



町内に新しいパン屋さんがまた一軒誕生しました。大雪の山なみに魅せられた2人が自然いつぱいの環境で選んだのは、自然な「食」の大切さにこだわったパン屋さん。インターネットの世界では、ナチュラル志向のブローガーたちの間ですでに評判が広まっているように、その味は、まちのパン屋さんのやさしいテイストにあふれています。

「ちよつとお腹すいたから、と来てくれるようなパン屋さんになりたい」。あんパン、メロンパン、豆パン、豆乳パンと子供に人気のパンのほか、山形パン、フォカッチャ、チーズパンなど16種類がケースにずらり。

手作りのパン屋のこだわりがあります。酵母は酒かすから発酵したもの、干しぶどうとヨーグルトから発酵した2種類の自家製天然酵母。安心の「食」にこだわっています。「ドライイーストに比べて発酵の安定が難しいけれど、風味があつてかみごたえのあるパンができる」ことだそうです。

子育てを通じて出会ったたくさんの友人からパン作りを学びました。家族のためにパンを作り続け、開業にこぎつけたのです。

「お店で修業したわけでもない私の独立計画を、子育て仲間が励まし支えてくれた。命をつなぐ食べ物を作る責任の重い仕事だけれど、食べられる方が『まめ(達者)』でいられるよう一生懸命やっています。この町で子育てしたから繋がることのできた人がいたから、お店を作ることができました」。

◇ 最初にパンづくりを始めたのは智子さん。長女を妊娠したころ「食」への関心が深まり、「できる範囲でなるべく体にいいものを…」という思いから。

その思いを開業にまでつなげたのは智彦さん。昨年10月に中古住宅を購入。木工場で働いた経験を生かし、年末の約1カ月をかけて1階部分の解体と断熱材の張り付け作業をしました。

店舗入り口は、旧住宅居間の南側ガラス窓をそのまま利用した引き戸。導入したばかりの大型パン焼き機が「でーん」と目の前に飛び込んできます。

智彦さんが通った大学は、卒業生の多くがアメリカの国立公園などで自然保護官になるそうです。しかし日本では専門性を生かせませんでした。

自然を生かすことの大切さを実現した小さなパン屋さんは、インターネットのブログを通じて早くも口コミで評判となっているよう。今日も遠くからのお客さんが来店しています。

お菓子パンは子どもたちに大人気



導入した大型パン焼き機が早くも大活躍

「まめや」さんの入り口は旧居間の窓です(写真左側)



家族揃って自然が大好き(旭岳登山道四合目で)



みとべともひこもとこ 三戸部 智彦・智子さん / 「自家製酵母ぱん まめや」 / 東町2 / ☎080-6075-8088

智彦さんは神戸市出身。43歳。道立札幌北高校から米国カンザス州立ピッツバーグ大学(生物学)を経てカリフォルニア州立フンボルト大学卒(野生生物管理)。帰国後上川町層雲峡で環境庁(当時)サブレンジャー(層雲峡キャンプ場の管理も)、黒岳を中心に大雪山系自然監視パトロール員。東川町自然保護解説員。その後町内の木工場勤務を経て独立しました。智子さんは相模原市出身。43歳。神奈川県立相模原高校卒。(財)相模原中央研究所(当時)。質量分析と元素分析を担当していました。退職後国内一人旅の途中に北海道を訪れ、それが縁で上川町層雲峡の青少年キャンプ場でアルバイト。環境庁サブレンジャー、山の清掃アルバイトなどをすうち、智彦さんと知り合いました。8歳と6歳の姉妹を育てる4人家族。