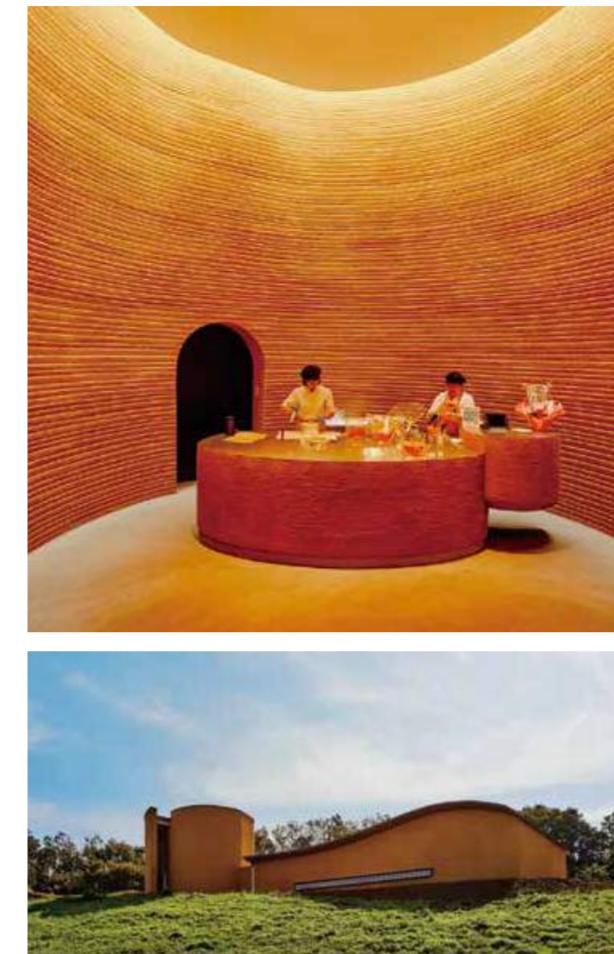


丘の上のシフォンの物語

ふんわりと軽く、繊細で優しい味わいの
KURKKU FIELDSのシフォンケーキ。

農場で育った平飼いの鶏の卵とブラウン
スイスのミルク、そして、園内に流れる
おだやかな空気を含んだシフォンは、
KURKKU FIELDSの人気商品。この
シフォンケーキをプロデュースしてくれ
たのは、パティシェの小山進さんです。
ここでは、小山さんと小林武史の出会い
を始め、シフォンが生まれるまでのエビ
ソード、そして、スイーツセクションの
これらの物語をお届けします。



STORY OF CHIFFON SUSUMU KOYAMA × TAKESHI KOBAYASHI

対話を重ねる中で 生まれたシフォン

小山 小林さんが僕のお店に来てくださいたのは2016年だったかな、ちょうどテレビの取材が入っていた日で、スタッフが「小林さんがお店に来られています！」っていうから、どこの小林さんよつて(笑)。

小林 初めて兵庫の三田のお店に伺った時、「この感覚なんか知ってるって思ったんですけどね。とてもクリエイティブでファンタジックな世界で、命を扱ってスイーツをつくっているのだけど、それだけでなく、そこから派生する物語を描こうとしている場所だと思った。

小山 僕はずっと小林さんのつくられる世界観が好きで、音楽や映像にとても影響を受けているので、僕自身がつくり出るものにも自ずとそのエッセンスが含まれています。

小山 水牛のバターと水牛のミルクでシュークリームをつくりました。シフォンケーキやプリンは卵と牛乳でつくるけど、シュークリームはバターを使います。バターを使うことで乳種の輪郭がはつきりするんですよ。水牛のシュークリームなん

小山 まさに「奇跡のシュークリーム」ですよ。商品化できるかどうかはわからないけれど、水牛の乳量やバターができるところにもないじゃないですか。この場所だからこそ生まれるもの。ここには無限の可能性があるということをスタッフの方に伝えたかった。

小林 水牛というだけでこんなにも味が違うのかと驚きました。あのクリームはありますね。蛇口をひねればミルクが出てくるわけではないですから、当然数は限られます。とはいっても可能性が膨らみます。

小山 本当に羨ましいです。コンフィチュール（ジャム）なんかもここでしかできない売り方ができると思う。コロナビアの街の屋台で売られている「アロマティカ」というホットドリンクがあるので、フルーツとハーブをつかっていてめちゃくちゃおいしいんです。レモンの皮も葉っぱ

無限の可能性を感じられる場所

小林 今回小山さんにはチームビルディングの一環としてスタッフにシュークリーングのワークショップを開催していたときました。スイーツセクションの未来を考える場を改めて持ちたかったという意味合いもあります。

小山 水牛のバターと水牛のミルクでシュークリームをつくりました。シフォンケーキやプリンは卵と牛乳でつくるけど、シュークリームはバターを使います。バターを使うことで乳種の輪郭がはつきりするんですよ。水牛のシュークリームなん

小山 まさに「奇跡のシュークリーム」ですよ。商品化できるかどうかはわからないけれど、水牛の乳量やバターができるところにもないじゃないですか。この場所だからこそ生まれるもの。ここには無限の可能性があるということをスタッフの方に伝えたかった。

小林 水牛というだけでこんなにも味が違うのかと驚きました。あのクリームはありますね。蛇口をひねればミルクが出てくるわけではないですから、当然数は限られます。とはいっても可能性が膨らみます。

小山 本当に羨ましいです。コンフィチュール（ジャム）なんかもここでしかできない売り方ができると思う。コロナビアの街の屋台で売られている「アロマティカ」

小山 ケーキにはレシピがあって、いかに正確につくるかが重要なんです。でも結構レジピ方で人間がつくれたもの。僕の

もつからながら、もっと自然に寄り添つた食体験を提供できると思います。

小林 楽しみですね。農業を始めてから10年が経ちますが、KURKKU FIELDSとしてはまだ2年目。少しずつ豊かになっています。森にいることを実感しています。一年で森にはならないけれど、徐々に森の豊かさみたいなものが醸成されていく感覺。自然の力を借りて人間が導いていくのですが、その下には微生物がいて、太陽光によって循環することで植物や作物が育つ。微生物もKURKKU FIELDSのキャストの員なんです。

小山 KURKKU FIELDSに来るとき、パティエとしてお菓子づくりの基本姿勢に立ち返ることができるようにね。僕がこいで働きたい(笑)。

小林 今まさにスイーツセクションに参画してくれるスタッフを募集しているのですが、パティエに向いている人ってどんな人でしょうか。

小山 個人的には、「嬉しいことがあった時に素直に喜ぶ人」かな。あと「悔しがるエネルギーが強い人」。悔しさが持続する人は失敗を絶対モノにするんです。僕自身がものすごく反省マンなんですが、なぜ失敗したのかを考え、次は絶対失敗しないぞ」というエネルギーが大切。現代の子どもはあまりにも失敗するなど言われすぎな気がしますね。失敗から生まれるものってめちゃくちゃあるんです。僕も失敗作を成功作に変えてきました。そもそもシュークリームだって実は失敗から生まれたものなんですよ。

小林 そうなんですか？ ピザも失敗から生まれたと聞きました。「失敗を恐れない」というのは音楽家の資質とは違う気がするのでそれも興味深いですね。

小山 ケーキにはレシピがあって、いかに

レシピに基づいて失敗した時に、僕が体験したことのないような面白い失敗が起きるかもしれない。以前スタッフが失敗した大量のファイナンシエを廃棄しようとしたのですが、僕はそれを止めてパンに変えました。お客様はアーモンドの味がするといつて喜んでくれた。偶然の産物です。

小林 レシピに忠実につくることができるのは基礎だとすれば、それを引き継ぐという人が望ましいですね。アレンジは基礎ができてこそですか

小山 若い頃は素材の計量しかやらせてもらえないんです。でもね、どうしてこの卵白にこれだけ砂糖を入れるのか、次第にその理由がわかつてくる。砂糖の量によって空気の質や入り方が変わりますから。砂糖ついていき働きをするんですよ。それ

小山 これがわかるとレシピを組み立てることができる。基本は大切ですね。

小林 わかります。基本をおろそかにしないというのは本当にそうで、僕も今までクラシックを自分の中に取り入れることで、アレンジしてもいい部分がわかつてくるんですね。

小山 あとは「人を信じられる人」、「可愛がられる人」かな。働いている周りの人間に関心を持つて何事も他人事ではなく自分ごとに思える眞面目な人が良いですね。

小林 小山さんはスイーツづくりのことだけではなく、人としてのあり方、関係づくりにとても影響を与えてくれているんです。ありがたい。僕自身はジョインしてくれるならどんな人でもいいというのが基本です。どんな人にも役割があつて、それで社会はできていると思うし、「ここ

でいると思うんです。ただケーキをつくるだけではなく、僕の作品を見てケーキ屋以外にもつくり手が育つてくれたらしいという思いで店をつくったので、その感覚を小林さんに感じてもらえたのは本当に嬉しかったです。

小林 それから小山さんとたくさん対話を重ねていくなかで、KURKKU FIELDSの構想や食を通して未来に何かを託していけるようなことができないかと相談しました。小山さんが想像したのは卵と牛乳だけでもつくるシフォンケーキだった。

小山 最初にKURKKU FIELDSを訪れた時、つくり手としてこんな幸せな場所はないと思いました。平飼いの卵とブランシスイスの牛乳でつくったシフォンケ

キを想像しただけワクワクした。僕らは仕事で日々卵と牛乳を扱う。冷蔵庫を開けたら普通に入っている。平飼いの卵と牛乳だけでもつくるシフォンケーキだった。

小山 オープンの中で1時間近く焼き上げ、内に溜まった蒸氣でゆっくり浮き上がりシフォンはまさにKURKKU FIELDSのすべての空気が閉じ込められています。久住さんはその空気感を表現してほしいとお願いしました。



小山 進

Susumu Koyama

小林 武史

Takeshi Kobayashi

1964年京都生まれ。パティシエ。2003年、兵庫県三田市に「パティシェエスコヤマ」を開設。1500坪の敷地内に生ケーキ、ショコラ、カフェなど多彩なショップを展開。フランスやニューヨーク・ロンドンで開催されたショコレートのコンクールで最高評価を得るなど、国内外にとどまらず世界からも注目を集めています。

正確につくるかが重要なんです。でも結構レジピ方で人間がつくれたもの。僕の

はきっと苦悩もたくさんある。それを聞くだけではなく、僕の作品を見てケーキ屋以外にもつくり手が育つてくれたらしいことなんです。変わった食材ではなく、おだやかな空気を含んだシフォンは、KURKKU FIELDSの人気商品。このシフォンケーキをプロデュースしてくれたのは、パティシェの小山進さんです。

ここでは、小山さんと小林武史の出会いを始め、シフォンが生まれるまでのエビソード、そして、スイーツセクションのこれから物語をお届けします。



水牛とブラウンスイスのミルクでシュークリームをつくりました

KURKKU FIELDSの人気スイーツ、シフォンケーキのプロデューサーである小山進さんが、KURKKU FIELDSのパティシェやスタッフに向けてワークショップを開催してくださいました。内容は、水牛とブラウンスイスのミルクをつかってシュークリームをつくるというもの。水牛のミルクでつくったシュー生地はふんわり食感、ブラウンスイスに比べて甘みを感じられました。一方ブラウンスイスはコクのあるクリームが引き立ち、一般的なシュークリームに近いとの声が、それぞれまったく異なる味わいに驚きつつも、KURKKU FIELDSで育つ生きものへの想いを日々お菓子づくりができることの喜びや価値を改めて気づかされた貴重な時間となりました。