗と八千代はペアを組み、隔日(夫と交替で)タクシーで病院とグループホームに通い、5月の連休中はほぼ毎日見舞いました。

そんな時、義父自身の食べるパンが底をついてきたので、5月3日に義父がいつものパンを作りはじめました。午前10時頃、「信子さんの血圧が低くなってきました。すぐに来られた方が良いでしょう。」

「すよ」とホームから連絡を受けました。義父のパンはそのままにして、家族皆で義母のもとに急ぎました。滞米中の娘桃子も「EPOのビデオ通話で、共に讚美歌(義母の好きな讚美歌90番、298番、515番、525番、529番等々)を歌いながら、義母を見守りました。

息が止まりかけると息子の亘が「母さん」、八千代が「おかあさん、信子さん」と声をかけ、呼び戻しました。何度も息が止まりかけては、二人で呼び戻した末、午後8時15分に天に召されて逝きました。家族皆に満足と感謝の念を抱かせ、讚美歌の中、穏やかに微笑むように静かに天に召されて逝きました。そして、その夜、10時半には我が家のリビングルームに帰り、自宅で4日間過ごしてもらうことができました。お別れの会は5日19時から。告別式は6日11時から北白川教会の佐伯勲牧師先生にお世話になりました。家族と信仰の友、御近所の方々十数名の中、自宅から天にお返しいたしました。

義父は自分を一生かけて守り、支えてくれた妻信子さんに、自分のパンを持たせるため、発酵させたままになっていた生地を4日に焼き上げました。義父のパンは、毎回毎回何かしら試行されています。「これは」というパンが焼き上がると、義母が認知症を患った頃から、その香りと味見を私にさせました。今まででおいしかったのは奈良県生駒のネルソン氏が無農薬有機農法で作られたライムギを20%混ぜたパンでした。

それにも増しておいしかったのはこの4日に信子さんのために焼かれたパンで、優しいわずかな甘味があり、なんとも言えずおいしいものでした。「これ、おいしい。今までで一番おいしい」と私が義父に言うと、「あわててたから塩を入れるのを忘れた。それと麦芽糖が少し入ってる。まだま

だ、研究の余地があるね」と。
私は、この言葉に「これが竹下晃朗の実」であり、98歳で現役たらしめているものだと思わされております。

◎ 創意と工夫

キーン竹下桃子（竹下晃朗長女 陶芸家）

パン以外で父が熱中して来たことは、チェロを弾くこと、クラシック音楽を聴く為のオーディオやスピーカーの組み立て、それをテープレコーダーに録音して大音量で聴くこと、弟のために作っていた玩具制作、ランプシェード用の折り紙、ギリシヤ語などがありました。

父が選んでくれた私のランドセルは珍しい洪皮の革製品で、しかも色は赤色でなく朱色。おままことセツトは陶器製。クレヨンが使うようなもの。私はみんなと同じでないことに不満を持っていたものの、いつも特別なものを与えられて来たことが、今になるとわかります。

藤沢、辻堂の家は、父が当時、最新のプレハブ材で設計施工して建てたもので、初めての水洗ト

イレに幼い私は戸惑ったりしました。そして今の修学院の家は、父が建築雑誌から発想を得て、宮大工に建ててもらったバンガロー式の木の家で、吹き抜けのワンルーム、押入れなし、畳なし。建てた当初はその木材が、夜中にミシミシと鳴って私を怯えさせたりしました。

我が家では随分長く、煮炊きものは二台のクッキング用（？）石油ストーブで母が調理していました。最初のオーブンは中古のアメリカ製ものを父が見つけて来て、そのストーブの上に設置してありました。そのほか、家のものの修理を全て手がける父は、あらゆるネジや工具に囲まれ、しかも父らしいことは、それらがきちつと整理されているのではなく（父は把握しているようですが）、散乱してあるのが常でした。それらを「僕の宝だ」と言い放った父に、宝ならもつとなんとか見栄えがよくなりませんか？ 思っていたものです。そんな父はそれらを使っていつも油まみれだった、と言う印象が油の匂いと共に私に残っています。

また、私の息子が生まれた時に、寝かせていたゆりかごのベビーベットを、モーターの部品を再利用して、ベットを手で動かさなくても自動的に揺れるようにしてくれたことがありました。それは、少しの合間私が休めるように、という父の思いやりだったと思うと、父の創意工夫は彼なりの愛情による動機だったことに気づかされます。

豊かではない暮らしの中で、全てにおいて創意工夫を旨として、私は高度成長の只中で育ちなが

ら、手作りの中で、できるだけ本物の中で育てられて来たことは、今の私のものづくりに繋がっていることを思わずにはいられません。

◎ 父からの最高の贈り物

竹下亘（竹下晃朗長男）

父は、私にとって“父親”というより、年の離れた兄のような存在でした。姉と私の教育は母に任せていたため、私は父から叱られたり、褒められたり、説教された記憶がほとんどありません。そんな父ですが、私には忘れることの出来ない思い出が二つあります。

一つは、視覚障害者福祉との出会いを与えてくれたことです。私が幼い頃から、父は暇さえあれば機械の修理や工作に勤しんでいました。私が小学生になった頃からは、盲学校に頼まれて、点字タイプライターをボランティアで修理したり、ミシンを改造して点字の作図機を作ったり、果ては音の出るバレーボールの開発に打ち込んで、姉と私が試作品のテストに駆り出されたこともありました（これは、赤座憲久著『星はねこのなき声だ』文研出版、1969年に記録されています）。私がその後、点訳ボランティアから点字新聞、点字図書館に勤め、視覚障害者福祉がライフワークになったのはこの経験が出发点でした。

もう一つは、信仰の目覚めを促してくれたことです。父は真正直で、不器用な性格のため、母と共にキリスト教会と袂を分かち、内村鑑三が創始した、教会堂を持たず、聖書の研究に専念する無教会の集會に通うようになりました。そんな父が、私が高校の新聞部に溶け込まず、悩んでいた時、黙って机の上に置いていったのが、内村鑑三が1903（明治36）年、非戦論を貫くため、健筆を振るっていた新聞『萬朝報』に決別を告げた「退社に際し涙香兄に贈りし覚書」でした。これにより、私は自分の進む道を決断し、その後、内村鑑三に導かれて、キリスト信者として生きることになりました。

これら二つの出来事は、父が“父親”として私に与えてくれた最高の贈り物だと感謝しています。

◎ 日本一のパン

竹下信子（竹下晃朗妻）

先日、姪の4歳の千歌ちゃんが京都の我が家に四日間ひとりでおりました。桃子と大の仲良しなので安心でした。けれども彼女はどいうわけか、うちのおじちゃん（晃朗）だけには何の挨拶もしません。おじちゃん（晃朗）はさかんに「おはよう千歌ちゃん」「おやすみ千歌ちゃん」とお愛想を言って呼びかけましたが、ツンとすまして下を向いて通り過ぎていきます。そこでおじちゃん

(晃朗) は千歌ちゃんに「パンのおじちゃんと言ってね。」だって!!

ある方から竹下家に厚いお手紙が来ました。

その中に「おたくは日本一のパンができるそうで、ぜひぜひ教えてください」とあり、びっくりしました。一体誰がそんなことを言ったんでしょう。そしたら、おもしろいことに「僕が言ったよ」とすまして(晃朗)言いました。呆れました。うぬぼれもいいところ。しかしそれ位日本のパンを食べているのでしょうか。そしてそれ位パンの好きな人間なのですね。

戦後、自分の事業はそっちのけで、粉食で日本を救うのだと夢中になって小さなパン工場を作って、毎日パン工場でパンをこね、焼いていた、あのハゲ頭のおじいちゃん(母の父親 資郎)も理想主義の変わり者だったことを思い出します。粉食は日本を救うと、おじいちゃんは粉の少ない時代に芋のつるやみかんの皮を干して粉にするための家庭用製粉機を売り出しました。

その点うちのおじちゃん(晃朗)はパンを如何によく焼くかとオーブンに夢中です。今の粉はいくらでも買えるけど、中身は不安です。大切な命の糧、パンのことについての生活ももう20年にもなります。「一九七四年のいとこ云文集より」

