

# 女の会通信

## 今号の話題

- \*特集 パン工房「森のぶどう」の  
森川弘悦さんを訪ねて
  
- \*映画「マディソン郡の橋」を見て
  
- \*ビデオ「もんじゅ —— 問われる叡知」上映会報告
  
- \*珈琲ぶれいく

1996. 2. 25

# 森のぶどうの

M.K. さんを訪ねて

一月のある土曜日、昨年十月十九日にオープンしたパン工房「森のぶどう」のM.K.さんは、編集委員のひとりだが、新聞販売店が出しているミニコミ誌で知ったのがきっかけでした。

記事を読んで、「自家製天然酵母」「無農薬の国産小麦粉」「女性の写真で、弘悦で、お坊さん？」がインパクトされ、オープンしてまもなく買いにでかけました。

わが家から車で三十分、三十kmの所です。パンのことを愛情（パンに対する）いっぱいに説明されるM.さんは、元気で、チャーミング。「この人が作ったパンなら、きつとおいしいはず！」と思わせる方でした。もちろん、期待どおりに、とっても味わいのあるパンでした。今では関係者一同「森のぶどう」のトリコです。

パンを焼くなら、天然酵母がおもしろい!!!

## 天然酵母との出会い

たまたまケーキかクッキーかの本を買うときに、近くにあった「怖い小麦の話」という天然酵母の本を「何だこれは？」ってついでに買って。

私、スーパーで一名様一袋九八円の小麦粉を、喜んで何回も並んで二〜三個買ってただけど、整理をしていたら偶然一年前の買い置きの一袋がでてきました。あーあ、これ酸っぱくなっている。メよね、と思っていたら酸っぱくないんです、匂いが。昔は、そんなのは糊づけに使ってましたよね。これは何だ、虫もついてない。おかしい。

ひまひまに読んでいた「怖い小麦の話」と一致したでしょ。いよいよ怖くなっちゃって。私はいい歳だけど（当時四十代半ば）、かわいい息子には絶対食べさせたらいかん、ということ。（笑）

その本を読んだら、添加物とか農薬とかね、色々怖いことを書いてあったんですね。うちの子が中三から高校にかけてすごく食欲があつて、体も大きく

なつて、パンの量も急にふえて。ご飯の量ももちろんふえたんですけど。農薬がこれだけあの子の体に入ってる、というのがまずあつて、じゃあ国産小麦粉で安全なパンを焼こう、というのが「まじめ」に焼くスタートだったですね。

最初は大阪の自然食品店から一カ月分位のパンを箱で送ってもらつて、冷凍して食べてたんですけど、それもおいしくないんですね、送つてきたすぐのを食べるのと比べたら。やつぱりまじめに焼かなきゃあ、つていうことで本もまじめに読んで。今まで軽く読んでいたときには気付かない作り方のヒントがいっぱいあつたんですね。不明な所は、書いた人の所に電話して聞いたたら、結局おいしいパンができるようになつちやつたんです。

きつかけは、「怖い小麦の話」に天然酵母のことが載っていたし、自然食関係の雑誌で天然酵母でパンを焼いているつていう記事を読んだからかな。

—— イーストではつままない ——

イーストは化学処理がしてあるつて。酵母そのものは焼いたら死んじゃうんです。ところが化学処理されているのは死なないんだつて。イーストがどれ

だけ残るか、専門的なことはわからないんだけど、何かいやだなあと思つて。自然界にあるもので、と思つて。

でも天然酵母のパンを現実に作つてみると、最初はおいしくなかつたんです、それが。(笑)「なあに、このパンは」つて。天然酵母はもういいや、つていうんで、途中イーストにしたんです。それまでは天然酵母で、試行錯誤で、お友達に教えてもらつてやつてたんですけど。「やーめた。お粉だけよければいいや。イーストでやろう。」つて。

実は天然酵母に挑戦する前に、イーストで焼いていた時期があつたんです。その頃はイーストもそれはそれで大変だつたんですけど、天然酵母にしたあげくにイーストにしたら「なあに、もうふくれた?もうできた? こんなつままないのイヤだ。(笑)やつぱり化学の力だ。」つていうのがあつて、その時一度イーストで焼いたつきり。もうやさしいことで今まで悩んでいたつて。

—— 「森のぶどう」の天然酵母の正体 ——

最初は生の果物とか、山にある木いちごとかから酵母を作つてパンを焼いたんです。でも菌の怖さと

いうか、変な匂いがして。それはたぶん発酵の邪魔はしない雑菌からでた匂いだと思うんだけど、変な独特の匂い。私は消毒なんかも二重三重にキツチリしないときがすまない性格で、気になる食品衛生検査にも持って行って。

で、そこまでしているうちに「ノヴァ（社名）」さんのレーズンに出会って、酵母も強いし変な匂いもしないし。それで、レーズンに決めちゃったんです。（森川さんのレーズンの天然酵母パン……それで「森のぶどう」になったのかな？ と勝手に解釈……ちなみにご本人には未確認）

天然酵母の場合、焼きたてのパンは独特の匂いがあるんですね。だから冷めてから渡したいんですけど、お客さまが待っていてくださるので、イヤだなあと思いつつ。時間がたつと熟成されてまろやかな味になるんです。私は二日目がおいしい。

売り切れが多くて、うちで食べるパンがないときもあつて、残ったときにぶどうパンを袋に入れて自宅に持って行って、棚に置いたまま忙しくて二カ月ぐらい忘れてしまっていたんです。それがつい最近「なんだろう」って見たら、そのパンで、カビてなくてきれいなまんま。ちよつと焼きすぎるくらいしつかり焼いているからでしょうね。

—— こだわりの、天然酵母のパン作り ——

うちの天然酵母のパンは、余分なものは入ってなくてお粉の味なんですよね、みんな。かみしめたら甘くて。イーストのパンは、天然酵母のパンと比べたら発酵過多なんですよね。イーストは発酵が早いからふわつとなるんです。だからうちのはズッシリなんです。でも買いなから「硬いから、ここのは」って言っているのが聞こえたんです。だからごまパンとクルミパンはちよつと発酵をすすませているんです。

ぶどうパンは自分のこのみでしているんです。みなさんおいしいと言つてくださるから。ギリギリまで、しよつちゆう発酵の進み具合をみながら、ヒヤヒヤしながらやるんです。発酵を進ませるのは。そうすると、ふわつとなるんです。いくらかは。そのかわりにパサつきやすい。空気がいっぱい入る分だけ。

うちのフランスパンも、焼いてすぐ、ときどき味見で食べるんです。「おいしいよネエ」と言つて食べるんですけど。ごめんなさい、手前みそで。フランスパンは空気を抜かないで整形するんです。だからフランスパンはわりと味が落ちやすいから、早く

食べたほうがおいしい。発酵をおさえかげんで焼いたときは、二三日はおいしい。イーストのフランスパンは、私はもう次の日はおいしくない。紙を食べているみたいで、食べられない。空気の量だと思わんです。フランスパンは空気を抜いちゃダメなんです。

食パンは焼く前にめん棒できれいに空気をだしてしまわんです。ここのお店にいますと、狭い所だから「硬いね」って言うのが聞こえるから、私のこだわりはパンもおいしいけど、やっぱり皆さんに食べてほしい。うちが儲かるからじゃなくて、なるべく添加物のないパンを食べてほしいというのが基本的にあるものだから。少しは、皆さんに食べやすくって安全なものっていうふうにしなきゃならない。

—— パンが話しかけるの!! ——

天然酵母でパンを作り始めたら、発酵の具合を焼くのにちょうどいいかを見極めるのが大変だし、難しいですね。でもイーストでは簡単すぎてちっともおもしろくない。天然酵母に慣れてくると、発酵途中のパンの方から「焼いて！」と私に言ってくるんです。(笑) 本当にそんな感じなんですよ。「焼い

て！」とも言われないうちに焼いたりすると、食パンなんかはふくれていけないだけじゃなくて、粉っぽい熟成していかないパンができるんですよ。

発酵が過ぎていたら、フランスパンはワラジみたいにペローンとしたのができますね。(笑) 味も酸っぱくなりすぎますね。もし失敗したら、全部パツと捨てる勇気がいります。パンが「焼いてくれえー」と言っているのにまだ釜に入れられないときは「少し寒い所にきて」と言って、寒いところで休ませるんです。(笑)

わたし、パン屋さんになりました……………。

—— かわいい息子のひとこと ——

うちの子だけ安全なものを食べて、まわりの子どもが不健康なものを食べてどうかあって、わが子だけ元気でピンピンしても、世の中は幸せじゃない、とちよつと悟りを開いちゃったみたいなのがあって。自分でもなんでそんなことへ行きつかなきゃいけないんだって思うようなことを考えて。それ

で、周りの子にもいいもの食べさせたいと思つて。

近所の子たちが、よくスナック菓子を食べてバス停のあたりに袋を捨てていつてたんです。それを見て「あ、こんなもの食べてたら良くない。」と思つたんですね。そう思つても、まさかお店なんかしようと思つてはなかつたんです。その段階では。

そしたら、当時高一の一人息子が「お母さん、僕ばかり見つめないで。僕はきつい。」つて言つたんですね。かわいいお宝息子だから、ちよつと食べ残せば「なんで？ 辛かつた？ 甘かつた？ おいしくなかつた？」というぐらい、しつこかつたんですね、私。わが子のために、もう真つ暗だつたんですね。子供は窮屈だつたと思うんです。私の視線が。「お母さん、見つめないで。ちよつと視線をそらして世間を見て。」つて。

—— またまた息子のひとことが

それでね、すごく慌てたんです。今まで子供しか見てなかつたのに、そんなことを言われても何をしていいかわからなくて。婦人就業センターでやつている簿記があるんですけど、私は数学系が好きだから「じゃあ簿記でもやつてみようか時間つぶしに。」

ワープロも教えてくれるらしいから。」ということで行つて勉強してて、県の講師までさせていたたいたんです。でも勉強してても、なんか満足が得られない。

そうしていろいろうちに、パンが上手になつてくるでしょう？ 息子に食べさせるパンが。そしたら息子が「何かしなきゃね。世の中と関わりをもたなくちゃ。」でしよう？ 寺の仕事もありはするけど（副住職の資格を持ち、両親のお寺の分院を任せられ、お店はその隣）、もつと何か違うものを。寺は、両親がいての私だから。生きているつて言つても、地に足が着いているつて感じじゃなかつたんです。けど自分で歩きたいなつて、なんか私にもあつたもんですから。

「何かないかな、何かできることないかな、母さんに。」つて息子に言つた時に「お母さん、リングーハットに行つたら。」と息子が言つたんですね。

「なんで？」と言つたら「だつてお母さん、お料理好きじゃない！」つて。子供は、私が料理するのしか見ていないですから。おいしいとか、おいしくなるとかは別にしてね。「ああいう仕事も大変なんだよ。」つて言つたら息子が「パン屋は？」つてまた言つて。「お！ これならできるぞ。」つて。趣味

の延長でできるって思ったんです。

—— 作って、見て、聞いて、オープンまで ——

売るとなると、それなりの量を作らないといけな  
いじゃないですか。それでせつせと作ってみたく  
す。お粉もあつちのお粉こつちのお粉つてとつて  
て、添加物のチエツクなんかできないんだけども、  
少なくとも電話をしたときに説明をちゃんとしてく  
れるまじめな業者さんをたどつて、あちこちで話を  
聞いたんです。

そして、お粉を大きい袋でとるでしょう。早く使  
わないと酸化するから、朝子供が学校へ行ったら、  
「さあ、今からこねるぞ！」って感じで。(笑)小  
さい家庭用のオープンで、一日で軽く段ボールいっ  
ぱい焼けるんです。それをせつせとお友達なんかに  
送つてたんです。

そんなしてらうちに、せめて一日に食パンを何個  
売りたいとかいうのがどんどんイメージとしてでき  
てくるでしょう。そうなるこんなオープンじゃダ  
メだ、このオープンを三つ四つ置いて、ちよつと  
効率が悪いかなあと思つて、またどんどんイメージ  
が湧いてきて、本で知つた天然酵母の安全なものを

焼いているパン屋さんに電話したら、「どうぞ工場  
見学にきてください。」と言つて頂いたんです。そ  
したらその釜は今のうちの釜より大きくて、倍焼  
けるんです。それでもうちは予算の倍かかつてしま  
つているから、オープンして三日目で「ああもうや  
めたい」つて思つても、その釜を背負つて逃げたい  
……………そのくらい無理してしまつた。ただ安全  
なものを焼きたい一心で、ちよつと周りが見えなく  
なつちやう性格なんです。

—— オープン！ お客さんが並んだ ——

オープンの時「ネ、見て！ 人がいっばい来てい  
る。」つて。「二、三人来ればいいよね。バラバラ  
よね。」つて言つてたんですよ。オープンだからと  
いつて安かつたわけでもないのに、チラシを見ただ  
けで、最初一列だったのが二列になつて。パンも残  
り少なくなつて心配なくらいだったんですけど、友  
人が「これから先はもうないです。」つてお客さん  
に帰つてもらつたんです。

「わあ、うちは並ぶ店だ。」(笑)と思うとうれ  
しかつたんですが、ゾロゾロ並ばれた時には、恐か  
つたですよ。素人が焼いたパンにこんなに並ぶなん

て。友人は、「オープン前のパンとオープンしてからのパンは、全然別物ができているね、良かったねえ。」って言うてくれたんですが。

最初の頃は、午前二時に起きてドリンク剤を飲んでビタミン剤を飲んで、黒ゴマとか黒大豆とか黒のつくものは滋養になるというので自然食品屋さんで買っていたのをお湯で溶いて飲んで、「サア！」と気合いを入れて。(笑) 二カ月で七kg痩せました。

—— ヘルプ ミー プリーズ ——

とにかくオープン当初は睡眠時間が一時間ぐらいで、考えられなくなつて。頭が回らないのにもあれもしなきゃこれもしなきゃって、ひとり考えてるでしょ。いいパンが焼けないんです。朝の五時ぐらいに受験生の息子の所に行つて、泣きだしちゃったんです。「お母さんは、パンが焼けない。いいパンができません。もう疲れた。もうやめたい。」って。

普通なら怒りますよね。「なに言つてんのよ、甘えて。」って。でも息子は「どれどれ」って起きてきて、「どれが？」って、私が「これ」と言うのと、「お母さん、おいしかやかね。こんなおいしかパンができてるとに、なんでそんな言うの？」って。そ

のひとことで「ああそうか」って言うて元気になつて、「ごめんね、大丈夫！」って。そういうことが何度かあつたんです。

私がまだ仕事に慣れないで時間がかかつていたものだから、朝二時に起きていたんです。私が精神的にも疲れきつてているのを見て、息子が後押ししてくれて。全粒粉は手で挽くんですけど、息子が自分から挽いてくれて「これで足りる？」って。本当に陰になり日なたになりやつてくれて、私、助かつたんです。

受験生なのに、家にいるときは「お母さん、寝らんね。」って参考書を持ってきて店番をしてくれたし、学校へは「寝んといかんよ、昼休みは。」って言うて行くんです。一時は息子が保護者になつてましたね。(笑) 子供も自立しましたね。変わりましたねえ。

オープンしてひと月は、子供のお弁当を作るのは当たり前と思つて、きついながらもお弁当を作つて持たせてたんですよ。二時に起きてた時は。くたびれて三時に起きるようになったら、もうお弁当を作る時間がなくなつたんです。添加物の怖さを知つていても、「きょうお弁当作れない。」って始めて言つたんです。「ごめん、お弁当を作る三十分、寝



たい。」って言ったら「寝らんね、寝らんね、よかけん。」と言ってくれて。それからずっと二カ月、「ハイ、五百円。」（笑）

—— お砂糖抜きのアップルパイ物語 ——

お客さまは、男性も女性もいらつしやるんですけど、色々聞かれるのは女のかたが多いですね。男性は黙ってたくさん買っていかれる。（笑）

糖尿病の男性が、毎週アップルパイ（直径約二五cm）とたくさんのパンを買っていかれるので、よっぽどアップルパイを気に入ってくださいんだらうと思って、「味はいかがですか？ 気に入っていただけてるんでしょう？」と言ったら、その方が「アップルパイにお砂糖は入つたらんとやろう？」と聞かれるから、「ハイ、そうなんです。味はどうですか？」と言うと「味はどうでもよかと。」って言われるんです。（笑）

「うちのパンはお粉がしつかり入っているから、薄めに切つて食べてください。」と言いつつ終わらないうちに「よかと、よかと。そんなこと言ってもらつたら困ると。お腹いっぱい食べんば。」って。うちのパンを買ってはほしいけど、「そりゃあ、

うちのはお砂糖は使っていないけど、食べすぎたら害よ。」って言ったら、それつきりお店にみえなくなつて、もう二週間近く来られないんです。うちの店員さんに、「あれ、私が言い過ぎたよね。食べすぎたら何でも一緒だつて言つたもんね。」って言つたところなんです。お商売のことを考えると買つてほしいけど、体のことを考えるとネエ。正直に言つちやうんですよね。

お砂糖を入れていないアップルパイに、「お砂糖を使って。」と言うお客さまには「うちのに慣れてください。」と言つたんですよ。店員さんに「そういう言い方は良くないですよ。あのお客さんは二度と来ないですよ。」と言われた時は、ちよつと動揺して「お砂糖をちよつと入れようかな」とも思つたけどね。

ところがその方、また来てくださるし、お砂糖の入っていないアップルパイを美味しいといつて何度も頼んで（予約制）くださるんですよ。甘つたらしくないから、食べたあとでお茶なんかを欲しくならないつて。口の中がさっぱりするつて。

うちで使っているりんごは、三月までしかないそうだから、あとは何にしようかなあつて考えているんですよ。

結婚、そして離婚、あるがままの私で生きる

—— 世界一のいいお嫁さん ——

若い頃は、根がくそまじめで何にでも一生懸命になる人だから、結婚しても、よく尽くして世界一のいいお嫁さんになるぞ、と置いていたんですよ。いま四七才ですよ。

二七才の時に、見合いで一才年下の人と、金のワラジの口だと思つて結婚しました。人が好きで、人と接するのが好きで、お商売の所へ行つたんですよ。ところが、彼とはお見合いだったでしょう。愛情というのとは、一緒に生活して湧いてくるもので、共通の話題とかはなかったから、今から生み出していければ人生は楽しいものになると思つていた。同じ仕事をやっていけるのであれば、なおさらだと思つていたんですよ。

はじめは農家に行きたかつた。百姓は知らないけど、学校の帰りなんか夫婦二人で畑を耕しているのを見たり、たんぼの畦で二人でお茶を飲んでいるのを見ると、それがとても羨ましくつて。お商売だ

と、一緒にいられる、一緒に悩んで喜んで、と思つたんですよ。

ところが彼には大好きな趣味があつたんですよ。麻雀、パチンコ……、夜は飲むこと。家にないんです。まじめそうで、全然わからなかつた。昼間いないから、仕事でいないんだと思つていたんですよ。話をしました。せめて昼間は仕事をしてほしい、昼間から遊ぶのはイヤだといつて。でもいくら話しても平行線でした。

それでも、その後も何回も話し合いをしたり、いろいろ頑張つてみたんですけど、息子は私がひとり育てたほうが、少なくともいい環境を作つてやれるんじゃないか、と思つたんですよ。

それから、ほんとうだと大変な人生が始まるんですよ。ですけどね。

—— ひとりになつて見えてくるもの ——

実家に帰つたものだから、私は堂々としていたけど、一度結婚したものが離婚して帰ってくるのは、親にとつては肩身の狭いものだっただろうし、きつとつらい思いをしただろうと思う。自分たちがつらかつたから、私を不憫に思つてくれて、私は守られ

ていた。

いろいろなあつたけど、今度は自分のお靴箱店を持って。親がいない所で始めたでしょう。今までは親がいて、その後に私がいて。その時は、業者の人もとても私には丁寧だった。男の人たちは、実家で私が表にでて、私をたてて頭が低かったし、私は守られていた。

世間は捨てたものじゃないと、世間を知っているつもりでいたから、店を始めても問題はないはずと思つていたところが、いざこちらで始めてみると建築屋から態度が違う。機械屋も違う。材料を買うのにも違う。男がやるのとは違う、と本当にわかつたんです。

だから、日本は男社会であつて、男のずるさ、女の地位の低さがよく見える。いくら女とストッキングは強くなつたといわれても、気は強くなつたかもしれないけど、地位は上がっていない。それを実感して、悔しい思っているの。どんな夫でも看板としていたら、業者の対応はもつと違つたんだろうと思つた。

後家さんは強くなるというでしょう。私はそれは個性だと思つていたけど、ここに来てひとりやってみたと、周囲がその人を強くするということ

がわかつた。建設の担当者に用があつても「ブン」という態度で全然誠実じゃない。納期も全然守つてくれなくて、ずいぶん悔しい思いをしました。オープン前の数日はずっとパンを焼く予定が、やっと前日の夜中にしか焼けなくて、その時に眠れなかつたのが、オープンして三日目にやめたいと思うところにつながつていったんです。

代理店の対応が悪いので、直接メーカーに「こう言われたんだけど、私が女だからナメられているのかしら。」と言つたら、「そうかもしれないですね。」と言われたんです。女だからといわれても、女なんだから仕様がなくてしょう。塗れば少しはなんとかなるにしても、もうそういう歳でもないんだから。

(笑) だから、つらかつたですよ。

やめようと何回も思いました。オープンする前の段階で。オープンしたら、その時の疲れが残つたままだったから、また大変。女つてネ、大変だつて。ここで気付かされましたよ。

私は今まで守られてたんですね。守られてたとは知らずに、周りはいいい人ばかりだと思つてましたから。世の中は厳しいんだと教えてもらったんです、ヘンな男に。

精神的にも肉体的にも、疲れ果ててしまつた時に

は、何にも知らない箱入り奥さんになりたかったナア、と思つてしまふ。でもそうこうしているうちに元氣が出るでしょう。そうすると「なんだ、男なんかいなくていい。」つてね。(笑)

—— 普賢岳 ——

私の実家のお寺は普賢岳の近くなんです。両親の所に息子と同居していた時に噴火があつて、危険だし何かあつたらいけないからと、檀家の人がアツという間に避難用のトラックを用意されて、「引越してください。」つて。それでこちら(長崎市のお寺の分院)に連れてこられたんです。

その時あわてて荷造りをしたものだから、仏様のものはちゃんと持つて来ていても、私たちのものは「アツ、茶碗がない! お皿がない!」というわけで、近くのスーパーに寄つて買つて来たんです。スーパーだからいい物はないんですね。二百円とか四個で五百円とかの物だったんです。お箸も洗つたら色がはげていくようなものだったんですけど。しばらくして「湯呑みもないね」つて買いにいったんです、スーパーに。

阪神の地震のあと、地元の人「物にこだわらな

くなつた」という声がよく聞かれたけど、まさにそれなんです。今までの何千円、何万円というのは何だったんだろうか。百円のお皿で充分いいじゃないか。向こうに置いてきて、家の隅っこに山積みになつていると思うけど、そんなものは見栄でしかなかつたんだつて。

買つてきた時には「ああ、いいもの買った。」つて自己満足を一瞬しているけど、その後はなんにもない。全然心の余裕になつてないし、心を満たしていない。割つてしまつたら何もありませんか? 百円のお皿でも一緒にやないかと思つた時には、「いいものはいらぬ。洋服は買わない。それこそ必要なきは生協でいい。」つて。「これでいい」つて本当に心から思つたから。

以前は、ブランドにこだわる必要はないけど、たまには、いいものを買えるときには買おうかなつていう気持ちがあつたけど、普賢岳の噴火が始まつてからは、本当にここ五年ぐらいは、まともな物は買つてないですね。

やっぱり、普賢岳があつたために、物の見方、感じ方、価値観が変わつて、「壊れるものは集める必要はない。なくなるものは集める必要はない。」つて思うようになりましたね。それより、心の栄養を

しつかりしておかないといけないって。

——さすがの悟りの境地——

もし他人が私を馬鹿にしても、私の人間性っていうのはだいたい自分でわかってきたし「私はこれだけ生きられないんだから、私のこの器から出る必要はない。」ってね、本当に悟ったみたいに思っています。

今までは人に対して、PTAの役員をしていた時には「私は会長でござる。」なんて構えたりしていたのが、終わったら何でもなし。こちらに来たら、会長だったことを知っている人もだれもない。もししたら、ただのフツートのオバサンでしかないでしょう。フツートのオバサンで生きていたら、肩肘をはる必要もないし、知っているふりをする必要もないでしょう？ あるがままの自分を見せればいいっていうことに気付いたんですね。二年ほど前ですかね。ボヤーツとしていた時に。

そしたら、肩の方がストンと抜けて、すつごく楽になって。どんなに小さい子でも、若いお兄ちゃんとも、同じレベルで話せるんですよ。今までは意識の中で、上から物を言うとか、知ったかぶりを

したようなところがあつたんじゃあないかなあ、と思うんです。今は、あるがままの私でいいんだと思うから、人と接するのがすつごく楽になって……、いいですねえ。

工務店の社長なんかに怒っても、それまでなら遠慮して、「ねえ社長さん、ちよつと違うんじゃないやありません？」と言っていたのが「なに？ 違うでしょう。あなたの方が。」というように、普段の言葉で飾らずに言えるようになったことがよかつたなあって思います。……楽になつたなあ、生きるのが。

「ボロは着ても、心は錦（笑）」ではないけれども、その方がうんと価値があるよね、って。じゃあ今から、うんと心を磨かなきゃ、心の栄養をつけなくっちゃね、って思いましたね。形じゃなくてね。

お寺の人間でもひとりの人間だから、知らないこともいっぱいあるし、失敗もするんですよ。つい「これぐらいのこと知らない」って言えるかなとか思った時に「ウツ」と詰まることがあるんです。それは見栄だと思えます。「知らないことは知らない」って言って何なの、くだらないことでもいいじゃないかって。

楽ですねえ。自分のあるがまま生きられるっていうの。失敗しても、それが自分だって。

＝ メニュー ＝

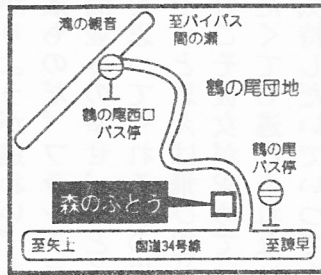
食パン	380
全粒粉パン	420
玄米パン	400
野菜パン	400
フランスパン	380
くるみパン	300
レーズンパン	400
ごまパン	380
チーズパン	130
あんパン	130
りんごパン	130
テカロール	70
パンクッキー	200
ハーブクッキー	300
アップルパイ	2400
シモンケーキ	1800

手造り・焼きたてパンの店

# 森のふとつ

パン工房

自家製天然酵母 国産小麦使用



長崎市鶴の尾町1-11

パン工房 **森のふとつ**

TEL/FAX 0958(38)6030

※3,000円以上は無料宅配 (配達日の前日の午前中までに予約)  
(長崎市内は金曜日、諫早方面は木曜日に配達)

※アップルパイ・シナモンケーキは予約制 (前日の午前中までに予約)

※営業時間 A.M.10:00~P.M.6:00 ※定休日 日・月・火曜日、祝祭日

映画

## 「マデイソン郡の橋」

を見て

I J

中年以上の主婦たちに絶賛されているというこの映画。ある人曰く、ただの不倫じゃないの!ん、まあ不倫は不倫に違いない。しかし、ただの不倫ではない。正確には節度ある不倫ではなからうか。この映画にいたく感動する女たちにちよつと言。

まずフランチェスカの生きた時代は私たちの母の世代であること。だからその世代の女たちが涙の洪水になるのは無理からぬところだが、私たちが大泣きするのは恥ですゾ。なんとなれば本音と建前に大きく引き裂かれ、自己実現できないのはただ己れのせいであつて、♪だあれのせいでもありません。い、みんなオイラが悪いのサ♪……なのなのだ。突然の恋の相手、カメラマンのロバート・キンケイドなる男を思つて一生暮らすより、価値観の違う夫でも、私つてこんな女なんだからつて正体を多少で

も見せつけて生きていく道を選ばなきやあね、女が  
すたるつてもんじゃありませんか。

それにネ、たった四日間しか会えない男と毎日毎  
日顔つきあわせてる男とを比べるなんて、そりやあ  
四日間の男がいいに決まってるあ。それも結果的に  
四日間だったというのではなく、最初から四日間の  
限定つきでは盛り上がりようが違わい。もし現代の  
女の話なら相当な噴飯ものだ。フランチェスカは満  
足だっただろう。世間並みの幸せ、夫と子供と孫に  
囲まれて、なお自分を思ってくれる別の男が見つかり、  
いつでも飛び出そうと思えば飛び出せる状態があ  
ったのだから。それこそ彼女が求めているものでは  
なかつたか。逃げたくても逃げられない状況はシ  
ンドイけど、自分の気持ちだけでいつでも逃げられ  
ると思えば、ずいぶん余裕でくるもんネ。問題が  
顕在化しない訳だからサ。「お父さんのために生き  
たのだから、その残りは恋人と」だつて？ ちつと  
も美しかありませんネ。誰々のために生きたなんて  
嘘ばつかし。そこそこ満足だったでしょ。人が他人  
のために生きられるんなら世の中ゼーンゼン違つて  
ると思うけどネ。とにかく彼女はラッキーだったよ  
ネ。

あれはいい男だ。原作を先に読んだけど、純情そ

のもの。しかし、彼は相当孤独だったろう。自分か  
らは連絡をとる訳にはいかず、旅から旅の暮らしの  
中でどう思う思いだったろうか。この話のいいところ  
は男が耐えたというところが素晴らしいのであつ  
て女はちつともよかあない。まあもつとも、この口  
パートさんは孤独大好き、自由大好き人間だった可  
能性は強い。無難だったのは、二人ともよく己れを  
知っていたからだろう。

私は不倫がわかつて村の人々に爪はじきにされた  
ルーシーという女の人を買っちゃいましたネ。彼女は  
その相手と結婚して、他の人たちとはあまりつき  
あわない生活をしていたが、彼女は、一足早く自己  
実現した女だった。苦しみながら。いつだったかゴ  
ゼ唄を聴きにいったとき、八百屋お七の恋情をせつ  
せつと唄う声に、白髪で腰の曲がった女の人が、涙  
をポロポロ流しているのを見てビツクリ。女はいつ  
までたつてもハーレクインロマンスなんだなあ、成  
就しなかつた恋に、あるいは「恋」というものを経  
験もせず年とつたという思いにとりつかれて生き  
るもんなんだなあと思つたことだった。いえいえ、  
年がいくつだろうと大丈夫。気がついた時にすれば  
いいんだから。あきらめるのはまだ早い。

とにかくめいっばい欲が深いのが人間だもんネ。