

生産者の思いを伝えられる、高島のストーリーを語れるパンづくりをしたい

子どもの頃からものづくりが好き

いつ頃からパン屋になろうと考えていましたか？

祖父の代からのパン屋に生まれ、ものづくりや料理の好きな子どもでした。パン屋を経営する両親を手伝って夕食なども作っていました。中学生の頃には、パン屋になろうと思っていました。身近に道具があり、ものを作る環境が整っていたと思います。

大学で経済学を勉強されたのは経営のためですか？

高校卒業後はパン屋へ見習いに入ろうと考えていましたが、両親の勧めもあり、愛知

県の大学へ進学し、経済学部で学びました。大学時代はいろいろなパン屋を回りました。フランス人が経営する「ドミニクドゥーセの店」のパンがおいしくて、思わずバイトさせてほしいと飛び込みました。その店でバイトでは、朝5時からたくさんパンを作りました。徹夜でパンを作り、大学に行くのを忘れた日もあったくらい熱中しました。

卒業後も同じ店で一年間修行しました。毎日100本のバゲットを焼き、大量にクオリティを揃えて作る、いい経験になりました。フランス人にとって、パンは主食です。毎朝その日に食べるバゲットを4〜5本買います。フランスの有名な店では毎日2000本以上のバゲットを焼きます。日本とパンの捉え方が異なることを知りました。

材料選びから、お客様への販売まで、一から十までできることが楽しいですね。お客様との対話もやりがいにつながります。「昨日食べたパンおいしかったよ」と言ってもらえ、また来ていただけるとうれしいですね。

どんな難しさを感じていますか？

パンづくりと店の経営に没頭し、ゆっくり過ごす休日も無く、休みでも店やパンのことを考えています。ほかの仕事も同じだとは思いますが、代わりがないということに自営業の難しさを感じています。今は、両親と3人でパンづくりと店の経営をしています。

Pain D' or (黄金のパン)を開店

どんなパン屋をめざして開店されたのですか？

2000年にこの店を始めました。父とは味も店づくりも違うので、新しい店を建てました。フランスパン、クロワッサンなどを中心に、毎日食べても飽きない、安心して食べられるパンづくりをめざしました。低温長時間発酵で材料のおいしさを引き出しています。思い入れを持って作ったものをお客様に毎日出す。全て修行した店が基本になっています。

しかし、当時はパンといえば菓子パンや惣菜パンを求めるお客様が多く、作りたいものとお客様が求めるもののギャップに悩みました。少しずつ惣菜パンなどの種類を増やし、今は50〜60種類のパンを1日約800個焼いています。お客様は多い日で100名前後来られます。市内の老人施設、保育園、ホテル、レストランなど約10カ所へ配達もしています。

パンづくり以外の時間の過ごし方は？

商工会青年部の集まりなどに参加したり、月1回は仲間と飲み会するのが大事な時間です。学生時代に卓球をしていたので、卓球は続けていましたが、最近はできていないですね。

高島のストーリーを語れるパンづくりを

今後、めざしていることを教えてください。

高島市は人口が減ってきており、これからは、市外からでも買いに来ていただけるパンを作りたいと思っています。市内の材料をできるだけ使い、高島のストーリーを語れるパンを作りたい。材料の生産者がどんな人で、どんな思いを持っているのかを伝えたいですね。

パンづくりをめざす、若い人へメッセージをお願いします。

毎日の大変な仕事ですが、がんばった分だけ売上げにつながり、満足していただいたお客様から対価をいただく。とても分かりやすい仕事だと思っています。毎日、変わらずに作り続けることの大事さと、新しいものづくりへチャレンジする仕事です。

将来、できれば2〜3人雇用して、パン作りを伝えていければと思っています。



DATA

●プロフィール&高島らしさとは？

1975年、高島市生まれ。2000年、パン・ドールを開店。生まれ育った町で、地域の人とつながっている安心感があるところに、高島の良さを感じます。

●1日のタイムスケジュール



やりがいのお客様との対話から

パンづくり、お店の経営をとおしてのやりがいを教えてください。

Pain D' or パン・ドール

〒520-1214 高島市安曇川町末広3-25-4
TEL & FAX : 0740-32-2056