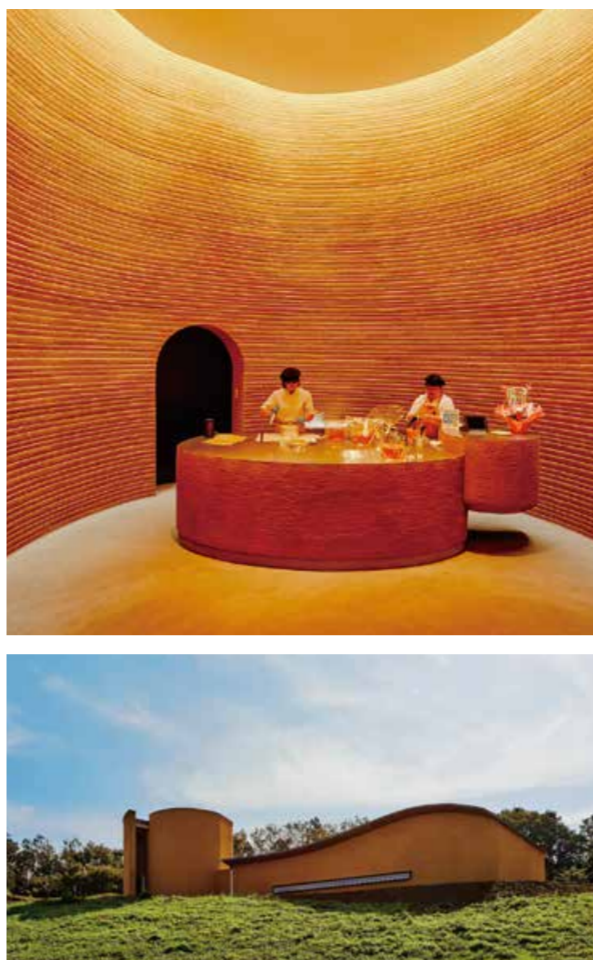


# 丘の上のシフォンの物語



## STORY OF CHIFFON SUSUMU KOYAMA × TAKESHI KOBAYASHI

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の大人気商品。このシフォンケーキをプロデュースしてくれたのは、パティシエの小山進さんです。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ピソード、そして、スイーツセクションのこれからの物語をお届けします。

### 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ったのは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！」というから、どこの小林さんよって(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」って思ったんですよ。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、僕自身がつくり出すものにも必ずとそのエッセンスが含まれ



小山進 Susumu Koyama  
小林武史 Takeshi Kobayashi

ていると思うんです。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ってくれたらいいな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たんです。小山さんが想像したのは卵と牛乳だけでつくる「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。平飼いの卵とブラウンスイスの牛乳でつくったシフォンケーキを想像しただけでワクワクした。僕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。でもそれって当たり前のことじゃない。生産者が責任を持って育てた鶏と牛がいて、その裏側に

レシビ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ィナンシェ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。お客さん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** レシビに忠実につくることができるといのが基礎だとすれば、それをきちんとと会得している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ら。

**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ってくる。砂糖の量によって空気の質や入り方が変わりますから。砂糖ついでいい働きをするんですよ。そういうことがわかるとレシビを組み立てることができ。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れで、僕も今でもクラシックを自分の中に取り入れることをルーティンにしています。そうすることで、アレンジしてもいい部分があつてくるんですよ。

**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に関心を持って何事も他人事ではなく自分ごとで考える真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でなく、人としてのあり方、関係づくりに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、ここはみんなできつていく場所だから。

**小山** 僕は小林さんの人を見る目とでも好きなんです。特に、扱いにくい子を面白いという。僕の友達の息子がい

はきつと苦悩もたくさんある。それを聞きながらお菓子づくりができるってすごいことなんです。変わった食材ではなく、あえてシンプルなもの素材だけでつくることで、食べるひとにも「命の循環」を味わってもらいたいと思ったんです。

**小林** BankBandの楽曲「forgive」で櫻井くんが書いてくれた詩の中に「次の僕らへ」と「次の未来へ」というフレーズがあるので、まさに次の未来のために僕らは何ができるのかをその時小山さんと話したんですよ。左官職人の久住有生さんがシフォン棟の内外装を手がけてくださいましたが、土でつくられた有機的な表情も実に素晴らしい。

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

わゆる問題児(先生から見ると)なのですが、小林さんが「この子は面白い」と褒めてくれたおかげで、お母さんが「育てる方針を変えずに救われた」と言っていました。それぞれの個性を見抜く力がすごいんです。

**小林** そうか、NiziJの小林武史バージョンでもつくりうかな(笑)。

**小山** いいですね(笑)。ここは小林さんが奏でるメロディや歌詞が深く体感できる場所とも言えます。小林さんはすごく壮大なビジョンを描かれていて、それを見んなで形にしたいと思われている。小林さんの音楽が好きなのもぜひ一度来て欲しいですね。僕にとつてKURKKU FIELDSは「こんなこともあんなこともしてみたい」という夢や期待が広がる場所。木更津にこの空間があることが心から羨ましいです。

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環としてスタッフにシュークリームづくりのワークショップを開催していただきました。スイーツセクションの未来を考える場を改めて持たせ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には卵と牛乳を使いますが、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てどこ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。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。

**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タイミング次第ですね。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。とはいえ、可能性を考慮することが大切なんです。

**小林** 今農業チームで果樹部門を新たにつくりたいというんです。フルーツができることで、スイーツやベーカリーの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。コロン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すが、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

もつかいながら、もっと自然に寄り添っ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、徐々に森の豊かみたいなのが醸成されていく感覚。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のキャストの一員なんです。

**小山** KURKKU FIELDSに来ると、パティシ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んですよ。僕がここで働きたい(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、パティシ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。僕自身も負けずとく反省マンなんですけど、なぜ失敗したのかを考えて、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と言われすぎな気がしますね。失敗から生まれるモノつてめちゃくちゃあるんですよ。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んですけど興味深いですね。

**小山** ケーキにはレシビがあつて、いかに正確につくることが重要なんです。でも結局レシビだって人間がつくったもの。僕の



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ってみました

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もある小山進さんが、KURKKU FIELDSのパティシエ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ってみるというもの。水牛のミルクでつくったシュー生地はふわり軽い食感、ブラウンスイスに比べて甘みを感じる声がある。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で育つ生きものの恵みで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。

