

ゆいまーる パン工房からこんにちは

パンを工房で毎日作っていると不出来なものが出来てくる場合があります。何が原因なのだろうと思えば、計量を間違えてしまったり、計量を間違えてしまったり・・・計量を間違えてしまったり・・・。あれ、ゆいまーるのパンの不出来なのは、計量をまちがえてしまっているからなのか・・・？じゃあ、計量の間違いをなくせば、毎日良い状態のものが出来上がってくるのか？

自分自身の生活サイクルを大切にするメンバーのみんなとパンを作るには、通常の作業時間では、やり切れないこともあります。しかも、メンバーさんは集中力が続かなかったり、数字を読むのが苦手であったりと、わたしが経験してきた普通のパン屋でパンを作る上での「あ・うん」の呼吸をとるのは、当たり前かもしれませんが難しいです。「あ、今、洗い物は待ってほしいのに・・・」「もうちょっとキレイに拭いてくれるといいのに・・・」「今の仕事を続けてやってほしいのに・・・」と、本音を言うと、そう思うことも多々あります。

しかし、Yさんの計量は時間が掛かるけれど、ほぼ完璧だ。なら、他の人だろうか？Aさんは？仕事全般のやる気はあるのだけれど、ひとつのことに集中するのが苦手なので、間違えることは多い。しかし、モノを計るのは好きそうだ。

Kさんは、数字を読むのが苦手だけれど、酵母をたてることにプライドを持ってくれます。間違えたときは「間違えたよ」と教えてくれる。

他のみんなも、粉ふるいや、鉄板拭きや、ピール刻みや、食器洗いや、シール貼り等、一生懸命に仕事をしていると思います。

タイミングよく洗い物をしてもらえたり、キレイに拭いてもらえるように一緒に拭くことが出来たり、仕事を続けてやってもらえるようにサポートができれば・・・良いのにな、と思いますが、その時間が、パンを作る時間の流れの中では難しく感じます。

それが私の焦りとなり、他のスタッフの焦りに繋がると計量間違いなどのハプニングになり、その結果、不出来なものが出来てしまうのでしょうか。

私自身の中でゆいまーるに入って目指したいことのひとつに、カッコいいパン屋で働くメンバーというのがありました。だから焦るのかもしれませんが「メンバーの支援」と「カッコいい商品」を作るという難しい両立の前で立ち尽くしています。

パンの製造量が多すぎるのかもしれないし、(一時的に)スタッフを増やすことも考えてもよいのかもしれませんが。それ以前に、私も他のスタッフもメンバーのことをもっとよく知る努力をし、メンバーのもっている力を活かした形での新たな製造の可能性を見つけていかなければいけません。

今年はそういう意味でも、みんなとゆいまーるのパン工房の在り様や目標を考え直す機会をもっと持っていきたいと思います。