

## パンに情熱を!!

パン作りの魅力と抱負を聞きました

ミエルのパン職人

井上真琴さん（赤名）

### パン作りを始めたきっかけは？

本当に偶然なんです。フロンティア赤名に入社し、パン工房に行ってみないかと言われて。先輩から基礎を学び、菓膳パンを焼いていました。

もともとモノ作りが好きで、楽しくて自分の性格に合っています。その時々で状態が焼きあがりが変わるので、毎日反省しながら「今日はちょっとこうだったから、こう変えようか」とか、飽きることはないですね。

### 新商品の開発は？

自分のアイデアで焼きあげ、出来たものをスタッフ全員に食



一つひとつに心を込めて

べてもらうんです。全員が美味しいと言ってくれたものだけ商品化します。出身地も年代も様々なので、間違いないと思います。

私が店頭にいらないので、お客さんの声や反応はスタッフが伝えてくれるので頼りになります。

一番の自信作は、低温長時間発酵の食パンです。発売してしばらくは売れませんでした。去年あたりから人気が出始め、今では、遠くから何10斤と買いに来られたり、三次市のiまるシエでも人気で、今日も10斤が30分で完売しました。

### これからの方向は？

学生の時に飯南町を離れ、Uターンし、改めて水やお米、野菜がとても美味しく、どこにも負

けないと確信しました。パンもそのひとつになれば良いと思っています。飯南町の美味しい食材を取り入れ、低糖質で健康志向に合ったもの、野菜を沢山乗せるなど、視覚的にも健康を意識した商品を開発したいです。生産者さんとの繋がりも増やしていきたいです。生産者から「こういう野菜を作ってみただけ使える？」とか、逆にこちらから「こういうメニューを作りたいけど何かある？」など、双方で繋がれるといいなあ。これを機に、声をかけてくださると嬉しいです。



これからを語る井上さん

それから、商品を外に持って行くことも大事ですが、買ってきてもらうことも大事だと思っ

飯南町で20年間パンを焼き続けているミエルパン工房の井上さん。まっすぐにパン作りと向き合う姿は、まさに職人。言葉の一つひとつからパンにかける情熱が伝わります。思いのこもったミエルのパンを求める人が、さらに広がっていくことを期待しています。



## 今月の表紙写真

## 編集後記

この数か月間で、「新しい生活様式」という言葉を頻繁に見聞きし、目にするようになりました。新型コロナウイルス感染症拡大防止のために政府がだした指針であり、自粛要請解除後、多くの企業・会社・飲食店・各種の商業施設や学校などが、これに沿った対応を行いながら、営業や活動を再開しています。

私たちは、他の人々との集団の中で生活し、人との触れ合いや交流を大切に暮らしています。皆と一緒に、学び・働き・遊ぶ中、今は控えないければならないとされる「密」もまったく意識せず、楽しく共に過ごしてきました。

しかし、今回のコロナ禍の中、今まで当たり前のこととして、普通に行ってきたことが見直され、「新しいルール」・「新たな制約」の中で生活をしなければならなくなりました。

反対意見もあるかと思いますが、自分や大切な人、社会を守って行くためには必要なことだと思います。見えない敵との難しい戦いですが、負けないよう頑張ります。

議会広報編集委員 高橋 英次