



熟練の技と
それを支える窯。
パンには
人柄がでる。

徳弘仁は、吉良川町の歴史地区「吉良川の町並」の真ん中に、半世紀以上続くホームベーカリー徳屋の3代目。高校を出て、高知市のパン屋で8年修業してから実家を継いだ。

「父のパンもうまいが、いまは自分で始めたパンがほとんど。種類？いくつあるかよわからんね」

真夏の朝、開け放たれた平屋の作業場は、パン焼き窯の熱気と香ばしいパンの香りでいっぱい。パン生地をこねて成形しながら、上段の窯の中のパンの焼け具合をチェック。下段の窯から焼きあがったパンを取り出す。一瞬も手を止めることなく流れるような動作で何種類ものパンを仕上げていく。まるでマジシャンだ。

日曜の休みを除いて毎朝5時半に起床し、仕込みをすませて9時から焼き作業に入る。じっくりと寝かせて発酵させ、全工程に通常の3倍もの時間をかけたパン種を、1958年から使う年季の入った窯で自慢の味に。

「ええ材料を揃えて、いつもどおりに作る」徳屋のパン。お盆や正月に、県外から帰省した人たちが恋しがって求めるのは、この真っ正直なぬくもりのある美味しさだ。

午後も作業は続くし配達もある。終わるのは夜の7時頃とハードな毎日。楽しみは、月に1度の磯釣り。「糸を垂らして魚を待つのは、頭が空っぽになるいい時間」その時だけは魔法の手さばきも休日だ。

ホームベーカリー徳屋
徳弘仁

室戸じと、
進む。