



Bakery Chef 玉木 潤 店長

『ママパンシェフ通信』第二弾。京都宇治市の黄檗で行列のたえないベーカリーとして話題の「たま木亭」さんです。今回は「玉木 潤」店長のパン作りに込めた思いとその魅力に迫ります。

玉木店長、「何でも聞いてや」の一言から。パン生地が魔法にかかったかのように姿を変えていきます。作業中にもかかわらず、快く取材をお受け頂きました。

―「たま木亭」の開業まで

高校時代は、実家のパン屋の手伝いで毎朝ドーナツを揚げてから学校へ。そんな学生時代を経て、京都製菓技術専門学校へ進学。その後、日本パン技術研究所から京都のセンチュリーホテルのベーカリー部門で2年勤務。福盛パン研究所・福盛シェフのご縁で株式会社ドンクに入社し、パン作りの実践と研究に没頭する貴重な10年間を過ごします。

28歳の時、クープ・ド・モンドの国内選考会で見事に2位を獲得し、代表メンバーの一人としてフランスへ。オープン不調のハンデを背負いながらも日本代表として総合4位と実績を残す。受賞後にその技術と精神力を見込まれ、繁盛店でもある株式会社ドンクの三宮店などの勤務をすすめられるもすべて断り、信頼している師匠の後押しもあり、地元宇治にて「たま木亭」を独立開業する。

―玉木さんが考える美味しいパンとは

美味しいパンとは、まず焼き立てであること。フレッシュなうちにお客様へお渡しできるように常に焼き続けているのも当たり前前の精神からです。自分の仕事に言い訳はできません。当たり前前を継続することは難しいことと考え、徹底して当たり前前を続けています。

今でもオープン当時とやっていることも

考えていることも何も変わらず行い、真摯にパンと向き合い、もっと美味しいパンが作りたいという気持ちで仕事に取り組んでいます。

―新商品はどうやって考えているのですか？

―新商品を作る時は、「作ろうと思い」「考えようと思い」取り組んでいます。思考のスタートは、ケースbyケースのため生地から考える時もあれば副材料から考えることもあります。

副材料の場合は何か良いものがないかと常に意識をおいています。そうしている中、日々の生活から何か閃くような食材に出会う瞬間があります。そこから他の材料をどのように合わせたら味や風味がどうなるのか？をイメージして作り上げていきます。

―他にお店を出す予定はありますか？

―多店舗展開は基本的にしないし、催事にも出ません。なぜなら、自分の作るパンは自分がいて、自分が生地などを管理し、自ら取り組んでいるからこそ・・・。「たま木亭のパン」。私もパンも外へは出ないし出しません。自分の店で焼き続けるのも当たり前前の精神です。