



## JIBはみだし授業①

日本パン技術研究所教育コースの興味深いテーマを解説します。

# 私たちの常識は

# 世界の常識？

一般社団法人日本パン技術研究所 杉浦 英明

日本人は島国の単一民族で、他の国の侵略をほとんど受けたことの無い民族である。そのような環境の中で育まれてきた一般常識。こんなことは言わずとも判るだろうとか、以心伝心とか、阿吽の呼吸とか、狭い地域社会の中でお互いを傷つかわず、居心地よく生きるための最低限のルールのようなものが生まれ、孫子に受け継がれ現在の形になったものである。当然違う環境に育てば社会のあり方自体も違い、私たちの常識と思っていることが、他の国の人々には違和感をいだかせたり、はたまた、まるっきり理解不能な常識でないことが多々あるのである。また他国の人々の常識が、私たちには理解不能な場面も当然起こりうるのである。パンの世界でもそのような経験がいくつかあるので紹介しよう。古い話で恐縮だが、今から25年程前、仕事で東南アジア某国のスーパーマーケット一号店のインストアベーカリーの立ち上げに行った時の事である。日本人スタッフは2名、後は現地の方々と、当然パン生地の仕込みなど現地のスタッフに任せられるわけなどなく、せっせとパン生地を仕込んでいた。パン生地の仕込みには使用水温の調整が不可欠であり、また生地温度のコントロールには氷水での冷却が必須である。特に東南アジア、気温は高いので氷水はどうしても多用することとなる。当然ミキサーの周りは水滴が垂れ、舞った小麦粉と混じり床が汚れることとなる。私は現地のスタッフに仕込み作業を教えながら、汚れた床を掃除しようと、現地スタッフにモップを持ってきて欲しいと頼んだのである。しかしながら彼はノーノー、ボス、それは彼らの仕事だからと、数十メートル先にいる清掃専門の

スタッフを指差して言うではないか。でもここだけだし、ほんのちょっと垂れただけだから、と彼にさらに言うが、ノーノー、彼らの仕事を取ってはいけないと、頑固に拒否するではないか。その時私が思ったことは「こんなことやってるから、らちがあかないだよ」「融通の利かないやつらだ」。

日本人の常識ではミキサーを回しながら、周りの掃除なんて当たり前のことなのだが、彼らは頑として聞かずに、清掃専門のスタッフをわざわざ何分かかけて呼んできて、指示して掃除してもらっている。郷に入っては郷に従え、そんなものなのかと思いつつも、「効率が悪いわけど」とか、自己の常識に当てはめて、そんな彼らの行動を否定的に見ていたのである。しかしながら数年後アメリカのパンの学校に行ったときに、新たな衝撃を受けた。

アメリカでも同じく清掃専門のスタッフが常駐し、常に時間と場所を移動しながら、校内を清掃し続けているのではないかと。私たちの観点では掃除スタッフと言うと、いいイメージを持たず、一ランク下に見てしまいがちだが、彼らは清掃の仕事に誇りを持ち、また独自の権限を持ち、誰が来ようが今は掃除中だから入ってはだめと、周りの人たちからもサニテーショングループとしてきちんと認められた存在なのである。もちろん私たちの実習の一部でも、清掃担当を決めて、使用器具の掃除から教室の床清掃まで、担当に当たった人間がパンや菓子の製造は一切せずに、ひたすら清掃に徹するのである。日本だったら、使った人間が片付けるのは当たり前、掃除ももちろん自分たちでやるのだが、ここでも私の常識は見事に覆されたの

である。そこではたと気がついた。そうだ「日本の常識はどれも海外では常識ではないのだ」と、それ以来何度か目にした清掃の風景で、最大の出来事はさらに数年して起こった。

場所はまたアメリカ、ラスベガス。ある大手のスーパーマーケットの店舗見学に20人ほどで行った時の事である。同行してくださった旅行会社の方の持参したお土産が効いたのか、店長は私たちをよろこんで迎えてくれて、このスーパーの設備と品揃えを説明する。さらには食品担当のスタッフまで呼んで、この店舗のすばらしさを強調、いかに効率よく運営されているかをまくし立てる。長話からやっと開放されて店内に入ると、そこはまるで体育館をいくつもつなげたような広さで食品、衣料品、日用品、大工道具からスポーツ用品、おもちゃ、雑貨、寝具とありとあらゆる品物が大量に陳列されている、まるで広い倉庫のようである。その一角で私は面白い光景を見た。

飲料売り場での出来事である。飲料の缶製品が商品棚から落ち、中身のジュースが床にこぼれていた。そのこぼれた床の周りには、ケース売りのカートンがいくつか散乱しているではないか。気を利かせた私たちの仲間の一人が、散乱したカートンを拾い上げ棚に戻そうとしていると、店員が寄ってきて何か大声で言いながら、カートンボックスを床に放り投げるではないか。そう濡れた床にお客様が躓いたりしないように、中身の入っているカートンでバリケードを作っていたのである。日本だったら気がついた店員がすぐにモップを持ってきて片付けるが、こちらではフロアを清掃する専門のスタッフを呼び、片付けさせる。いい意味で完全分業、人の仕事と自分の仕事はきちんと分けているのである。清掃の担当者が来るまでは近くにある販売可能な商品でバリケードである。確かにせいぜい十数ドル程度の商品かも知れないが、日本ではまずこんなことはありえない。単なる掃除の一場面であるが、世界の常識は私たち日本人の常識とは大きく異なっているようである。どうも私たちが特異のようだ。

また、デンマークの職業訓練校にデニッシュの製造方法の講習をしてもらうためにベーカリー関係者20人ほどで、出向いた時のことだ。朝から二人の講師についてデニッシュの製造を実技講習し

てもらおう。私たちはストップウォッチと温度計持参で、生地のみキシングの記録をし、温度を測りながら折り込み作業を見守る。二人の講師は時間をストップウォッチで測り、たびたび温度計を挿す私たちを怪訝なまなざしで見守る。まるで「何でそんなものが必要なのだ、生地を触ればわかるはず」というようにである。

いよいよランチ時になり、彼らは遠路はるばる来た東洋人たちにデンマーク名物のスモークブロー(オープンサンド)で精一杯の歓待をしてくれた。スモークサーモンやハム類等がふんだんに盛り込まれた豪華なオープンサンドイッチである。食べきれないほどの量のスモークブローに、メンバー皆、腹いっぱいご馳走になった。そして朝からはじめたデニッシュペストリーのすべてが出来上がったのが午後3時である。

しかしながら我々はスケジュールの都合で午後4時には、コペンハーゲンの空港に向かわなければならなかったのであった。あわてて全部の製品を皆がパチパチと写真撮りして、講師にお礼を言い、校長に挨拶を済ませると、そそくさとバスに乗り込み空港に向かう。そのバスの中で、はたと気がついた。あのデニッシュ誰か食べたかな?

そう。日本人誰一人作ってもらったデニッシュの味見もしないで帰ってきてしまったのである。確におなかいっぱいだったことも一因だが……。私たちが帰った後、彼らは言っているだろう。「あの東洋人たち、作る過程は変な器具使って、測定したり、写真取ったり、はたまたビデオまで撮っていたけど、何一つ食べずにデニッシュ判ったのかなー」と。やはり、どうも変なのは私たちのようである。

