

町の 小さなパン屋さん



住宅地の中に人気の小さなパン屋さんがある

というウワサを聞きました。都心から離れた郊外にある「町の小さなパン屋さん」のパンがとてもおいしくて、行列ができるほどの人気なのだそうです。

それらの「町の小さなパン屋さん」のほとんどが兄弟・姉妹・夫婦など家族で営まれているパン屋さん。古い家具に囲まれたカフェを併設したり、雑貨を置いていたり、お年寄りの集まりにパンを出前したり、週3日のみの営業であったり、地元産の小麦を使っていたり・・・と特徴は様々ですが、お店の営業スタイルがユニークで、店主さんの鮮明な意志と、自由な働き方を感じるのです。今までのパン屋さんにはなかった新しい香りがします。もしかすると、これはパン屋さんという「職業」が選ばれる理由や、町の中での「パン屋さんのありかた」が変わってきているのではないのでしょうか？

＊ ＊ ＊

このような仮説のもと、今回の「小麦な生活」は町に出かけていき、「町の小さなパン屋さん」の中に生まれている新しい兆しを探ってみました。

小麦な生活 Vol.4「町の小さなパン屋さん」まとめ

「町の小さなパン屋さん」ってどんな仕事？

今回お話を伺った地元密着型の「町の小さなパン屋さん」は、偶然ですが6軒とも新規に起業してパン屋さんを始めたお店でした。どうして「町のパン屋さん」という職業を選択したのかお話を伺い、その職業観をまとめてみました。「町のパン屋さん」という職業に対する見方がちょっと変わってきませんか？

「大好きなパン」の仕事 (→女性の起業)

- 特に女性はパンが好きだからという動機が多く、**パンの食べ歩き→パン教室に通う→自宅で焼いて近所におすそ分け→売ってほしいと頼まれた**という経緯でパン屋さんを始める場合が多いようだ。
- 男性は、「奥さんがパンを焼いていた」ことをきっかけに起業するなど。

モノづくり欲求、表現欲求を満たせる仕事

- パンづくりは**自己表現**。パンは**作品**。店舗は**自分の世界観を表す空間**。小麦の造形性や形態の多様性が、創造的な人々を魅きつけるのではないわ。
- お客さんが目の前で作品であるパンを喜んで買ったり食べてくれることがパン屋さんの「**生き甲斐**」となっている。

安全な食やスローライフに関わることができる仕事

- 「町の小さなパン屋さん」は**生活者視点**。「**自分自身が食べたい**」おいしくて**安全なパン**、**パンのあるゆったりした暮らし**を町の人に提供する。
- 自分や家族、身近な人の健康への気遣いから食の仕事に携わる人も少なくないのではないわ。

自分の働き方を、自分で決められる仕事

- 自分の意志で**起業**した「町の小さなパン屋さん」は**自立志向**が非常に高く、働き方を自分で決められる**自己裁量性**の高い仕事として選択されている。
- パン屋さんの仕事は体力がいり、長時間労働だが、**自分で決められる**という点において自在感、開放感があるようだ。

地元で子育てしながら家族と一緒に働ける仕事

- 職住接近の働き方／暮らし方の1つとしてパン屋さんが選択されている。
- 姉妹・兄弟や夫婦がお互いに助け合って、仕事と、子育てあるいは介護との両立ができる職業である。週2、3日の営業や、不定期の営業など、**ライフステージに合わせた柔軟な働き方**が可能である。

気のあった仲間と楽しくやっていける仕事

- 仲間のネットワークを基盤**に楽しく活動する自由業的な「町の小さなパン屋さん」が増えているようだ。
- 店舗づくりや仕事を手伝ってもらったり、アート作品を店舗で販売する等、**友人・知人・お客さん・ビジネス仲間**といった人と人の横つながりが大切にされている。

「町の小さなパン屋さん」は町の食の未来をデザインする

「町の小さなパン屋さん」に生まれている兆しの中からいくつかを選び、この先こんなパン屋さんが生まれるのではないかと、夢をふくらませて予想してみました。町での暮らしをより楽しく豊かにしてくれるパン屋さん。さて、これからどんな「町の小さなパン屋さん」が生まれてくるでしょう？ とても楽しみです。

- 【兆し】
- ・自己表現の場としてのパン屋さん
 - ・心地よい空間の提供

- 「お茶飲みパン屋」
- 盆栽や花を育てている自宅の庭を解放し、縁側でパンと飲み物を販売するパン屋さん。町の人においしいパンとくつろぎの場を提供。夜にはホタルの光や緑香花火も楽しめる。

- 【兆し】
- ・女性の起業
 - ・育児・介護と両立
 - ・おすそ分けパン

- 町の女性がコラボで日替わりパン屋さん
- パンづくりが大好きな女性が数人で起業。日替わりでパンづくり&販売を担当しオリジナルパンを提供する。おすそ分けパンの集大成。

- 【兆し】
- ・町の食アドバイザーとしてのパン屋さん
 - ・学校への出張販売

- パン屋さんが地元小学校で食育授業
- 町のパン屋さんが小学校の授業で食生活やパンについて講義し、パンづくりの実習の先生も担当。生徒が開発したレシピのパンを学校で出張販売。生徒の販売実習も。

- 【兆し】
- ・パンの受注販売・宅配サービス
 - ・買物難民救済

- 町の小さな「パンの宅配屋」さん
- 足の弱いお年寄りや育児で忙しいお母さんにパンを配達する。オリジナルデザインのお誕生日・お祝い用装飾パン、歯が悪い方、塩分・糖分制限の方向けのパンも提供。

- 【兆し】
- ・地元の商店や食品メーカーと連携
 - ・「日本ならではのパン」

- 自分の好きなお惣菜や町の名産を挟んでもらえるパン屋さん
- パン屋さんで商店街のお店がコラボ。その場で好きなお惣菜やお菓子屋さんのあんこやお刺身などを、好きなパンに挟んだり、載せるなどアレンジしてもらえる。

- 【兆し】
- ・表現の場の提供
 - ・集う空間の提供
 - ・仲間（芸術家）とコラボ

- 音楽を聞きながら買物を楽しめる「食べられるパン雑貨屋」さん
- パン屋さんが地元の演奏家・造形アーティストの卵とコラボ。演奏を聞きながら、「食べられるパン雑貨」（小物・アクセサリ・食器など）を売る。

- 【兆し】
- ・地元の小麦を使ったパンづくり
 - ・集う空間の提供

- 「おはなしパン屋さん」
- 紙芝居屋さんのように、町内の何力所かを巡り、童話や怪談などを子どもに聞かせるパン屋さん。「おはなし」が終わると、地粉でつくった健康によい「蒸かしパン」を子どもたちに販売。

- 【兆し】
- ・社会的弱者の社会参加の促進
 - ・集う空間
 - ・冷凍パン生地使用

- 町の「いつでも焼ききたてパン工房」
- 自宅で過ごすことの多い社会的弱者のみならずパン好きな人、高齢者、学生など多様な町民がコラボで「町のパン」を自給。町民の交流を図る。冷凍パン生地の活用も。

「小麦な生活」Vol.4 町の小さなパン屋さん
2013年7月22日発行 発行所：コムギケーション倶楽部
〒104-0041 東京都中央区新富 1-9-4 ファンデックス銀座 3F 日本食農連携機構 内
Tel：03-6280-4044
URL：http://www.comugication.com/ Eメール：info@comugication.com

編集後記／6軒の「町の小さなパン屋さん」を訪ね、お話を伺いました。どのパン屋さんにもドラマがあり感動いたしました。せっかくお聞きした内容のできただけたくさん載せようと思ったら誌面がパンパンに。お忙しい中、お時間をつくっていただいた6軒のパン屋さん、どうもありがとうございます！ 自転車でサイクリングしながらの取材楽しかったです。（石川玲子）



「姉妹でやっているお洒落なパン屋さんがあるんですよ。」というウワサを聞き、埼玉県幸手市を訪ねてみた。

表通りから外れた細い道沿いに、四角くて、白い漆喰壁の小さいお店がほつりとあった。周りは住宅地で緑が多く、畑や田んぼなどが散在している。

茶色い重厚な木のドアを開けて、お客さんが次々に訪れる。あるお客さんはパンを入れる編みかこを持ってあるお客さんは友人を訪ねる時のような面持ちで。店の外の白壁にoimaiとネームが書いてあるだけ。パン屋さんであることは外からはわからないが、中に入った途端漆喰から発散する少し湿気たような独特の空気感、高い天井、四角や直線のできた空間に、ドキツとする。

古家具の机の上にパンがアートのオブジェのようにきれいに並べられ、カンパニーはクープ（切り込み）の茶色と白い粉の対比が美しく、どっしりとして荘厳でささる。

oimaiのパンは季節の果物や野菜、ナッツや黒砂糖、チーズなどを練り込んだ素材の自然な味わいを活かしたシンプルでハード系のパン

で、姉の久保真紀子さんが天然酵母、妹の三浦有紀子さんがイーストを使ってパンを焼いている。小麦粉は国産小麦が中心でライ麦粉と全粒粉は栃木の農家のもの。お客さんにはきちんと商品説明をし、保存方法、食べ方等を笑顔でアドバイスしている。「お客さんがドアを開けてお店に入ってパンを選んで召し上がるまで」を提供したいんです」と妹の有紀子さんは言う。お客さんが持参したエコバックやかごには薄紙に包んだパンをそのまま入れる。ポリシーが非常に明確だ。

10年ほど前に二人で大好きなカフェ巡りをしていて、カフェの草分けのお店1988 CAFE SHOZOに出会った。その凛とした空気感や洗練された店つくり、衝撃を受け、「こんな空間がつけられたらいいね」と話をしながら帰ってきた。

その後、一緒に上京して真紀子さんは天然酵母のお店「ルヴァン」で、有紀子

古家具と雑貨のあるお洒落なパン屋さん。パンを売るだけでなく、人の出会う空間づくりをしたい。 cimai / 埼玉県幸手市

さんはケーキとパンのお店でパンづくりの経験が積んだ。そして2005年、二人でユニットを組み、恵比寿にある布と器のお店でパンを販売。これがoimaiのスタートだった。出演するイベントではパンがいっぱい完売、人気が出てくるにつれて起業を考えるようになった。

「パンを通してモノづくりをする工房と、表現・発信のできる店舗が欲しくなったんです。」

イメージ通りの「四角い建物や雑居ビルのような」物件を幸手市で見つけ、自分たちで壁に漆喰を塗り、バーナーで床を焼き、2008年にお店をスタート。

今年でお店を始めて5年。「みんなが力を合わせたら、ここまでやってこれた」と有紀子さんは言う。ユニット活動や仕事の中で出会った友人も強力なサポーターだ。気が合う仲間が自ずと集まってくる。「同種の人間は同じ匂いがするからわかるんです」

有紀子さんはお店のスタッフには夢を持って楽しく働いてほしいという。しかし、小学校5年生のお母さんで子育てをしながらお店をやっている彼女自身は全力で働いている。パンづくり以外の仕事も増えている中、工房の中の仕事をまかせるスタッフを入れようか迷っており、お店が次のステップに移る転換期がきているのではないかと。

oimaiでは、店舗の二階にある四角いスペースでいろいろなイベントを開いている。不要になったモノを次の人につなぐ「つなぐもの市」「つめぼしをつくる会」「つみぎきぎの会」「朝ヨカ」など。9月にも音楽会を実施する予定だ。

「oimai」をパンを売るだけでなく、人が集まり、出会う空間にしていきたい」と、最後に有紀子さんは夢を語ってくれた。

oimai	
所在地	埼玉県幸手市幸手
電話	020581112
048014412576	
ブログ	www.cimai.info

ご主人が小麦を栽培し、奥さんがパンを焼く小さなパン屋さん。地元の人が集う「街角マルシェ」が目標。 パンとチーズ funoto / 神奈川県大磯町

「ご主人が小麦を栽培し、奥さんがパンを焼いている小さなパン屋さんがある」と聞き、大磯町のパンとチーズ funoto（麓）のテントを訪ねた。

大磯町は明治時代から政財界の別荘が立ち並び保養地、海水浴場として開けた地。現在でもその面影を残す風情のある町である。お店は駅から続く小路を通り抜けた先の閑静な住宅地の中の駐車場にあった。

青空の下、輝くような鮮やかな黄色いテントの横に、開店時間の午前11時半にはすでに行列ができていた。木曜と土曜の週2日の営業。評判が口コミで広がり、開店して1〜2時間で売り切れてしまつてた。

パンは国産小麦、ブドウからおこした自家製の天然酵母種を使って奥さんの青沼昌子さんが自宅のパン工房で一人で焼いている。バゲット、



ともあって、栽培地に近く空気のきれいな大磯町に引っ越した。パンが大好きな青沼さん夫婦はこの頃からパン屋さんをやる夢を持ち始めた。

この夢に向かって、昌子さんは本格的にパン教室に通い、自宅内にパン工房を作った。一彦さんは「あじがら農の会」で小麦の栽培も始め、今年の2月に一念発起して会社をやめ、夫婦の二人三脚のパン屋さんパンとチーズ funoto をスタートした。

起業してから昌子さんの生活はにわかに忙しくなった。販売の当日は朝まで一晩中パンを焼き続ける。手間を惜しまずリユスティック用のオリーフも、種抜きは物を使わない徹底ぶりだとか。新しいパンの試作にも日没トライしている。一彦さんはサポーター役に回り、販売日には家事を全て担当。二人のお子さんも洗濯などを手伝うようになった。funotoはまさに家族が力を合わせてやっているパン屋さんなのである。

現在使っている小麦は、北海道のハルユタカ、キタノカオリ、三重県

パンとチーズ funoto	
所在地	神奈川県中郡大磯町
電話	046317918100
HP	http://oisofunoto.com/

「町の小さなパン屋さん」キーワード

●住宅地の中の小さなパン屋さん

最近、住宅地の中に地元密着型の個性ある小さなパン屋さんが増えているようだ。自宅を改造したり、外装を自分たちでやるなど手づくり感のある小さな店舗である。女性やパンづくりをし、子育てをしながら自宅、または自宅のそばでお店をやっているというお店も多かった。口コミで近所に評判が広がり、開店前から行列ができる。どこにあるかよくわからない、少量生産ですぐ売り切れてしまつ、営業日が週2、3日、不定期等でぶらりと行っても店が開いてない、などの理由から「幻のパン屋さん」などと呼ばれるりする。

●ユニット

「創作・表現活動のために結成されたアーティスト集団を意味するコトバ。イベントなどで自作のパンを販売するグループも「食ユニット」「職人ユニット」などと呼ばれる。店舗なしのテント販売からパン屋さんをスタートするユニットもある。

●カフェ（パンカフェ）雑貨カフェ

1988 CAFE SHOZO（カフェショウゾウ）とは、栃木県黒磯のアパートの2階に1988年開業した地元密着型カフェの草分けで、家具調度品がアンティークで、独特な空間作りのお洒落でかっこいいお店

カフェは、食・アート・音楽等が融合した心地よい空間を提供する喫茶店・レストラン。近年はパン屋さんやカフェが融合した「パンカフェ」や、パン屋さんで「雑貨カフェ」が融合したようなお店など多様な業態のお店が生まれている。

●表現メディアとしてのパン

欧州にも「飾りパン」という伝統的なパンのジャンルがあるが、粘土のように造形ができ、発酵・焼き上げの方法によっているという表現ができるパンは創造性の高いメディア、アート作品である。成形したり焼いている過程もパフォーミング・アートである。

●テント販売

店舗のコストを削減でき、またフレキシブルに販売所を設置できる。近年イベントや路上販売などパンのテント販売がよく行われている。

●焼きたてがおいしい

Funotoの昌子さんによると「郵送して欲しい」との依頼もあるが、出来るだけ焼いた当日に召し上がっていただきたいので、通信販売はあ断りしている。

「フントでその日に食べ切れる分だけ買っていたんだけど」という、気泡が細かくモチリとしたパンは、焼く皮はカリツとして芳ばしく中は弾力のある食感が独特。国産小麦を使ったパンの特性なのかも知れない。

●パンに合うチーズ

funotoでは神楽坂にあるチーズ専門店から仕入れたレッシユチーズを使ったパンを焼いたり、パンに合うチーズの試食販売もしている。

●街角マルシェ

中世からの歴史があるフランスの町の市場（マルシェ）のように週末などに大磯町（および近郊）で収穫された野菜、果物をテント販売するというのが funoto の一彦さんの夢。パリのマルシェは数十点にしており、どのエリアからも15分も歩けば最寄りのマルシェにたどり着くことができる。

●買い物難民

外出が困難だったり、商店街やスーパーが遠くに行けない人々などのこと。高齢化が進んだ町や山間部・ドーナツ現象が進んだ都市部における社会課題。「街角マルシェ」で funoto の一彦さんが解決したい課題の一つ。

●あしがら農の会

小田原のNPO法人。現在約130人が参加し、有機農法で小麦、米、大豆、お茶などを栽培している。funotoの一彦さんは3年前から小田原市のみかん畑を再利用し9家族の市民農家と共同で有機の小麦づくりに挑戦している。

●市民農

新鮮でおいしい農産物を作りたい、食べたいという市民ニーズは高く市民農園の多くはフル稼働。TTPへの交渉参加を背景に、こいつは市民農（市民にも農業者）が耕作放棄地の再生の担い手として期待されている。また、農作業が健康増進につながるというところで高齢社会に向け市民農園が注目されている。



東京の下町、足立区梅島に隠れ家のよう小さなパン屋さんがあると聞き訪ねていった。

梅島の駅から五分ほどの住宅が並ぶ小道を歩いていると、童話に出てくる様な小さなかわいい家が突然現れる。姉の月原和子さんと、妹の上野幸子さんが切り盛りする、「パン工房ファリーン」だ。

営業日は火曜・木曜・金曜の週3日で、土曜日は不定期で営業。朝10時半に開店し、午後4時半までの営業だが、売り切れ次第終了で午後にはもうパンがないことも多い。1997年にお店を始めて16年め。もともと姉妹は夫のパン好きだったが、妹の幸子さんがパン作りをしていたのをきっかけに、姉の和子さんと一緒にパン屋を始めることにした。

知り合いの太一さんに初めての仕色色の波の上にSWANの文字が並ぶお店の看板がとてかわい。伊勢原市に「障がいを持つ方が元気に働いている小さなパン屋さん」とあると聞き訪ねて行った。そのお店、スワンペーカーリー湘南店は、小田急線の伊勢原駅から歩いて10分くらいの所にあった。

大きなガラス窓から日が差し込む明るいお店で、イートインスペースもある。スワンの模様の磨りガラス越しに見える工房でスタッフが働いている。みなさんの顔が活き活きしている表情をしているというのが第一印象だ。

スワンペーカーリーは、ヤマト福祉財団とヤマト運輸が障がいを持つ方の自立と社会参加を支援するために展開しているパン屋さんのフランチャイズチェーン。直営店とチェーン店があり、湘南店はチェーン店だ。

スワンペーカーリー湘南店店長の加藤裕子さんにお話を伺った。棚に並ぶパンは、食パン、ハード系のパン、調理パン、デニッシュなど数種類。伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル

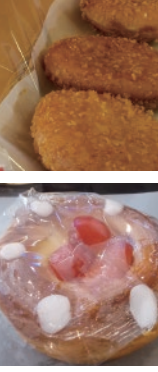
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



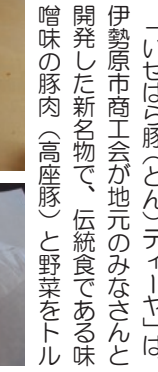
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



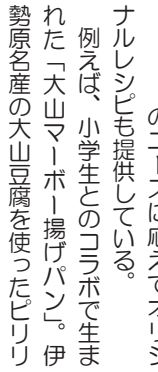
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



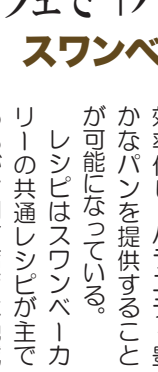
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



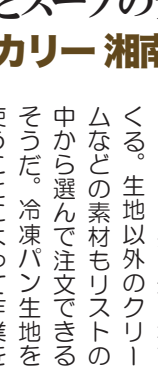
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



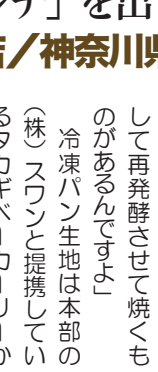
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



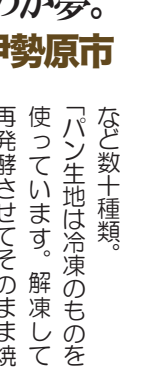
「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル



「いせはら豚（こん）ティヤ」は、伊勢原市商工会が地元のみなさんと開発した新名物で、伝統食である味噌味の豚肉（高豚豚）と野菜をトル

「町の小さなパン屋さん」キーワード

●町に雇用を生むパン屋さん

スワンペーカーリーは社会的弱者の自立と社会参加を大手企業がノウハウと資金を投入して支援し、地域の有志が運営しているよい事例である。

●冷凍パン生地

スワンペーカーリーのパンづくりで活躍しているのが冷凍パン生地。効率化を図るとともに、障がい者作業をカバーできる素材として奏功している。腕力のない女性や高齢者のパンづくりにも活用できるかもしれない。

●参考

株式会社スワン
株式会社スワンは、ヤマト福祉財団とヤマト運輸を中心に設立された株式会社。障がいを持つ方の自立と社会参加を支援するために、製造販売を行うフランチャイズチェーンを展開している。働いている障がい者の一カ月給料は一万円以下。こういった現状から脱却するために施設職員に経営ノウハウを伝授し、一般消費者ターゲットとした製品を販売する「焼きたてのおいしいパン」店構想を展開。1998年第1号店スワンペーカーリー銀座店がオープン、現在直営店3店、チェーン店は25店、タカキベーカーリーの協力を得て、同社が独自に開発した冷凍パン生地を使っている。

(www.swanbakery.jp を参考に記述)

スワンペーカーリー 湘南店
湘南店店長の加藤裕子さんは養護学校で30年以上先生をしていた経験を活かし、養護学校の同僚や生徒の保護者と一緒に起業。2006年に運営会社（株）空と空を設立し、このお店をオープンした。加藤さんはスタッフに自信と責任を持って働いてもらうため株式会社という企業形態を選択した。障がい者6名、健常者0人が働いている。仕事は製造と販売に分けられているが販売は全員が交代で担当し、できるだけ多様な作業をさせるように日々のシフトを工夫している。

店内販売のほか3つの高校、障がい者施設などに出品。パンを販売している。このほか市役所の食堂や近所の工場の売店、商店などにパンを置かせてもらう委託販売も展開している。

「儲けだけではない人のつながり」を大切にしているという加藤さんであるが、経営を考えると福祉を実現する企業として補助を受けたほうがよいかと考えたりもするとのこと。

●女性の起業／「おすわけ」のパン屋さん

女性が起業してパン屋さんを始めた理由はパンが好きだからという動機が多く、「パンの食べ歩き」やパン教室に通う「自宅で焼いて近所におすわけ」売ってほしいと頼まれた」という経緯でパン屋さんを始める場合が多いようだ。

ファリーンの月原さん、上野さんは5人きょうだいのうちの姉妹。お母さんがお料理が上手だった影響できょうだいのみなさんは、小さい頃からお料理を作るのが大好きだったそう。姉妹はパンを食べるのも大好きで、いろいろなお店のパンを食べ歩いていくという。

なお、男性はパンが好きでも自分で焼いていたことがパン屋さんになる動機につながったというケースはあまりなく、「奥さんがパンを焼いていた」ことをきっかけに起業する方が多いようだ。

●職住接近

職住接近の働き方／暮らし方のひとつとして町の小さなパン屋さんが選択されている。姉妹・兄弟や夫婦がお互いに助け合っている仕事や子育ての多いパン教室やイベントに出店するための理由で、営業日の変更になる際は、インターネットのブログやFacebookで営業日を知らせるなどの工夫をしている。固定ファンがついており、その柔軟さを含めてお店のよさであると理解してくれているようである。

●週3日営業

「町の小さなパン屋さん」は、営業日が週2、3日、あるいは不定期のところと比較的多い。育児や参観日などの都合、パン教室やイベントに出店するための理由で、営業日の変更になる際は、インターネットのブログやFacebookで営業日を知らせるなどの工夫をしている。固定ファンがついており、その柔軟さを含めてお店のよさであると理解してくれているようである。

●食育アドバイザーとしてのパン屋さん

お子さんのお母さんでもある月原さん、上野さんは、お客さんの健康をお母さんか子どもや家族を思いやるような気持ちで見守っている。食育に対する思いが非常に強いのも、そういった思いやりの気持ちからである。

●食育アドバイザーとしてのパン屋さん

お子さんのお母さんでもある月原さん、上野さんは、お客さんの健康をお母さんか子どもや家族を思いやるような気持ちで見守っている。食育に対する思いが非常に強いのも、そういった思いやりの気持ちからである。

●食育アドバイザーとしてのパン屋さん

お子さんのお母さんでもある月原さん、上野さんは、お客さんの健康をお母さんか子どもや家族を思いやるような気持ちで見守っている。食育に対する思いが非常に強いのも、そういった思いやりの気持ちからである。

●食育アドバイザーとしてのパン屋さん

お子さんのお母さんでもある月原さん、上野さんは、お客さんの健康をお母さんか子どもや家族を思いやるような気持ちで見守っている。食育に対する思いが非常に強いのも、そういった思いやりの気持ちからである。



店主の上野岳也さんは建築・広告関係の会社に勤務されていたが、「自分の生まれ育った川越で仕事をしたい」と独立し、奥さんの上野祐子さんと一緒に2006年ベーカーリーをオープンした。ご実家が酒屋さんで「食」分野に興味があり、当時、有機栽培やポストハーベスト（収穫後に使用される農薬）な

小麦や食材をつくる人々の思いを伝えながら、日本ならではのおいしいパンと「心地よい空間」を提供していきたい。
川越ベーカーリー 楽楽／埼玉県川越市

川越は「蔵の街・小江戸川越」として人気の旧城下町。川越商人気質の残るこの地では、行政に頼らない市民主導のまちづくりが行なわれている。

散策ルートの蔵造りの町並みを

通り過ぎたちよつと先の菓子屋が

並ぶ「お菓子横町」に入った所に

川越ベーカーリー 楽楽さんのお店が

ある。

店主の上野岳也さんは建築・広

告関係の会社に勤務されていたが、

「自分の生まれ育った川越で仕事を

したい」と独立し、奥さんの上野

祐子さんと一緒に2006年ベー

カリーをオープンした。ご実家が

酒屋さんで「食」分野に興味があり、

当時、有機栽培やポストハーベス

ト（収穫後に使用される農薬）な

勝産のもの。社員全員で北海道の

小麦畑を訪ね、生産者の思いを

実感するための研修を行っている。

また、生産者を川越ベーカーリーに招

き、お客さんが喜んでパンを買って

いくところを見ていただいている。

小麦以外の材料も、川越のサツ

マイモ、狭山のお茶など、できる

だけ生産者の顔が見える食材を

使っている。人気の「お味噌のパン」

は特別栽培の国産大豆と玄米を

使った埼玉県秩父の味噌メーカー

の味噌を使っている。北海道の小

麦生産者をはじめ、思いを同じく

する人々とネットワークして、人

と人のつながりを基盤に地元・国

産の食材を使ったパンづくりをし

ていきたいという。

また、店舗や店舗の周りの「空間

づくり」にも力を入れている。店舗

は川越の町家をイメージしたもの

で、シックハウスの原因になる新

材ではなく「西川材」という埼玉

産の無垢（ムク）材を使い、くきは

一本も使っていない。内装の壁は自

達で漆喰を塗った。安全で安心な

パンづくりは店舗づくりから、と環

境や健康に配慮している。

お店の横には木の椅子が並ぶス

ペースがあり、季節の風を楽しみながら

コーヒーとお店で買ったパンを食べ

ることができる。お店の向かい側には

小さなキッチンカーの「お外カフェ

があり、ホットドックやイタリア

風のサンドイッチ、カフェラテやお

洒落なドリンクが提供されている。

川越ベーカーリー 楽楽のパンづく

り・お店づくりは「生活者視点」。

生活者として、食を考へ、町を考へ

環境を考えている姿勢が感じられ

る。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同

時に、パンのある幸せな生活空間を

提供するところなのだろう。

最後に、店主の上野岳也さんは「パ

ンと一緒に心地よい空間を提供し、

地元の人、お客さんに喜んでもら

いたい」と語った。「町のパン屋だ

ん」という仕事は、パンを提供すると同