

妻の故郷、漁業の島で パン屋を経営

「島のパン家」HanaRe」オーナー／イタリン 徳本 篤司

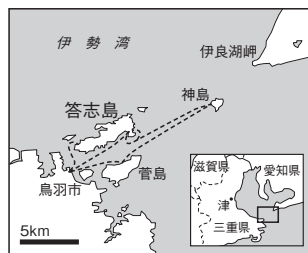
妻の生まれ育った島で子育てを

答志島の桃取地区は、妻が幼い頃から高校を卒業するまで育ったなじみの町で、私たちの住まいもここに 있습니다。

私は三重県の北部に位置する人口十数万人の桑名市出身。一般的なサラリーマン家庭で育ち、地元の高校を卒業後、隣町の調理製菓の専門学校を経て、桑名で料理人として働いていました。一〇年ほど前に妻と知り合い、お付き合いする中で、答志島についていろいろな話を聞きました。恥ずかしながら、それまで三重に離島があるのは知っていた程度で、それ以上のことについてはまったくの無知でした。妻からは、島の人々の生活、基幹産業である水産業のこと、離島の不便さまで多くのことを教えてもらいました。彼女の口癖は「いずれは桃取に帰りたい」というもの。そ

の頃、妻の実家に数カ月一度程度遊びに訪れていましたが、島にはお店も少なく、歩いてみて顔を合わせるの高齢の方ばかり。『遊びに』とは言っても実際には彼女の実家で食事をいただくことぐらいしかなかったのを覚えています。これまで街暮らしをしてきた私にとっては初めての経験で、いずれ島で暮らすことになるとは、頭の片隅にもありませんでした。

こんな私に島暮らしを決定させたのが「将来子どもが産まれたら、自分の育ってきた島の環境で、心豊かな子に育てたい！」という妻の言葉です。私自身、



答志島：鳥羽港の北東約1.4kmに位置する。面積6.98km²、周囲26.3km、人口2,074人(平成30年4月末現在)。島の北東部に答志地区、和具地区、南西部に桃取地区がある。漁業従事者が約50%を占め、次いで観光業が盛ん。夏場を中心に海水浴客や釣り客などで賑わう。



答志島の八幡神社で行った筆者と妻・江里の結婚式。

何度か島を訪れる中で、高齢化や店舗の少なさなどはあるものの自然や人の温かさに魅力を感じており、簡単に移住を決めることができたのだと思います。

パン食も多い島の人たち

その後、和食の調理師として一七年勤めた職場を退職、平成二七年一〇月に鳥羽市の移住者支援制度を活用し、桃取地区の古民家を購入して移住しました。まずは島の生活に慣れようと、島の方々とコミュニケーションをとることから始め、そのなかで彼らが必要としているのか、自分には何ができるかを考えていきました。妻の実家がワカメや牡蠣養殖を営んでおり、その手伝いをしながらいろいろな方とお話をするうちに、島の方はパン食が多く、漁師さんもおやつにパンをよく食べていることを知りました。

「島でパン屋……。よし、やろう！」

この決断に迷いはなく、すぐに構想を練り始めましたが、パン屋で働いた経験のない私がどこまで島の方々に受け入れられるパンを焼けるのか、不安がありました。パン屋は早朝から作業があるため、離島から本土のパン屋さんへ修行に通うことも難しい。幼い頃から好きで日常的に行っていたお菓子づくりと、製菓学校で学んだ知識、調理師としての経験が頼りです。そこで、開業日までの半年間、毎日パンを焼いては近所の方々などに試食していただき、反応やご意見を参考に試行錯誤を繰り返しました。



棚目一杯に並ぶ商品。島の特産物を使ったパンもある。

鳥羽の離島初のパン屋の店舗は、自宅の一部の和室、玄関部分の約一〇坪を改装することにしました。工事は、移住後すぐに知り合った答志島の大工さんが二つ返事で引き受けてくれ、開業資金は鳥羽商工会議所の協力で無事に調達することができました。幸運なことに平成二八年度は、鳥羽市が「移住定住元年」と位置づけて、市に移住して起業する際の施設整備費などを支援する制度（鳥羽市移住起業者施設整備事業費補助金）を創設しており、それも活用することができました。そして同二八年七月末に「島のパン家（HaNaRe（ハナレ））」をオープンしました。

漁業の島の特徴を活かした経営

島の漁師さんの一日は、日が昇る手前ぐらいから始まりますが、私の場合はそれより少し早い午前三時頃から仕込みを開始します。開店は午前九時。それまでの六時間で小さなカフェオーブンをフル稼働させ、約二五種類、一五〇〜二〇〇個ほどのパンを、棚に目一杯並ぶように焼き上げます。本土のパン屋さんと同じように、お客さんが選ぶ楽しさを持てるよう心がけています。開店時間の頃には、店

の向かい側から吹く風に乗って、焼けたイーストの匂いが集落内に広がります。漁師町の磯臭さではなく、路地からパンの焼ける香りがするのは不思議な感じかもしれません。

小さな店舗ですが八席のカフェスペースを設け、パンを店内でも食べることができるようにしました。コーヒーやソフトアイスなど喫茶メニューも揃えています。それまでは道端で井戸端会議をしていたり、近所の家に集まっていた年配のお婆さんたちが、「モーニング(朝食)」とばかりにコーヒーを飲みに来てくれるようになりました。また、養殖業の休憩時間に食べるようにと、漁師の奥さん方が買に来てくれたり、車で片道一五分の道のりを答志地区から来店いただけるのは、本当にありがたいことです。島外からの観光客が船の待ち時間に利用してくださったり、畑仕事の手伝いをしてもらったお礼にと、パンを買っていかれるお婆さんもいます。朝から賑やかになる日も多く、私たちも商品の焼き足しに精を出します。店名の「ハナレ」には、各家の「離れ」のようにお客さんに気軽に集まってもらいたいという思いが込められています。島のパン「屋」ではなく「家」という字をあてたのもそのためです。

水産業の盛んな答志島には、さまざまな海産物が溢れており、それをパンにも使用しています。例えば、めかぶの粉末を練り込んで焼き上げた食パン、天然のおおさを使用したシュガーバターパン、冬には地元のブランド牡蠣を使

った牡蠣のグラタンパンなど、島外から来られた方にも印象に残るメニューを工夫しています。私たちの一日はパンが売り切れ次第終了となります。閉店後は桃取の魅力の一つである夕景を見に、堤防へ駆け出し、心地よい潮風にあたりながら陽が落ちるのを楽しんでいます。

鳥羽の島々の「HanaRe」へ

開業からもうすぐ二年。現在では島の反対側の答志地区まで車での移動販売をしています。また、市営定期船にパンを積み込み、各島(坂手島・菅島・神島)へパンを配達するサービスも始め、多くの島の方々にお客さんになっていただいております。移動販売では漁協の方が町内放送をかけてくれたり、船積み配達サービスでは他島にチラシを配っていたいたり、島ならではの人の温かさは、これまでの本土での近所付き合いにはなかったものです。私たちの店が、島と地域の皆さんに支えられていることを実感する毎日です。地域のお祭りや行事などにも参加させていただくなど、忙しくも楽しい生活を送ることができます。



答志地区での移動販売の様子。

島からのメッセージ

●桃取出身の若者の励みとなる移住

幼い頃、米が主食の私たちにとってパンは高級なものだった。というより、パンなんてものは知らなかった。1日の小遣いが5円から10円の時代、おやつといったらグラヤキ(小麦粉に砂糖を混ぜて焼いた物)や麦粉などで、どれも自宅で作った物ばかりだった。高度経済成長とともにパンも身近となり、パン食の家庭も増えたが、食パンにバターやジャムをつけて食べるぐらいで、近くの店で売っているのもパサパサした生地、袋入りの菓子パンぐらいだった。その後、町外に出るようになり、調理パンや袋に入っていないパンを知ることとなった。ここ10年くらいのことだろうか。

2年前、徳本君が桃取でパン屋さんをオープンすると聞き、町内会役員ということもあって、応援したいと思い、本人と話をすると、将来を見据えたビジョンをしっかりと説明してくれた。また、自分自身が気づかない桃取の魅力を彼から改めて知らされ、目から鱗が落ちる思いだったことを覚えている。それから間もなく、島のパン家「HaNaRe」がオープンし、焼きたてのパンの美味しさをこの歳で初めて知った。

去年、地元の桃取小学校が廃校となり、本土の鳥羽小学校に統合された。自分の子どもたちも同じなのだが、仕事を求めて若者が都会へ出て行き、少子高齢化が進む中で、徳本君のような人材が移住し、順調に生活を築いてくれていることは、桃取出身の若者にとって励みになるのではないか。答志地区では、離島留学児童の受け入れを始め、地域の学校を残そうと頑張っている。桃取地区での学校の再開は難しいかもしれないが、産業は発展する余地がある。伊勢湾と太平洋に挟まれたこの海域では、海苔・ワカメ・牡蠣など他所と違う美味しさがある。地元の食材しか知らない私たちは、他所の方から羨ましがられるが、その本来の味を知りながらこれまで発信してこなかったのは、損をしていると言えるだろう。離島=不便、ではなく、離島には離島の良さがあり、自分たちの知らない魅力がたくさんある。これからは、島の魅力と良さを、自信を持って伝えていくことが大切だと思う。

(桃取町内会長 山下 浩)

徳本篤司 (とくもと あつし)

三重県桑名市出身。ユマニテク調理製菓専門学校を卒業後、平成10年4月、地元のホテルに就職。和食の料理人として17年の勤務を経て、平成27年10月に答志島桃取町に移住。翌28年7月に「島のパン家～HaNaRe～」を開業。

答志島は、六五パーセント以上が高齢者、若い年齢層の減少、基幹産業である水産業の後継者不足など多くの問題を抱えています。そんな現状にあっても、意欲があれば島の人間でも起業できること、パン屋という漁業ではない生業が島に根づくこと、島の魅力(特産物・人情・絶景ほか)を少しでも多くの方に知っていただけるよう、情報を配信

するなど自分なりに取り組んでいきたいと思っています。「種を蒔かずして、実はならず」。私は運良くパン屋の開業という種を蒔くことができました。これからは島の皆さんとともに水を撒き、花を咲かせて、実をつくり、種を落として、後世につなげていけるよう、パンを焼き続けていきます。