

地域と関わり、作り手も買手も幸せなパン屋づくり——

六合地区にある、多くの常連客で賑わうパン屋さん。店主の奥山さんは、店頭で販売する新商品の開発を、5年前から島田商業高校の生徒たちと行っています。奥山さんは、当初は地域貢献をしたいと始めた授業への協力が、逆に自身への刺激となっていると話します。

### 【静岡県をパン県に】

奥山さんは、島田市でパン屋を始めたくっかけを、会社員時代から地元への思いがあったと、振り返ります。

「以前は、横浜で会社員をしていましたが、いつか地元の島田で開業したいという思いを持っていました。その後、夫婦で市内に移住。平成29年に「bakery labo」を開店しました。実は、



静岡県は日本のパンの発祥地なんですけど、あまり知られていません。ですから静岡から新しいパン文化を発信して、静岡を『パン県』

にしたいと考えています。それから、パン屋の『朝が早く長時間労働』などの仕組みを変えたいですね。売る人・買う人・世間が、みんな幸せになれるようなパン屋の仕組みを作っていきたいと思います」

子どもが食べても安心・安全なパンをお届けしたいと思っています。そのためにも材料にこだわり、小麦粉はオーガニックや国産、静岡県産小麦を使用。赤ちゃんでも食べられる食パンを使った離乳食の



ベーカリーラボ bakery labo 店主  
おくやまあきふみ 奥山晃史さん(東町)

### 【人とのつながりを大切に】

奥山さんは、パン作りだけでなく、お客さんとの会話も大事にしていると話します。「たまに遊びに来てくれる小学生もいます。私たちにも子どもがいるので、小さな

作り方も、ブログで紹介していますよ。さらに、お店で大切にしているのはお客さんとの会話です。家族や趣味、仕事のことなどを話します。パンは日常にあるものなので、会話の中で、お客さんの情報を得

るようにしています。その時間を、これからも大切にしていきたいですね」

### 【新しい芽を育てる】

「開店と同年に、島田商業高校で地域の新商品開発の授業に協力し始めました。家族の母校で、その授業を知っていたことから、妻が直接高校へ電話したことがきっかけでした。毎年活動を続けて今年で5年目。授業では、生徒が商品開発から販売計画・実習まで、1年を通して取り組みます。基本的なことは教えますが、後はそれぞれが自ら考えて進めてくれています。当初は、地域貢献のためと考えていましたが、新しい・斬新なアイデアを出してくれるので、私たちにとっても刺激になっていますし、島田の将来を担う新しい芽(人材)を育てる機会にもなるはずですよ。今後も、新しいパンへの挑戦を続けていきたいですね」

夫婦で営むパン屋には、今日も明るい話し声が響きます。奥山さんは、これからのこだわりのパンと笑顔で、お客さんを出迎えます。



季節ごと変えている店先の窓ガラスアート(左の写真は、市内高校の生徒が描いたもの)

Shimadajin File #123

Story 島田人