

おぶせくらし図鑑

多田 雅さん

島根県出身で、パン職人ひとすじ20年以上のキャリアを持つ多田雅さん。2015年に、のちに妻となる志野さんと小布施町に移住し、2017年9月に中心部の中町に「パンと焼菓子 ohana(オハナ)」をオープンしました。移住のきっかけや、これまでの仕事のこと、開業に込めた思い、小布施町での暮らしなどについてお聞きしました。



「まず、もともとパン屋で働くようになったきっかけを教えてください。」

昔から食べることが好きで、漠然と食に携わる仕事がいいかなとは思っていました。地元の島根県浜田市の商業高校を卒業し、就職先を探すなかで、広島に本社がある「アンデルセン」というパン屋さんの求人を見つけたのがきっかけです。島根を出てみたいという思いもありました。最初は山口県下関市の直営店に配属され、製造スタッフとして一からパンの作り方を教えてもらいました。

「そこからパン作りひとすじ。その面白さに目覚めたのはいつごろでしょうか。」

実は、当初は熱心にパン作りに取り組むというよりは、サラリーマンとして仕事は頑張るけど、そのあとに遊ぶことも頑張る、という感じでした。ただ、20代半ばに下関から東京の店舗に転勤になり、都内のいろいろなパン屋さんに行くようになって、新たなパンの種類やおいしさを知り、そこからパンの奥深さを追求したいと思うようになりましたね。

「そうしたなかでも『アンデルセン』で働き続けてきた良さはありますか。」

分なんかが参加していいのかと躊躇しましたが、行ってみないと何も起こらないという思いもあって参加しました。そこでの縁が開業につながりましたね。

まず、現小布施町長で、当時は桜井甘精堂の代表だった桜井昌季さんとお会いし、開業までの働き口がないと困ると話したら、「うちで働かないか」と言うので、実際に、今でもパンを作る仕事でメインで販売経験が全くなかったため、販売員のアルバイトとして働かせてもらうようになりました。

同時進行で商工会に物件の相談に行ったら、食事会にもいた松葉屋本店の市川博之さんが、空いている物件があると教えてくれて。もともと市川さんの土地で、お隣の高見澤さんが以前に豆腐屋をやっていた場所が今は倉庫になっていてとのこと、高見澤さんに交渉させていただき、借りられるようになりました。家賃も含め、高見澤さんにはすごくよくしていただいています。

「では、その倉庫を改修したのですか。」

工事は、食事会の参加者で、当時、町役場の職員だった勝亦達夫さんに、工務店業もやっている中田翔太さん(おぶせくらし図鑑第一号掲載)を紹介してもらいました。中田さんには木を使った温かみのある雰囲気にと伝え



「アンデルセン」は、パンを通じて食生活の豊かさを提供したいというテーマの会社で、いろいろな国のパンのほか、季節に合わせたパンなども種類豊富に作ることができたのがよかったです。

「移住や起業を考えるようになったきっかけは。」

関東圏を約3年周期で転勤し、だんだん会社のマニュアルに従って働くことが窮屈に感じるようになりました。自分がやりたいことをやりたいと思うようになったんです。妻とは東京の店舗で出会ったんですが、彼女との結婚を機

にどこかに移住し、妻が接客で、私がパンを作るお店を始めようと思いました。

「移住・開業先を小布施町に決めた理由は。」

妻が須坂市出身なので、その近くは候補にはありました。それで、栗が有名な小布施町というところがあるから観光に行ってみようと思ってたら、なんとなく「この町いいな。ここで店を開きたいな」とインスピレーションを感じたんです。ただか言葉では言い表せないような感覚でした。豊かな自然と観光業が両立しているのもよかったですね。「アンデルセン」で何度か転勤をしまし



たが、移住して住んでみると「このまちな空気がいいな」と感じることを経験してきたこともあるかもしれません。

そうと決まれば、別のところに住みながらの物件探しは難しいと思っていたので、先に移住しようと、2015年末に移住し、翌年入籍しました。

「移住前に暮らした開業に向けての記事はなかったですか。」

寒いのがあまり得意ではないので、冬がちよっと心配でしたが、我慢するしかないなど。移住した年の冬は大雪だったので、最初はびっくりしましたね。それと、観光地なので冬は観光客が少なくなる不安も多少はありましたが、町内には「岩崎」さんや「丸十ペーカリー」さんなど、ほかのパン屋さんがあったので、地元パンを食べる文化があるなら大丈夫だろうとは思っていました。

「移住後はすぐ物件探しを始めたのですか。」

すぐに小布施町商工会に相談に行ったりしました。そうしたなかで、当時、ガイドセンター「ア・ラ・小布施」の関悦子さんに、小布施の経営者が集まる食事会に誘われたんです。そのときは物件も何も決まっていなかったんで、自



中田さんの知り合いの一級建築士の香川翔勲さんと設計・施工してもらいました。古材や建具、家具などの古道具は、中田さんが農家さんからもらってきてくれたものです。壁の漆喰塗りなどは自分も手伝いました。こじんまりとした店構えながらも「アンデルセン」のように焼きたてパンを提供する店がいいなと思っていました。一番は、町の人に来ていただきたいという思いでした。

創業資金は、商工会で教えてもらった信用金庫の低金利の創業融資制度を利用し、町の助成金も活用しました。

「志野さんともお店づくりについて話しましたか。」



長野県でどんなパンが好まれるかなどは結構話しましたね。柔らかいパンや惣菜系が好まれるのではないかと言われました。それと個人的にフランスパンは提供したいと思っていました。この辺でオーソドックスなフランスパンを販売している店を見かけなかったの。

「店名に込めた思いを教えてください。」

「ohana」とは、ハワイの言葉で家族を表しますが、仲間や友人など、支え合って信頼できる関係という意味も含まれます。これまでのご縁やつながりに

感謝し、「ohana」を通してまた新たな出会いやつながりが広がりますように。そんな思いが込められています。

「パン作りのこだわりはありますか。」

なるべく添加物が入っていないものを使いたいと思っています。あと、開業前に地元食材を探していたときに、長野県産小麦粉を見つけ、製粉会社と連絡したら、卸業者を紹介してもらいました。その県産小麦粉を使っています。



国産小麦粉はパン用としては歴史が浅いので、やはり外国産のほうがパン作

じた場所ができればと思っています。

「これまで大変だったことや苦労はありますか。」

開業して2〜3年目に新型コロナウイルスが流行して、本当に大変でしたね。小布施は観光地がゆえに、みんな外出を控え、町に人がいなくなっていました。一時休業もしましたが、廃棄ロスになりそうなパンを冷凍で格安で宅配する「rebake(リベイク)」という通販サイトを商工会の方に紹介していただき、助かりました。北海道や九州・福岡からも注文が入って、それでコロナを乗り越えた感じはありましたね。

「開業後も商工会など、周囲とのつながりはあるんですね。」

商工会だけでなく、須高の菓子組合などにも入っています。開業後にご近所のパティスリーロントさんに誘っていただき加入しました。おかげでお店同士の間もつながりも広がり、いろいろな経営者の方とお話できるようになりました。

「ほかに、町内や地区のつながりなどはあるのでしょうか。」

私自身が仕事にあまり外に出られ

りには適していると思います。それでも、一度、県産小麦粉でパンを作ったときに風味が全然違って本当においしくて、この小麦粉で作りたいと思ったんですよ。もっちりとしつつもさっくりした食感になるんです。

でも、作り方はやはりすごく苦労しました。自分で粉の配合を考え、試行錯誤し、販売できるものが作れるようになるまでは大変でした。季節によってグルテンがくつきやすかったり、膨らむときのグルテン膜のできやすさが違ったり。外国産小麦は、輸入して製粉し、お店に届くまでに長い時間がかかるので十分乾燥していますが、国産小麦は国内ですぐに流通できるから、水分の抜け方が違うんだと思います。そのパツきを安定させる技術も、県産小麦粉はまだまだなところがあるので、今でも苦労していますね。でも、発酵の具合で甘さが違うとか、毎日同じようではないでいいやりの面白さがあります。今は毎朝4時過ぎから20種類ほどのパンを作っています。

材料は、栗は業者から仕入れていますが、栗あんぱんの栗あんは、桜井甘精堂のものを当初から使っています。果物については、うちが取得している菓子製造業許可では生の素材が使えないので、ゆくゆくは別の許可も取得し、地元の果物も使いたいと思っています。

ないので多くのつながりはありませんが、周りのお店と情報交換などをさせていただく機会はあります。それと、町内はお祭りが多く、横のつながりはすごいなと思っています。中町もお祭りがあって、役員は大変ですが、皆さんが集まって楽しむ雰囲気がいいですね。

「現在の暮らしや休日の過ごし方を教えてください。」

移住してきたところは町内のアパートに住んでいましたが、現在は須坂市に住んでいます。休日は何もなければゆっくりしていますが、週2日の休みのうち、1日は仕込みと買い出し。気分転換のドライブがてら食材探しをしたりもします。あとは、仕事ばかりだと世間の流行についていけなくなるので、東京に行つて、好きだったお店のラインナップの変化を見たりと、情報や今の流れをキャッチできるようにしています。

「ちなみに、志野さんは最近、ドライブフラワーのアレンジメントを手がけているとか。」

去年から本格的にリースなどの販売を始めました。もともと作ることが好きで、動画を見ながら、独学で作りはじめたのがきっかけです。クリスマスや正月

「改めて振り返って、小布施町でお店を始めてよかったところは。」

宣伝や広告を使わずに開業したので、近隣の方々に認知されるのに時間がかかりましたが、本当にゆっくりでも少しずつ、近所の方が知って買いに来てくれるようになっていくのを実感していて、うれしいですね。定期的に来られる方もいて「このパンじゃないとダメなんだよ」と言ってくださる方もいます。観光地としては、毎年遠方からうちの栗の商品を求めて来てくださる観光客も。かつては作る専門でしたが、今はお客さんと近い距離感で会話ができる環境が



飾りにうちのドライブフラワーを買ってくださった方もいました。パンを買うついでに見て楽しんでいただければと思います。



「では、今後、小布施で移住・開業をする人へのアドバイスをお願いします！」

小布施は、移住や開業にウエルカムな雰囲気なので、積極的にいろいろなところに話を聞きに行くといいと思います。観光地でリピーターさんの多い町でもあるので、開業はしやすいのではないのでしょうか。地域の特性やニーズを捉え、積極的に行動していくと、自ずと先が開かれていくと思います。



撮影：中島敏子