こうち、再新発見！

TOSABUSHI

とさぶし

高知の地パン

高知家

高知県は、ひとつの大家族やき。

【第6号】

二〇一四年

TAKE FREE

目次

特集 高知の地パン

対談　喫茶を支える女たち

アゲアゲ天国　佐川の地乳

とさ印　下本一歩さんのコーヒーメジャー

せがれ　大西光輝（現代企業社）

とさぶし調査隊！ぶーしーず　自販機から熱々トースト

戦国 元親くん　初めての野心

でんづきでんづき　室戸岬にて

とさぶしお知らせコーナー

ヤイロチョウ：5月になると高知にやってくる渡り鳥。羽毛が8色のためヤイロチョウと呼ばれています。
高知県のシンボルの鳥ですが、渡来する数はごく少なく、幻の鳥とも言われています。

TOSABUSHI とさぶし 第6号 2014年

はみだし企画満載！web限定コンテンツ

web版“あだたん”
http://tosabushi.com

電子書籍でも見ることができます！

電子書籍版、配布場所は上記HPをご覧ください

iPhone、iPad、Android対応！

facebookもやってます！
http://www.facebook.com/tosabushi

発行
高知県文化生活部文化推進課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号（本庁舎5階）
Tel 088-823-9793　Fax 088-823-9296
E-mail 140201@ken.pref.kochi.lg.jp

発行日：2014年3月24日（季刊）

企画　とさぶし編集委員会
制作　南の風社

バックナンバーの入手方法

お近くに配布先がない場合は、送料分の切手を送っていただくと、受け取り次第発送をいたします！

【送料】2014年4月～

1冊・2冊　180円
3冊　215円
4冊・5冊　300円

6冊以上の場合は、一度ご連絡ください。

お問い合わせ・送付先は、高知県文化生活部文化推進課（上記）まで。

高知の地パン

パン屋を巡り、200種以上のパンを食べ歩き、facebookで読者と交流してきたとさぶし編集部。なんだか気になる高知のパンを集めてみました。

お菓子屋さんがつくる たった1つのパン [河野カステラ店]

風味や食感を追求し、30年かけて完成させた。角食パン、山食パン、直火焼きのシフトフランスの3種類に焼き分けている。(室戸市吉良川町甲2126-8)

洋酒にピッタリのクロワッサン [Walton Bar]

マスターが自分の店を出す前、ヨーロッパで出あったクロワッサン。帰国後、舌を頼りに試作を繰り返した。決め手はバターの量。20年続く、知る人ぞ知る夜のパン。(高知市廿代町9-11 2F)

カスタードを挟んだ クリームパン [ワールドベーカリー]

食べてビックリ。噛まずともスルスル食べられる。この食感は、焼いたパンに自家製のカスタードを後で入れているから。(高知市旭上町30-5)

噛みごたえ満点のおじゃことチーズのパン [boulangerie Monamona]

硬いパンの生地に合わせて、堅めのおじゃこ「かちり」を使う。チーズも数種類をブレンド。焼いた直後にオリーブオイルをひと塗りし、時間がたってもチーズが固まらず食べやすい。(高知市愛宕町1-9-16)

ガツンと辛いカレーパン [モンブラン]

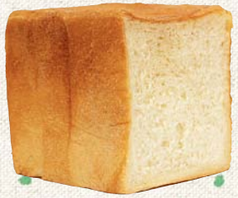
刻みニンニクが効いた自家製ルーに、存在感のある肉がごろっと入ったカレーパン。ハバネロ味は、火を吹きそうな辛さ。(須崎市西崎町6-1)

ナッツONのナッツパン [Orange]

ハード系パンとパンに合うアイテムを作るチーズとパンのお店。クルミがたっぷり入ったパンに、はちみつ漬けのナッツをONすると、コーヒーにもワインにも相性抜群。(高知市八反町1丁目6-11)

じゃりじゃり食感の ニコニコパン [永野旭堂本店リンベル]

マーガリンに砂糖を混ぜ込みパンに挟んだ。砂糖の粒が独特の食感で、子どもも喜ぶロングセラー。(高知市永国寺町1-43)



日曜と月曜だけの角食パン [古山製パン]

高知に惚れ込み移住した女性が週2日焼くパン。1日30～40斤限定の角食パンは、ほとんど予約で売り切れる。(高知市新本町2-4-34)

ドイツ仕込みのドイツパン [ブロート屋]

噛めば噛むほど麦そのものの味が広がるドイツパン。本場ドイツで修業した店主のこだわりは酵母。ライ麦酵母は、麦が持つ酸味をまろやかにしてくれる。(四万十市中村岩崎町2331-10)

20年変わらないたまごパン [ドナルドダック]

パンとたまごの相性を追求して20年前に誕生した。毎朝つくるゆで卵をほぐして、パンに包んで焼くだけ。味もレシピも変えようがないくらいシンプル。(高知市はりまや町1丁目8-1)

昭和の香り漂う 味付けサンド [森山製パン]

いちごジャム、ピーナッツ、バニラ、メロン……。今日はどの味にしようか迷う。ちぎって食べるもよし、豪快にかぶりついてもよし。(高知市菜園場町8-28)

ぼうしパンを育てた仲間たち

まだ戦後間もない1955年頃、高知に「ぼうしパン」が生まれた。永野旭堂本店の職人がメロンパンを製造中のこと、クッキー生地をかけ忘れたものが8個、天板一枚分でできた。もうメロンパンにするのは遅すぎるため、余っていたカステラ生地をかけると、パンからはみ出し、思わず「あちゃ～、大失敗」。しかしオーブンに入れ焼き上げてみると、はみ出した部分がまるで帽子のつばのようになり、形がおもしろい。食べてみると、これがまたおいしい。形よく焼く練習をして、試しに店に出したところ、よく売れた。

「旭堂の帽子のようなパンが売れているらしい」。噂はすぐに県内のパン屋に広まり、職人はその配合や製法を聞きにやってきた。かつて戦時中、国策で高知市内のパン屋は一か所に集められ一緒にパンづくりをした経験があった。苦しい時代を共にした職人たちはみんな親しく、共存共栄の精神がある。隠すことも独占することもない。「みんなでやろう」と、ぼうしパンは旭堂から独立したマキベーカリー、福ちゃんパン、横田パンをはじめ、多くのパン屋がつくるようになり、〝高知名物〟となった。

今では、抹茶味やチョコ味、あん入りやクリームを挟んだもの、大きいものから小さいものまで多種多様なものが作られ、つばの部分だけ売る店も登場している。

現在51店の職人が加盟している高知県製パン協同組合理事長の辻永晃さん(73)は、「他県と違って、高知は自家で生地をつくり、自家で焼いて、売っているパン屋が多い。だから多様なもの

ができる」と言う。高知市の人口当たりのパン屋の数は神戸市に次ぐと言われるほど、高知にはパンのファンがいる。

モーニングに支えられたパン

「窯出しチーズケーキ」が人気になり、観光バスが停まる「コミベーカリー」。ショーケースの中にはパンやお菓子が並ぶ。スタッフは、常連さんに「この間の新作、どうでした？」と話しかけ、初めてのお客さんには「この玄米の食パンは、こんがりきつね色に焼いて食べてくださいね」と説明する。レアチーズケーキがブームになった時に作り始めたチーズケーキも、お客さんの声と反応を聞きながら、チーズが苦手な人でも食べられるようなスフレタイプにしていった。セルフ式にはない、お客さんとの近さが持ち味だ。

和菓子職人だった古味茂さん（故人）は夢をかなえようと1968年に独立、「コミ製菓」を創業した。当初は桜餅やおはぎ、栗まんじゅうなど和菓子だけだったが、「毎日食べてくれる主食になるものを」と、数か月後には食パンを作り始めた。

妻の由里さん（70）は毎日店頭に立ち、お客さんに声をかける。すると「ちょっと甘すぎる」「この食感がいい」などの声が返ってくる。それを主人に伝え、パンの味をお客さんが好む味に変えていった。おいしい食パンがあることを聞きつけた喫茶店主がモーニングのパンに使ったところ、食べた人が「おいしい。どこのパン？」と聞いて、コミ製菓のパンを買い求める。口コミが広がり、とうとう食パンは予約しないと入手できないほどになった。

数種類のパンのメニューがある「八乃森」。ボリューム満点のモーニングを求めて、休日の朝は満席になる。（高知市宝永町3-6）

リープルパン（アダージョ）
高知の乳酸菌飲料「リープル」味のパン。高知商業高校生とのコラボ作。（高知市本宮町189-4）

羊羹（ようかん）パン（菱田ベーカリー）
上の黒い部分は、チョコではなく羊羹。
40年前から作られている。（宿毛市和田340-1）

「うちのモーニングは必ずパンが3種類」と言う「カーニバルコーヒー」店主の篠原重宝さん（62）。コーヒー豆の製造卸会社を経て自家焙煎の喫茶店をはじめ、当初は京都のボロニヤからパンを取り寄せていた。今は、高知市内のパン屋にオリジナルのパンを焼いてもらっているが、一時は自ら工房を建てるほどパンにこだわった。コーヒーにうるさい人は、パンにもうるさい。コーヒーの味が勝負の喫茶店、その〝差別化〟にパンは重要なのだ。

パン屋と喫茶店の関係は深い。高知県の喫茶店数は人口千人当たり1.79店（2013年　事業所・企業統計調査）で全国トップ。高知のパンは、コーヒー好き、モーニング好きに育てられてきたとも言える。

多様なパンで生き残る

高知市槙山町の学芸高校。12時40分のチャイムが鳴ると、財布を持った学生が集まってくる。サンドや焼きそばパンなど、永野旭堂本店の直営店リンベルから毎日200～300個のパンが学校に運ばれる。

高知県で2番目に古く創業した永野旭堂本店は、60年前に学校給食が始まって以来、ずっと給食用のパンを作ってきた。ピーク時は60校を担ったが、今は3校。社長の永野雄敏さん（68）は「ごはんの日が増えて、パンは週に一回くらいになった。揚げパンは年に一回あるかないか」と言う。

同じく給食用のパンを製造する「ヤマテパン」。1日約1万個、市販用のパンも作っている。100種類あるパンのうち、毎年8割は新しい商品に変わる。パンの他に、和菓子や洋菓子も作り、その日に食べてほしいものと日持ちするものをうまく組み合わせる。春はサクラあんやイチゴ、抹茶味のお菓子、夏はお彼岸用のおはぎ、秋は贈答用のカステラやクッキーなどの焼き菓子、冬はクリスマスケーキなど、季節にも合わせる。

社長の山手淳さん（42）は、「常に新しいアイデアをもっていないとパン屋はできない」と断言する。東京に流行りのパン屋があると聞けば足を運び、自分の舌で確かめる。新しい商品のイメージを膨らませ、自ら試作する。

2013年、創業時からの店を「Monamona」と名前を変えてリニューアルした。採算度外視で今までになかったパンを作って売る、いわば実験店だ。これまで主流だったソフト系の菓子パンに

Monamonaのレトロバゲット

Monamonaでパンを作る、濱田順子さん（27）、松本光永さん（51）、山手由美さん（36）。お店の一角にハード系のパンが並ぶ。

いちごデニッシュ、スモークチキンのサンド（POUSSER）
（高知市はりまや町2丁目13-10）

加え、ハード系のパンとクロワッサンを定番商品にした。「自分が食べておいしいと思った噛みごたえがあるパンを、高知の人にも食べてもらいたい」。フランス産の小麦粉と塩を使ったバゲットは山手さんの自信作だ。「今は1日数本限定ですが、毎日焼き続けています」。

パンに込められる情熱と工夫

朝6時。漁師や釣り客、朝食を求めた地元客がパンを買い求める。須崎の商店街に1972年、「モンブラン」が誕生した。人気が出て、店舗を増やし、一時は高知市にも支店を作った。

社長の大崎豊さん(36)は二代目。体育教師を目指して県外の大学に進学したが、パン屋でアルバイトをしたのがきっかけで方向転換。卒業後、県外や国外のパン屋で数年修業をし、地元に戻った。

父の店を手伝う中、もどかしさを覚えた。「自分たちの世代にあうパン屋にならないと。もっとおしゃれで、焼きたてのパンを食べられる店にしたい」。29歳の時「店を譲ってほしい」と社長だった父に頭を下げた。当時あった店を全て閉め、酒屋の倉庫だった場所を買い取りモンブランを再スタートさせた。現在、パンは120種類。「正直、売れない商品もあるけど、お客さんに選ぶ楽しさを提供したい」。焼きたてのパンを食べられるよう、カフェも併設した。

ある日、カレーパンを買って食べた豊さん。「なんだこれ？　自分ならもっとおいしく作れる」。贅沢に牛肉を入れようと、近所の肉屋に相談し、数種類の部位の肉を取り寄せ試作を繰り返した。前日から肉をワインに漬けこみ、約2時間かけて玉ねぎや人参を炒めベースを作る。味をしっかりつけるため、生にんにくを刻んで一緒に炒める。スパイスと肉を加えて煮込み、パン生地に包んで、一度焼く。昼時、おやつ時、夕方、お客さんの動向をみて揚げたてを提供した。1日50個、セールの時は200個売れるヒット作になった。

しばらくして、お客さんから「カレーライスも出して」と要望があった。パン屋なのに、ご飯を出すのかと葛藤した。しかしメニューに加えると、カレーライスも人気になった。

「豊君、鍋焼きプリン作ってくれん」。地元の常連さんから相談を受けた。須崎名物の「鍋焼きラーメン」を模したプリンを作るお菓子屋さんがあったが、数年前に閉店していた。そんな復活の声に応えて、今春、店に並ぶ。

モンブランのたけのこパン

須崎のキャラクター
しんじょう君のパンも人気。

食パンや菓子パンから贈答用のお菓子まで売っているコミベーカリー。店頭に立つ、古味重威さん(28)。(高知市知寄町1丁目1-21)

まちのパン屋を目指して

長岡郡本山町の地元で採れた野菜や加工品が並ぶ産直市の中の「レイホクファーマーズカフェ」。2013年7月、世田谷区で12年パン屋を経営していた夫婦が、焼きたてのパンを食べられるカフェをオープンした。

佐藤恵さん(42)は3・11直後に高知を旅行し、その一週間後に移住を決めた。運よく空き家と子どもが通える小学校が見つかり、忙しかった東京の生活に区切りをつけた。「再びパン屋をやるつもりはなかったんです」。4町村合わせて1万人ちょっとの嶺北地域では無理だと思った。しかし、「このほうがおいしい」という理由だけで手間暇かけて稲を天日干しする地域の人と接していくうちに、徐々に気持ちが変わってきた。

「ここは空気も水もきれいで、野菜も魚も素材がいい。人もあたたかい。ここが子どものふるさとになるかもしれない……」。そう思うと、初めて店を開いた時の気持ちがよみがえってきた。〝まちのパン屋でありたい〟。そのためには、「体を動かして、頭をひねって、自分が本気を出さないと成り立たない」。モーニングやランチのプレートには、地元の野菜がおしゃれに盛り付けられ、農家の女性たちが集まる場になっている。

高知市朝倉の「JOUR」は、10畳ほどのこぢんまりした店。パティシエの経験を活かし、國則美香さん(29)がパンと洋菓子を焼いている。「とにかくおいしいものを食べてもらうのが好きなんです。自分で生地を作って焼き、接客も自分がするので、お客さんの反応が手に取るようにわかります」。パンに使う油脂は全てバター。そうすることで、パンの味はもちろん、お店に漂う匂いも変わる。

子どもの頃、自分のお店を持つのが夢だった。短大を卒業して栄養士の仕事に就いたものの、夢を捨てきれずにケーキ屋に転職。28歳の時、住宅街で、なおかつ大学のキャンパスも近い、この場所を見つけた。「ここならできるかも」。

近所に住む主婦や大学生に口コミで広がり、手土産用の洋菓子や誕生日ケーキの注文が入る。やっていけると、思いはじめた。

今日もパン屋に多くのパンが並んでいる。一つ選んで口にすると、流行の味や季節の香りをパンに織り込んだ職人たちの感性やアイデアがさりげなく伝わってくる。

高知のパン屋は新しいものに挑戦しながら、地域にとけこみ根づこうとしている。多様なものを取り入れて生き残る、これはきっと若い世代の生き方のヒントになるにちがいない。

レイホクファーマーズカフェ(長岡郡本山町本山582-1)　JOUR(高知市朝倉東町2-1)

高知市産の米粉を使った「もちふわパン」。2009年から高知市内の小学校の給食に登場しています。（高知市立大津小学校）

対談

喫茶を支える女たち

はと時計 南 繁美（84） × ブラッスリーカフェ 金尾 舞（30）

年代も育った場所も全く違う2人の唯一の共通点は、喫茶店・カフェを営む女性ということ。お店のこと、高知のこと、コーヒーを飲みながらおしゃべりをはじめました。

お店をはじめるきっかけ

舞　はじめまして。私、こちらに来たかったんです。お客さまから「いや〜、古くからやってる店があるよ」って時々聞くんですよ。お店を始めるきっかけはどんなことだったんですか。

繁美　主人が新聞社に勤めていた時、よく喫茶店へ行っていて。1950年に結婚したのを機に、実家の荒物屋を改装して「ロマン」という喫茶店を始めました。私が22歳、主人は24歳。中村（現：四万十市）の一條神社のすぐ下でした。

舞　すごい！　もう60年以上になる。高知市に出て来られたのは？

繁美　1970年ですね、娘と息子が高知市内の学校に進学したので。中村もだんだん喫茶店が増えて、店を改装するような時期になって。それで、家を売って出て来たがです。最初は菜園場に店を出して、北本町に移ってから「はと時計」にしました。あなたは？

舞　私は4年前に夫の転勤で東京から高知に来ました。もともと器が好きで、自宅でテーブルコーディネートのレッスンをしていたんですが、その関係でカフェをやってみないかと誘われて。始めてちょうど半年くらいです。繁美さんは長くお店をされていて、様変わりしたと感じることはありますか。

繁美　昔の喫茶は、芸術をやる方とか先生やお医者さんのサロンのような場所でしたね。でも、喫茶店＝不良と思われていて、学生さんは来ましたけど、先生同伴じゃないと入れなかったです。店を始めた頃は、コーヒーが30円。お正月は行列ができて、大きなクーラーいっぱい作ったミックスジュースをどんどんグラスに注いでも間に合わない忙しさがありました。

看板メニュー

舞　お店ではどんなメニューが人気ですか？

繁美　黒いパンのトーストにチーズをのせた「黒パン」。シロップも自家製のでずっと続けているし、一番売れてます。ホットサンドも人気。

舞　私のカフェも「パニーニ」というホットサンドを用意しています。昔も今も変わらないですね。

繁美　この店に移って、家族連れもたくさんおいでてくれるようになりました。大学生や勤めはじめた若い人が、昔この席に座ってモーニングを食べたと懐かしんでくれます。

舞　私のカフェは転勤やお仕事で高知に来ている女性が多いですね。追手筋にあるので、観光の方もコーヒーを飲みに来てくださいます。

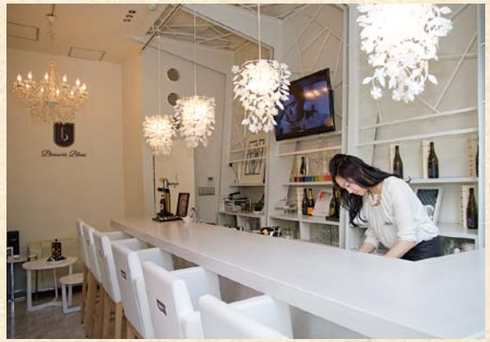
繁美　昔は、コーヒーをブラックで飲む人ってあんまりいなくて、お砂糖を入れる人が多かったですよ。中村はモーニングのトーストの横にお砂糖がついてくる所で、甘いものが好きっていうんでしょうかね、バター塗って、その上にお砂糖をつけて食べるのが。

舞　へえ〜、知りませんでした！　そういえば、ヨーロッパも砂糖とバターを混ぜてパンに塗って食べますよ。おいしいですよね。

くつろぐ空間づくり

舞　両親の仕事の関係で、小さい頃ドイツとかウィーンに少し住んでいたんですけど、パリのカフェは最高でした。サンジェルマンのように何百年も続いているカフェがあって。

ブラッスリーカフェ
白を基調とした店内。コーヒーや軽食に加え、カラーセラピーも受けられます。（高知市追手筋1丁目7-9）



はと時計
モーニングやランチに加え宴会もできるオールマイティなお店。駐車スペースも広い。（高知市南ノ丸町8）

高知にもオープンテラスの店ができると南国の風景にあうと思うんですけど。

繁美　今は喫茶店に行くお客さんが減る一方、新しい喫茶店やレストランもできて、古い店はずいぶんなくなりましたね。

舞　でも最近は喫茶店やカフェ巡りをする若い人もいて、古い店を大事にしたいと思う人も多いと聞きました。こちらのお店の音楽、心地いいですね。

繁美　中村の時はレコードでしたからね。当時はジャズもクラシックも耳新しくて、コーヒーの香りも相まって異次元の雰囲気でした。

苦労とやりがい

舞　私は飲食業をするのは初めてで、メニューを作って、原価計算して、高知の価格帯も知らないままで、大変さをひしひしと感じます。私のカフェはお昼時だけですけど、こちらは営業時間が長いですよね。

繁美　朝8時から夜10時まで店を開けるのは大変。息子が勤めだしたら主人と2人だけの小さなお店にしようと話していたけど、息子が戻ってきて、だんだん店が大きくなって。今はホールが50人、座敷が80人くらい入る店になりました。

舞　わお！　わたしのカフェの10倍ですね。どうしてお店を長く続けてこられたんでしょうか？

繁美　私、どのお客さんも、全然知らない人にも「お母さん」と呼ばれるがね。

舞　繁美さんのお人柄ですね。

繁美　たくさんの人に会えて、今も覚えてもらってるということが、ありがたいわね。

舞　ステキですね。私はお友達もゼロのところから始めたので、お客さまが財産って感じています。お客さまの大事な時間を頂戴するので、来てよかったと思って頂けるように心がけています。

はちきんパワー

舞　引っ越してきた時には心細かったんですが、高知の女性は頼りがいがある姉御肌な方が多くって。あと、お酒が強い。初めて会った人でも「とりあえず返杯」って……。

繁美　私もね、お酒は強いほうです。毎晩、ビールの中ジョッキ一杯飲むのがおいしいがですよ。

舞　私も高知に来てビールを飲めるようになりました。高知の女性は、子どもを産んで、育児をしながら働いている女性がすごく多いですよね。

繁美　私なんかも「はちきん」ですから。

舞　かっこいい！　そういう女性を尊敬するし、自分もそうでありたいなぁ。いつも育児で頑張ってるお母さんやOLさんが気分転換になるようなカフェにしていきたいなと思っています。

繁美　私も100歳まで店をやるきね！

アゲアゲ天国 vol. 6

佐川の地乳【ぢちち】

町で育った牛の乳を、家や商店、学校に配る。地域にこだわり、一〇〇年続く牛乳屋がある。

吉本乳業は1916年に「吉本牧場」として創業した。家族で牛を飼い、搾乳から宅配までしていたが、町に酪農家が増えたこともあり、製乳と販売に特化していった。

生乳の仕入れ先は、10頭～40頭の乳牛を飼う小規模酪農家4軒のみ。4代目の吉本剛さん(50)によると、「規模が小さいほど、乳質や脂肪分が高いように思います。牛舎に藁をしいたり、自家製の飼料を与えたり、牛のケアがきめ細かくできる」。牛乳本来の風味が残るよう85℃で15分、ゆっくり殺菌する。

高知県内の乳業メーカーは、南国市のひまわり乳業、室戸市の高田乳業、そして佐川町の吉本乳業の3社のみ。牛乳の消費量は年々減少する上、飼料代や製造コストは上昇を続け、牛乳はピンチだ。

特徴を伝えようと2010年に「地乳」ブランドを掲げ、パッケージをリニューアルした。町内の企業やグループがこの地乳を使ったパンやアイスクリーム、プリンなど次々と新商品を開発している。

ごく、ごく、ぷはぁ～。地乳を飲み干すと、どこからか元気が湧いてくる。

「昼と夜、毎日牛乳を飲む」という吉本駿くん(10)。
一度に1ℓの牛乳を飲んだこともある。
吉本牛乳は、高知県内のスーパーマーケットで販売。瓶入り牛乳は宅配のみのレアパッケージ。

とさ印 その六

愛用者 佐野 寛さん（カフェ・テルツォテンポ店主）

下本一歩さんの コーヒーメジャー

使い込むほど、味わい深まる

東京から移り住んで店を開いた時、友人がプレゼントしてくれました。かれこれ5年、使っています。

お箸やトングなど下本さんのカトラリーの材料はすべて竹。高知市鏡の工房の近くに生えているどこにでもある竹です。蒸したうえで燻（いぶ）しているので、カビが生えず丈夫。節や模様がよく活かされていて、すっと手になじみます。

下本一歩さんのカトラリーは、テーブルギャラリー（高知市葛島）で販売しています。
また5月17日、18日に鏡川みどりの広場・山内神社（高知市鷹匠町2丁目4-65）で開催されるイベント・villageで、下本さんご本人が作品を販売する予定です。

せがれ vol.06 家業を継いだあの人

一人ひとりが輝く店に

現代企業社 代表取締役社長 大西 光輝さん

いらっしゃいませ。落ち着いた声で迎えるレストランのウエイターは、実は社長。現場主義を貫き、数々の店を経営している。

個性あふれる店構え

レストラン12か月、穀物学校、あじさい街道……。県内に17の店を展開する現代企業社。喫茶店、レストラン、雑貨店と業態は様々、店名もメニューも17通り。チェーン店にはない独特の世界を作り出している。

大西光輝さん(40)は、祖父、父に継ぐ現代企業社の三代目。祖父は、56年前、喫茶店を始めるため夫婦で高知市に出てきた。喫茶「ショパン」。おびさんロードの「ファウスト」の前身だ。その後、大橋通の「メフィスト・フェレス」、日高村の「レストラン高知」と、店を展開してきた。

光輝さんは、子どもの頃、祖母と日曜市に行って、ファウストでモーニングを食べるのが休日の定番だった。「祖父はコーヒーを淹れたこともなければ、いらっしゃいませと言ったこともない。父は28歳で社長になり会社を背負ってきたので祖母がよく面倒を見てくれていました」。祖父が県外で流行っているモーニングを高知で出し始めたことなど、祖母からよく聞かされた。

修業を重ねて

光輝さんは日高村で生まれ育った。「学年1クラスしかない田舎で、山で遊んだり、探検したり」。小学校高学年からはじめたサッカーにのめり込んだ。ポジションは常にオフェンス。「試合のシチュエーションに合わせて、相手の意表をつくプレーが得意。サッカーの時はかまんけど、人をおちょくるようなことはいかんと、いまだに父に注意されます」。

高校を卒業し、東京の大学に進学した。ちょうどその頃、Jリーグが開幕し、サッカーブームが到来。スタジアムに通って観戦した。「父に継げと言われたことは一度もないし、継ぐつもりも全くなかった」。サッカーショップを開く目標を持ち、卒業後、新宿のスポーツショップでアルバイトをしたが、経営は厳しそうだった。

ぼんやりと高知に帰ることが浮かんだ。「せっかく東京にいるんだから、レストランの勉強をしてみよう」。全国チェーンのレストランで1年間働いて、接客のスキルを磨き、現代企業社に入社した。

最初の仕事は、愛媛県に出店していたレストランのリニューアル。約3か月間、高知から毎日通い、ホールを務めた。その後は、「この仕事をやるなら、厨房も分かっていないと」、とレストラン風見鶏でコックを務めたり、新店の店長を任されたり、現場で経験を積んだ。時間ができると父と店を回り、雰囲気、接客、味などをみながら経営を学んだ。

2010年、還暦を迎えた父から社長のバトンを渡された。

五台山展望台のパノラマ。光輝さんの祖父、父、自身のアート作品が置かれている。

突然のピンチ

2012年、地元百貨店が飲食店街を閉めて書店に変更すると発表した。そこには10年以上続くガーデン食堂と、半年前に始めたチャイニーズレストランを出店していた。「どちらも売り上げは順調。2店の従業員の働き場がなくなるのは困る。まさか辞めてくださいなんて言えない」。すぐに物件を探し、1店は近くの商店街に移った。もう1店は知人から使い道の相談をされていた古民家を改装して再スタートした。「決して順調じゃないです。ピンチをチャンスに変えるっていうと大袈裟だけど、気持ちを切り替えていきました」。

光輝さんの1日は店に出ることからはじまる。急にスタッフが休んだ店があればホールに出て手伝い、時間があれば客としてコーヒーを飲むこともある。会長である父と、副社長の弟。3人で役員会議をしながら会社の方向を決めていく。「父は閃(ひらめ)くタイプで新しい店はああしたい、こうしたいとイメージがある。僕はホールや厨房を思い浮かべて、これやったらできるかもと形にしていく。弟は、事務所の仕事をしたり、まちづくりの活動をしたりしているので、広い視野から意見を出す。デザインを担当する妹が話に加わることもあります。父と弟は言いたいことがあってケンカ腰になることもあるけど、僕は温厚なほうなんで」。

絵心を胸に

ガラス越しに180度、高知の町並みが一望できる五台山展望台に併設されたカフェ・パノラマ。古い食堂を改装し、広々としたカフェにした。

店内に大きな曲線のオブジェがある。「これは祖父が作ったもの」。光輝さんの祖父は、最初に店を出した

時から店の窓に絵を描き、独自の雰囲気を作ってきた。祖父や父から「絵を描け、芸術的な力を身に付けろ」、と言われ続けてきた。喫茶店は芸術家が集まる場なんだから、店主も芸術感覚を持たなくてはいけないという教えだった。

趣味はサッカー一色だったが、8年前、試合中に怪我をして自宅療養の身になった時、筆を握った。「最初に描いたものを見せると、いいじゃない、と。それ以来、絵を描いています」。バランスをみて、何が足りないのかを考える。絵を描くことは、店づくりに通じる。

「子どもが生まれてから絵本を集めはじめたんです。それを展示して、サイフォンで淹れたコーヒーを飲みながら、絵本が気に入ったら買ってもらえるような形にしたら面白いんじゃないか……」。カフェの1階は、自身のアイデアでギャラリーから絵本カフェにリニューアルした。

図書館のような雰囲気の絵本カフェ。フランスから買い付けた珍しい絵本がずらりと並ぶ。

カラフルな色使いが印象的な大西さんの絵。

オリジナルな店

現代企業社のスタッフは200人以上。女性の制服は、何歳の人が着ても似合うよう、レストラン高知で働いていた元スタッフが縫い、店先のガーデニングは20年以上勤める女性が担当している。新しく入ったアルバイトの人が音楽のセンスがよければ、店の音楽を任せる。「特徴は、一つひとつ違う店づくり。オリジナリティを深めていきたいですね」。

店に出るからこそ、スタッフの強みがよくわかる。「現代企業社のお客さんは40〜50代の女性が多い。これからは若い人も集まるおしゃれなお店もやってみたい」。まるでキャンバスに絵の具を置いていくように。地道に一人ひとりが活きる場をつくっている。

ともぶし調査隊！ プーシーズ 投稿 其の三

みんなあ、これ買っちゅう？！

自販機から熱々トースト。

コンビニやファーストフード店で24時間いつでも温かい食べ物が食べられる今、自動販売機でトーストを売る店がある。トーストの自動販売機は、西日本唯一と、県外からマニアが集まっている。

ハムかチーズを選んでボタンを押すと「トースト中」の文字が光る。待つこと約1分。アルミホイルに包まれたトーストは、熱すぎて持っていられない。管理人の浜田昿さんによると、設置当時から高知市上町のなごや製パンに頼んで、パンからホイルに包むところまでをお願いしているそうだ。

コインを入れると、ホイルに包まれたトーストが下のヒーター部分に落ち、温められる。

浜田さんは「昔は珍しいもんじゃあなかった」と言う。店を始めた38年前は、空前の自動調理販売機ブーム。うどん・そばの自動販売機と一緒にトースト機を購入した。しかし、いつからか製造中止になり、故障したら自力で直すしかない。「壊れたら、直すか、辞めるか……」。浜田さんは悩み続けている。

coin snack PLAZA
（高知市比島３丁目16−17）
タクシードライバーから中高生、観光客まで利用者は幅広い。店内はきれいに掃除されている。

Illustration　Junko Nakahira

戦国元親くん 第6話「初めての野心」

大西七郎兵衛の活躍で四国統一へと一歩を踏み出した長宗我部元親。目を転じると、足利幕府は亡び、歴史が大きく動こうとしていた。いったい誰が天下を取るのか……。

1 元親（22歳）が長浜の戦いに勝利したのと同じ5月、5つ年上の織田信長は桶狭間の戦いで大軍を率いる今川義元を破り、全国に名を轟かせた。

2 1573年 元親は足利氏の家臣の娘を娶り足利幕府の存続を望んでいたが、足利幕府は亡んでしまう。

3 信長にあこがれて15年、元親は信長の信任を得るとともに、長男が「信親」を名乗ることを許された。

4 1581年 信長の信任厚い秀吉が長宗我部の重大情報を流したことで、信長は態度を豹変させた。

5 信長は毛利攻めと同時に、四国攻めの準備を着々と進めた。そして、四国出陣の1582年6月2日未明――。

6 四国攻めは頓挫し、足利氏の流れをくむ幕府誕生の可能性が出た。しかし、光秀は11日後に秀吉に討たれ、天下の行方は全く分からなくなった。

7 信親こそ信長・光秀の跡目争いの有力者の一人。文武に秀でた息子と共に天下を動かす人になれるかも……。急ぎ四国を統一せねば……。

「現代語訳 土佐物語－四国の勇士の戦国記－」中島重勝 抄訳（南の風社刊）より　画：マツモトナツミ

でんづき でんづき vol.06

なんちゃじゃないけど、クセになる“とさぶし写真館”

©Yozo Oda

室戸市室戸岬のジオパークにて。感嘆の面持ちで中岡慎太郎像を眺めるバスツアーの皆さん。
像からは少し離れた場所ですが、どうやらここから見るとよりよく見えるようです。

写真・文　織田 庸三

読者プレゼント

「ぶしからの贈り物」

アンケートに答えていただいた読者の方に、とさぶし６号の関連グッズを抽選でプレゼントいたします。
今回の逸品は……

① Orange の はちみつナッツと いちごジャムセット　2名様

高知市のパン屋さんが作る、
パンをよりおいしく食べるセットです。

応募締切：2014年５月末

応募は WEBサイト
http://tosabushi.com
TOPページ
「ぶしからの贈り物」から
※当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

② コミベーカリーの 耳まで美味しい食パン（1本）3名様

喫茶店のモーニングで火が付き、
予約販売されるほど
人気になった食パンです。

③ 現代企業社の お食事券（2,500円分）3名様

コンセプトの違う現代企業社の
レストランの世界観を楽しんで
みてください。
（500円・５枚セット）

④ 下本一歩さんの コーヒーメジャー　1名様

コロンとした形に、竹特有の模様が個性的。
使えば使うほど手に馴染みます。

とさぶしの最新情報は facebookで公開中！

第６号は、発行にさきがけて facebook でたくさんのパンを紹介し、たくさんのいいね！やコメントをいただきました。もっと高知を発信したい、みなさんと交流したい！　取材の様子、編集部のできごと、おすすめしたい高知ものなど、facebook で発信しています。いただいた情報・提案は、誌面に生かしていきます。

とさぶし facebook への辿りつく３つの方法

- インターネットで「とさぶし facebook」を検索。
- スマホアプリ「facebook」をダウンロードして、「とさぶし」を検索。
- または、このアドレスを入力
  http://www.facebook.com/tosabushi/

トップページの「いいね！」を押すと、あなたのニュースフィールドにとさぶしの投稿が表示されます。