



田んぼの中に開店して半年あまり。町内ばかりでなく、近郊各地から場所を探して来店するお客さまがずいぶんと増えました。「あっ、あったかい」。お客さんの一言に思わず笑みがこぼれます。初めて迎える冬、蒸したてのほんわかとした温もりがうれしい季節です。



「お店づくりたいなあ」と思いがこみ上げたのは、ケーキ作りや料理経験を積み重ね、それが自信となっていたからなのでしょう。

「富良野では時間があつたので、お菓子作り、パン作りにのめり込んで料理が好きになった。道産小麦を使ってパンを焼いてみて、小麦のおいしさにびつくりしてしまつて…。この小麦を使って何か作りたい」。『お店をやりたい』という思いと重なって形になったのが蒸しパン作り。

「子供のころ、母が蒸しパンを作ってくれていたのを思い出して…。何10年かぶりで作った味に、長女志乃ちゃん（7つ）は「おいしい!」。その一言が背中を押してくれました。母から娘に―そして今、その娘が引き継いでいく味になりつつあるのかも知れません。「しのぼん」という名前には、そんな思いが込められているのでしょう。

「天然酵母の配合を変えてみて、3年間に何千個も試作を重ねて…。わずかに数グラム砂糖の量を変えても、砂糖の種類を変えても味ががらつと

変わつてしまう」という配合の微妙な感じ加減が独自の味を生み出しています。

◇ この地に決断したのは兼司さん。「会社が50歳定年制になつてしまい、将来子育て最盛期に定年になるし、暑さと子育て環境を考えましたね。北海道旅行の時に食べ物がおいしかったのと、人の温かさも感じたし…」。一日中自宅にいたので、「だんなさん、なにしているの?」と聞かれることがあるのだとか。

「説明するけれどよく分かつてもらえないみたい」というお仕事は、IT会社（東京）に勤める在宅ワーカー。自宅から契約企業のサーバーコンピュータ管理をしています。東京のスタッフとチームを組んで24時間管理するのがメインの仕事。兼司さんの担当時間は主に夜間から早朝にかけて。その後日勤の管理者に業務を引き継ぐのだそうです。近年増えてきている新たな働き方のひとつのようです。



旭川市内からのお客さん、2回目の来店です。



田んぼの中の小さなお店



1回に作れる個数は15分間で7個だけという手づくりです

うだがわ りか 宇田川 里香さん／パン製造小売り「しのぼん」／16東区／☎82-3822  
東京都昭島市出身、41歳。都立拝島高校卒。会社勤めを経て兼司さん（44）と結婚。昭島市内で里香さんの母親と実家に同居していましたが、2006（平成18）年、兼司さんがNTT東日本を退職後、思い切って一家で憧れの地・富良野に。その後江別市を経て、2008（同20）年8月に東川に新居を建てました。東京時代に定食屋を経営していた経験、江別在住時に手作りケーキと料理のカフェで働いていた経験を生かして、今年4月自宅併設の手作りの蒸しパンショップを開店。里香さんが手作りのパン製造、兼司さんが接客という二人三脚です。