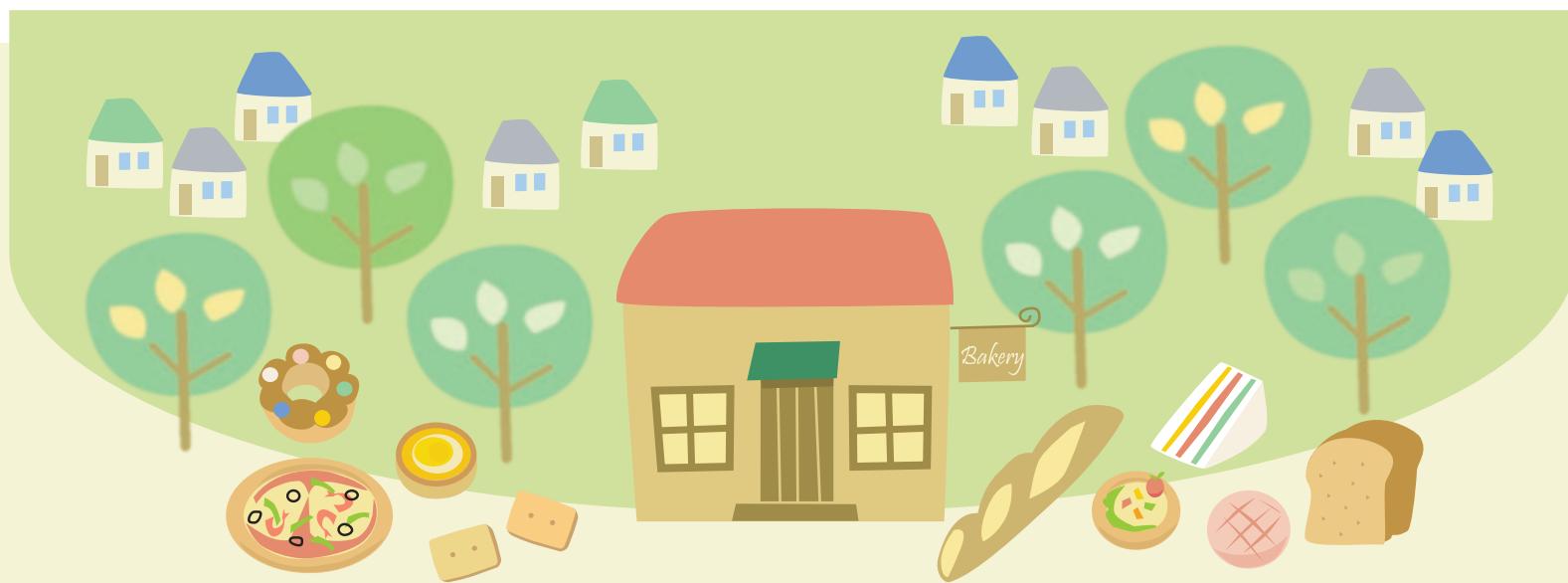


町の 小さなパン屋さん



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。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」が変わってきたいるのではないでしょうか？

＊＊＊

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。

「姉妹でやつてるのは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で、四角くて、白い漆喰壁の小さなお店がぽつりとあつた。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ごを持つて、あるお客さんは友人を訪ねる時はもちろん商品説明をし、保存方法、食べ方等を笑顔でアドバイスしている。

お客さんが次々に訪れる。あるお客さんはパンを入れる編みかごを持つて、あるお客さんは友人を訪ねる時はもちろん商品説明をし、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つてパンを選んで召し上がるまで」を提供したいんですね」と妹の有紀子さんは言つた。お客さんは薄紙に包んだパンをそのまま入れる。ボリシーが非常に明確だ。

10年ほど前に一人で大好きなカフェの草分けのお店1の888 CAFE STATIONに出合つた。その凛とした空気感や洗練された店づくりに衝撃を受け、「こんな空間がつくれたらいいね」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、カンパニーはカープ(切り込み)の茶色と白い粉の対比が美しく、どうしたとして莊厳でさえある。

cimai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なハード系のパンさんはケーキとパンのお店でパンづくりの経験を積んだ。そして2005年、一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cimaiのスタートだった。出演するイベントではパンがいつも完売、人気が出ていくにつれて起業を考えるようになつた。

「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。

今年でお店を始めて5年。「みんなが力を合わせたから」「ここまでやつてこれた」と有紀子さんは言う。ユニット活動や仕事の中で出会つた友人も強力なサポートだ。気が合う仲間が必ずと集まつてゐる。「同種の人間



●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。女性がパンづくりをし、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いうようだ。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う。営業日が週2、3日不定期等でぶらりと行つても店が開いてない、などの理由から「幻のパン屋さん」などとも呼ばれたりする。

【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」と「職人ユニット」などと呼ばれる。店舗なしのア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。

cimaiでは、店舗の一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。不要になつたモノを次の人につなぐ「つなぐもの市」は同じ匂いがするからわかるんです」

【表現メディアとしてのパン】 ●カフェ (パンカフェ・雑貨カフェ)

1988 CAFE STATION (カフェ ショウゾウ)とは、柄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のアート・アート・音楽等の融合した空間作りのお洒落でかっこいいお店。カフェは、食と・アート・音楽等が融合した「パンカフェ」や、パン屋さんと「雑貨カフェ」が融合したようなお店の喫茶店・レストラン。近年はパン屋さんとカフェが融合した「パンカフェ」や、パン屋さんと「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ゐる。

所在地	埼玉県幸手市幸手
電話	0480-44-2576
ブログ	www.cimai.info

●表現メディアとしてのパン

欧洲にも「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る、発酵・焼き上げの方法によっていろいろな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

姉妹でやっているパン屋さん



午後はもうパンがないことも多かった。1年の7ヶ月にお店を始めて、16年め。もともと姉妹は大のパン好きだったが、妹の幸子さんがパン作りをしていて、娘の和子さんと一緒にパン屋を始めることにした。

東京の下町、足立区梅島に隠れ家のような小さなパン屋さんがあると聞き訪ねて行った。
梅島の駅から5分ほどの住宅が並ぶ小道を歩いていると童話に出で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、「パン工房ファーリーン」だ。

お母さんが手づくりしてくれたような、
体によくて優しい味のほつこりパン。
パン教室は姉妹の「食育活動」。

れたおやつを思い出すのは私(筆者)だけではないだらうか。

事として担当してもらい、自宅の車庫にパン工房を建てた。建物は非常にしつかりとした造りで、お店の看板や入り口の台はお父さんの手作り

パン教室は姉妹の「食育」活動でもある。「最近のお母さんたちは甘くて高カロリーの菓子パンを毎日のよう】食べさせてしまって、子供の味覚が形成される時期にどんな

物」といった、旬の食材を使った健康志向的なおかずの注文に應じて、その理由から、店頭で販売するところがあつた。おせりの料理の注文も受け立てられて、お話を伺つてこの途中で、姉の和子さんがお惣菜の包みを持って急いで出掛けていった。近くの高齢者の方で、ファーリーンの看板田口はお惣菜を握りこぶらのやうにした。「田口、家族のおかずは作つてますか?」ちょっとひどめに作ればいいんだよ」と、笑顔で幸子さんは話してくれた。

のを食べやせるのかよりも大切。せめて食品の栄養や、安全につれて知識を身につけねば。フアーリーンが香料やトランス脂肪酸が含まれていないバターを使用してパンを焼いているのは、じつにうれしかった。

姉妹は、近所の高齢者の食や薬についても気を配っている。パンだけではなくお惣菜(春菊と小松菜の和え物)

A group of children are gathered around a kitchen counter, engaged in a baking activity. One child in a yellow apron is pouring batter from a large mixing bowl into a muffin tin. Another child in a white shirt is standing nearby, and others are visible in the background. The counter is covered with various baking ingredients and tools, including a bottle of oil, a carton of milk, and a whisk.

お母さんが手づくりしてくれたような、
体によくて優しい味のほつこりパン。
パン教室は姉妹の「食育活動」。

●女性の起業／「おすそわけ」
のパン屋さん

farine ファーヌ

所在地 東京都足立区梅島1-5-19
電話 03-3887-5955
ブロケ <http://amplio.jp/farline-4054/>

●教育アドバイザーとしてのバ
ン屋さん

「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が比較的多い。育児やパートなどでの都合、パン教室やイベントなどによるためなどの理由で営業日が変更になる時は、インスタネットのブログや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

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仕事を育てる「介護との両立」ができる職業である。家族経営であれば、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柔軟な働き方の調節ができる。

●職住接近

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などが多いようだ。



東京の下町、足立区五反野に双子の兄弟がやっているとてもおいしいパン屋さんがあると聞き、お話を伺いに出向いた。駅前の細い路地をちょっと入ったところにあるお店、ジユモーはフランス語で双子という意味。お店の名前通り、双子の兄弟がやっているパン屋さんである。

高校卒業後、兄の新井修史さんはアンテルセンに入社して3年、弟の藏井2年、その後一緒にドンク、ジョアンで11年間修行を積み、賞も受賞した。そして、パンづくりの仕事をに入る時から決めていた様に会社を辞めて独立して、二人で一緒に2007年にパン屋をスタート、15年越しの夢を実現した。現在は、前の職場で一緒経営している。県境は越えるが自らと職場は近い場所にある。

兄弟が一緒にパンづくりをして喧嘩にならないのかと聞いてみた。好きなモノや感じ方が似ていてるので、(やはり喧嘩はあるが)仲良くなっているといふ。双子ならではの対等でフラットな関係が良好なパートナーシップの秘密らしい。

パンの仕事についたきっかけを聞いてみた。「子どもの頃、母が買ってきてくれたパンがとてもおいしかった」

15年越しの夢を実現して独立。地元に愛されるパン屋さんになるのが夢。

ブーランジュリー・ジユモー/東京都足立区

兄弟のお母さんはとてもパンが大好きだったそうだ。お母さんは、ジョンのパンや、横浜元町のパンパドウルの赤い袋に入ったパンをよく買つてくれた。バターだけをつけたシンプルなパンをみんなで楽しく食べた思い出が一人の心に残っているのだといつ。学校を卒業して就職を考えている時、「手に職をつけるといいよ。粉から食べものになるまですべての工程をこなす仕事をだつたら自分たちの力で生きていけるよ」と女手ひとつで子ども達を育て上げたお母さんは、パンづくりの仕事を勧めてくれたのだそうだ。

兄弟は、お店のある日は早朝にパンづくりを開始する。しかし二人は口を開けて言つ。「勤めていた頃はどうしても仕事がきつかった。それに比べれば今は楽なものですよ。」

企業で技を磨いてきた兄弟は知識豊かで合理的にパンをつくる。小麦粉の特徴やブレンドの仕方、生地の発酵についても詳しく、自分の舌で確かめておいしければ既成のペーストも利用するなど、厳しいパン職人の現場を経験してきた二人だからこそ、手間を省き生活にゆとりを持つことの大切さをよく知っているのではないだろうか。

所在地	東京都足立区中央本町2-1-27-15
電話	03-3868-12759

ブーランジュリー・ジユモー

BOULANGERIE JEMEAUX

週末には修史さんは釣り、藏史さんは格闘技の空道を楽しむ。毎日がとても充実しているという。自分たちのつくりたいパンを自分で作る楽しみないように暮らしているからこそ、その自在感、開放感なのだ。

新井兄弟の焼くパンはコンテストでも賞を取ったほどの洗練されたパン。二人は小麦の味を活かした「シンプルなパン」が一番好きなのだという。ジユモーの食パンは男性やごはん党にもファンが多く、もつちりしてとてもおいしいパン。二人は小麦の味を活かし、それを得意分野を活かして役割を分担するか、誰もがすべての仕事にマルチにこなす。ローテーションするなどの方法を取っている。

●フラットな関係

「町の小さなパン屋さん」で働くスタッフの関係は少人数ということもあってヒエラルキーがなく、フルット(対等)な関係がある。それが得意分野を活かして役割を分担するか、誰もがすべての仕事にマルチにこなす。ローテーションするなどの方法を取っている。

なのだそうだ。

●合理的なパンづくり

企業でパン職人の技を磨いてきたジユモーの新井さん兄弟は、合理的なパンづくりを習得している。商品という最終成果物を厳しく評価されてきた経験もあり、最終にお客さんの口に入るパンがおいしいかどうかをいつも念頭においてパンづくりをされているようだ。また、職人さんが疲弊してしまってはおいしいパンつくることができない。合理的にパンをつくり、手間を省き、生活にゆとりを持つことを大切にしているよう見受けられた。

うだ。まだ、職人さんが疲弊してしまってはおいしいパンつくることができない。合理的にパンをつくり、手間を省き、生活にゆとりを持つことを大切にしているよう見受けられた。

●自己裁量性

モノづくりには計画的な製パン工程のデザインが必要だが、パンづくりも同様に計画性が必要だ。そのため、パン職人さんは自分の意志で仕事をどのようにやりたいのかを自分で決め、遂行していく「自己裁量性」が高い人が多い。

cima-iの三浦有紀子さんによると、「子育てとパン屋さんを両立できるのはその人のやり方次第」なのだそうだ。

「町の小さなパン屋さん」キーワード

「パンの香りはとても幸せな香りだ」というコトバをよく聞くが、それはパンとともに思い出される幸せな思い出のせいかもしれない。新井さん兄弟のお話を伺つてそう思つた。

●地元に愛されるパン

地元密着型のパン屋さんの店頭は種類の多寡はあっても必ずといっていいほど、菓子パンやカレーパン、日本の伝統食材を使ったパンがある。「町の小さなパン屋さんは町のお客さんが喜ぶパンをつくっている。その中から本物の日本のパンが生まれてくるのだろう。



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リー 楽楽さんのお店がある。

店主の上野岳也さんは建築・廣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)など

じ食の安全が話題になつていて日本的小麦で安全でおいしいパンがつくれないかな?と思つたこと、ご夫婦共にパン好きで祐子さんがパンを焼いていたことをきっかけに、パン屋さんを始めた。

川越ベーカリーは、北海道産の小麦、自家製酵母種、(合成保存料・合成乳化剤等)無添加、手づくりにこだわって「日本ならではのパンづくり」を目指している。特に

食感にはこだわって、固そうに見えるパンも日本人好みにもつたりと仕上げ、季節を感じられるパン、日本の食材を使ったパン、日本にしかないあんパンやカレーパンのように具を生地で包むパンや食パンなどを丁寧に焼き上げている

使用している小麦は北海道・十勝産のもの。社員全員で北海道の小麦畑を訪問し、生産者の思いを実感するための研修を行つていて、また、生産者を川越ベーカリーに招き、お客様が喜んでパンを買っていくところを見ていたいしている。

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つた埼玉県秩父の味噌メーカーの味噌を使つていて、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料ではなく「西川材」という埼玉産の無垢(ムク)材を使い、くぎは一本も使っていない。内装の壁は自分で漆喰を塗つた。安全で安心なパンづくりは店舗づくりから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販売し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「お外力フフ」があり、ホットドッグやイタリア風のサンデイッチ、カフェラテやお洒落なドリンクが提供されている。

川越ベーカリー 楽楽のパンづくり

生活者として、食を嗜んで町を歩く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、お客さんにも喜んでやること」と語った。「町のパン屋さん」という仕事は、パンを提供すると同じに、パンのある幸せな生活空間を提供する」となのだが。

川越ベーカリー 楽楽

所在地 川越市元町2-10-13
電話 049-257-7200
HP <http://www.bakery-rakuraku.com/>



●日本ならではのパン 店舗づくりから

川越ベーカリー 楽楽はパンの歴史的背景を知るうちに、歐州のハード系のパンを模倣するではなく、日本で育つた日本のパンに敬意を払い、さらに発展させて日本人に広く愛されるパンをつくりていきたいと考えるようになったという。日本の食文化、菓子パンは日本のパン。日本では普通サイズの食パンや菓子パンのようないい風味を引き出し、日本人独特の「もっちり」食感のパンをめざす。そのため、手間ひまを惜しまず、小麦粉を十分に水和させ、じっくり熟成させ、小麦の旨味と繊々しきを活かしたパンをつくる努力を続けていく。

●安全で安心なパンづくりは

川越ベーカリー 楽楽は店舗や店舗の「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、ラフ・デザインは岳也さんが起始めた。シックハウスの原因になる新材料ではなく「西川材」という埼玉産の無垢材を使い、くぎは一本も使っていない。内装は友人仲間が一緒に塗つてくれた漆喰(つちく)の壁。塗料は植物性オイル・断熱材はペントボトルのリサイクル素材、安全で安心なパンづくりは店舗づくりから、環境や健康に配慮している。市場も手づくりで、祖母宅で使われていた年代物の籠も置いている。この店舗の一階は店主ご夫婦の住まいだそうだ。

●ムク ・産地と消費者を結ぶ

樂楽の看板犬の「ムク」の名前は店舗に用いた無垢材のムクなのだそうだ。ムクは家族の一員もある。

川越時代、絹織物の産地として栄えた川越は、明治時代に入つても埼玉県の商業都市だった。「藏造り」は舟運による江戸との商いで富の蓄積があった川越商人が防火のために導入したものの、市民による自治的な町づくりが昔から行われていた。藏造りの町の重生が商店街、市民主導で進められたのもこの伝統に続いているから。「産地と消費者を結ぶことを使命とする川越ベーカリー樂樂のビジネススタイルもこの川越商人のDNAを引継いでいるのではないか。」



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るといった。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ヶ月で売り切れてしまつた。

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、奥さんの青空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、

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。

「この主人が小麦を栽培し、奥さんがパンを焼いて、うるさいなパン屋さんがある」と聞か、大磯町のパンとチーズふもと（麓）のテントを訪ねた。

カンパーイ、食パン、オリーブのリュスティックなどが並ぶ。チーズを使ったパンもあり、パンに合うチーズの試食もさせてもらひた。隣りでは、地魚・地場野菜の販売もあり賑わっている。

じ主人の青沼一彦さんにお話を伺った。一彦さんは東京都世田谷区出身。東京農業大学で農業経済学を学んだ。卒業後広告代理店に勤務。仕事はやりがいがあったが、自分が本当にやりたいことは違うのではないかという思いに駆られ、北海道入植に応募したが年齢制限で断念。会社務めの傍ら、小田原のNPO法人「あしがら農の会」に参加し、小田原で有機農産物の栽培を始めた。畑の景色はとても美しく、夕日を見ながらやつぱり農や食にかかわる仕事をしたい、と思ったそ�だ。

その後、お子さんが喘息だったこと



パン屋ひなをやる夢を持ち始めた。この夢に向かって、園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「おしゃべり農の会」で小麦の栽培も始め、今年の2月に「急発起して会社をやめ、夫婦の一人三脚のパン屋さん、パンとチーズ f um o t o をスタートした。

ともあって、栽培地に近く畠賣のきれいな大磯町に引っ越しした。パンが大好きな青沼さん夫婦はこの頃から



パンとチーズ fumoto
所在地 神奈川県中郡大磯町
西小磯 7-89
電話 0463-79-8100
<http://iso-fumoto.com/>

やめた」といふ。「食莧？」
「十歳まで」「何を食べるかでその人の味覚や食生活が決まる。やめ」」
老後まで何を食べても、かで健康で長生きできるかが決まるんです。だから何をどう食べていったらいのかを教育すれば、ひととも大切なことじ。」(いしへ『街角マルシェ』)「小麦粉のイベント」で、時と場所を変えながら、地域の人達に少しずつでも伝えていきたい」「有機野菜に興味を持ち、自分で育つといった思いの人達と一緒に市民農(市民による農業)をやつながら、今後の日本にあるべき『食の供給システム』も考えていこう」と一樹さんは語った。

の「シノカオリ」。この「シノカオリ」を地元産の小麦に替えていくために現在大磯町にも耕作地の相談をしていること。

又を使いたパンを
うチーズの試食販

film studioでは、神楽坂にあるチーズ専門店から仕入れたフレッシュチーズを、パンと一緒に味わってください。

「パンに合うチーズ」
「アントでもその日に食べ切れる分だけ買つていただきたい」という。
気泡が細かくモッチリとしたパンは
焼くと皮はカリツとして芳ばしく
中は弾力のある食感が独特だ。国産
小麦を使ったパンの特性なのかも知
れない。

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。近年イベントなどでパンのネット販売がよく行われている。

●貢物難民
外出が困難になったり、商店街やスーパーで遠いに行けない人々のこと。高齢化が進んだ町や山間部など、ナーリング現象が進んだ都市部における社会課題「街角マルシェ」でfumotoの一彦さんが解決した
い課題の一つ。

新鮮でおいしい農産物を作りたい。
食べたまゝのいい市民ニーズは高く市
民農園の多くはフル稼働。TPPによる
の交渉参加を背景に、こういった「市
民農」市民による農業者が耕作放棄
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
ながるとこで高齢社会に向け
市民農園が注目されてる。

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いませんか？

「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。
- 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か。
- お客様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々に提供する。
- 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か。

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く仕事

- 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・お客様＝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

パン屋さんと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・アクセサリー・食器など）を貰える。

[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、町内の何ヵ所かを巡り、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。