

おいしい パンの 仲間たち

表紙の写真を見て、ピンときた方もいるかもしれませんね。今回は、伊都エリアを巡回する移動販売のパン屋「フレッシュベーカリー 麦パン」取材してきました。さらに、“ちょっと”珍しいパンから、ブームが続く食パンまで、魅力あふれるまちのパン屋さんが大集合したパン特集です。

みんなを笑顔にする まちの移動パン屋さん

釣り人の賑やかな声が響く岐志漁港に、耳なじみのある「サザエさん」のオープニング曲が聞こえてきました。これは、31年間糸島でパンの移動販売を続けている「フレッシュベーカリー 麦パン」(以下、麦パン)が来た合図。どこからともなく人が集まり、吸い込まれるように車に乗り込んだったら、パンを抱えて嬉しそうに帰ってきます。家族へのお土産にパンを購入した女性は「子どもが毎週楽しみにしていて、ちゃんと買って来た? って必ず聞かれます(笑)。どのパンもおいしくて、たくさん買ってもあつという間になくなるんですよ」とこり。巡回先は曜日で異なり、



人気のパン!
キャラクターパン(160円)
しっとりやわらかな生地
にチョコ&クリームでデコ
レーション。見た目も味も、
子どもたちに大人気!

チョコマーブル(400円)
チョコレートシートを丁寧
に織り込んで焼き上げた、
創業時から変わらない「麦
パン」の看板商品。JF糸島
「志摩の四季」でも販売



1・2/主婦や釣り帰りの若者、おばあちゃんと、幅広い世代の人々が訪れている。元気いっぱいの清さんに会えば、みんな自然と笑顔に 3/トラックの荷台部分がパン売り場。乗り込んで自分で選ぶスタイルに、最初は驚く人も多いそう 4/どこか懐かしい馴染みのあるパンが多く、眺めているだけでも頬が緩む

糸島市二丈福吉から福岡市西区今宿まで約100カ所をまわっています。移動販売車を運転するのは、「アンパンマンのおいちゃん」「ジャムおじさん」など、いくつもの愛称で親しまれている石郷清さん。車内には、兄の勇治さんが作ったパンがずらりと並びます。

今でこそ常連客は1000人を超える「麦パン」ですが、最初は販売できる場所を探しては車を止め、頭を下げてまわる日々だったと言います。JAや病院、会社から個人宅まで…。

「車がすれ違ったり、手をのびたり、席がチライ」



「少しずつ、うちの玄関先に止めたらよかよって言うってくれる人が増えてきてね。今でもひいきにしてくれる大の常連さんたちです」と清さん。わかりやすく拡声器を持つことも考えましたが、声や歌になると騒がしくなってしまうからと、保育園の行進曲にも採用されている優しい曲を選んだそうです。「曲を聞いてなんだろうって見に来た人も、外から見ただただのトラックやけど、中に入ったら『パン屋がそのまま移動してる!』ってビックリしてくれるんよ」。地道な努力とアイデアが実を結び、常連客がついてくると、お客さんが新しいお客さんと呼んでくれるようになり、現在の固定ルートができていったそうです。

31年間変わらず、 毎日、丁寧

「麦パン」の1日は、勇治さんが4時半に起きて工房に入るところから始まりです。コンビニでもパンが買える時代、個人店の強みは「出来たての味を届けられること」だと話す勇治さん。生地の冷凍保存は一切せず、前日に仕込んだ分は、翌日使い切り。老若男女に好まれるソフト系を中心に、サンドイッチやドッグ類まで、約60種類ものパンを焼き上げます。工房に併設する直売所にパンが揃い始めたら、清さんの出番。車にパンを積み込み、10時からまちへ

と練り出します。

巡回の終了時刻は年々遅くなっているそうで、今は20時ごろ。居住者が増えている地域もある一方で、古くからある住宅街や団地は高齢化が加速。また、共働きの家庭が増えたこともあり、日中は閑散としているエリアもあると言います。デイサービスや仕事の帰宅時間に合わせて巡回すると喜ばれるからと、清さんは日没後もパンを届けたいです。

待つ人がいる限り、 麦パンの歴史は続く

移動販売車は、現在2代目。1代目の走行距離は、なんと50万km超え。車体はもちろん、走行中の振動によって積んでいる機材の消耗が激しく、維持費にも頭を悩ませます。「冷蔵庫やレジは2、3回買い換えたかな。エンジンも載せ替えたから、もう少しがんばってもらわんとね」と、相棒をなでる清さん。今まで挫折が続けてこられたのは「待つてくれるお客さんがいたから」にほかなりません。「お母さんに手を引かれて来てくれた子も、今じゃ立派な大人。里帰りした時に、まだ覚えてくれとったりするとよ。子どもが産まれたよって抱かせてくれてね。まるで学校の先生を慕うみたい

に会いに来てくれるのがなによりも嬉しい」と清さんは目を細めます。「車も人



1/「うちは昔ながらのパンやけん」と照れくさそうに微笑む、勇治さん 2/「角煮パン」や「おこのみピザ」など、変わりダネも

間もすっかり高齢やけど、新しいお客さんとの出会いも楽しみやけん、まだまだやめられん」。

当たり前の日常がいかにかに尊いものなのかを強く感じる今日、「麦パン」の変わらない姿に、どれだけの人が癒され、元気をもらっていることでしょうか。兄弟二人三脚、おいしいパンと笑顔を届けるために、今日も車を走らせます。

SHOP DATA



フレッシュベーカリー 麦パン
☎092-327-3292 (店舗)
☎糸島市志摩小金丸1561-4
🕒7:00~19:00
📅日曜



パン家 アストレア 糸島パンドミ (1斤260円)

小麦粉の一部に湯を加え、一晚寝かせた生地を加える「湯種製法」で仕込むため、しっとり、もちもち!小麦粉は糸島産など数種を独自にブレンド。ヨーグルトを加えることでコクのある豊かな味わいになり、やさしい甘味も感じられる。

SHOP DATA

パン家 アストレア
☎ 092-332-9320
☒ 糸島市荻浦4-7-1 ☒ 火曜、水曜、金曜、日曜
☒ 10:00~17:00 ※不定休あり



ヒッポー製パン所 食パン(300円)

石臼びきなど数種をブレンドした小麦粉や天然酵母を使用。あえて加水率を下げ、長時間発酵させる独自の製法によって、小麦の味を濃く、ダイレクトに伝えてくれる。薄耳で、口どけもいと評判。写真は6枚切りの厚切り。

SHOP DATA

ヒッポー製パン所
☎ 092-985-1926
☒ 福岡市西区今宿駅前1-11-8 ☒ 月曜、火曜
☒ 7:00~17:00 ※売り切れ次第終了



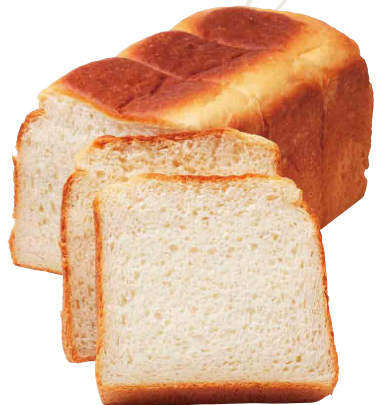
※写真は1本

ブレッドアンドディッシュズ ムギノキ 一歩こだわった食パン (1本1,100円,1斤550円)

驚くのは、持ち上げた時に手のひらに感じるずっしり感とやわらかさ。こだわり抜いた最上級的小麦粉と北海道の「四つ葉バター」をふんだんに使用して焼き上げるため、何もつけずに食べても十分おいしい。2日前までの予約制。

SHOP DATA

BREAD&DISHERS MUGINOKI
☎ 092-407-6754
☒ 福岡市西区都2-4-25 ☒ 不定休
☒ 8:00~18:00



フランス風 パン Boulangerie NOAN (TOSHIMA)(1本1,080円)

糸島産小麦や糸島みるくぶらんと牛乳「伊都物語」、白糸酒造の酒粕、またいちの塩と、可能なかぎり糸島の素材を使った地元愛あふれる食パン。そのままちぎって食べると、しっとりとした舌触りと共に酒粕のほのかな香りが鼻孔をくすぐる。

SHOP DATA

Boulangerie NOAN 本店
☎ 092-322-6606
☒ 糸島市篠原西1-9-10 ☒ 火曜
☒ 9:00~18:00 (祝日の場合は営業、代休あり)

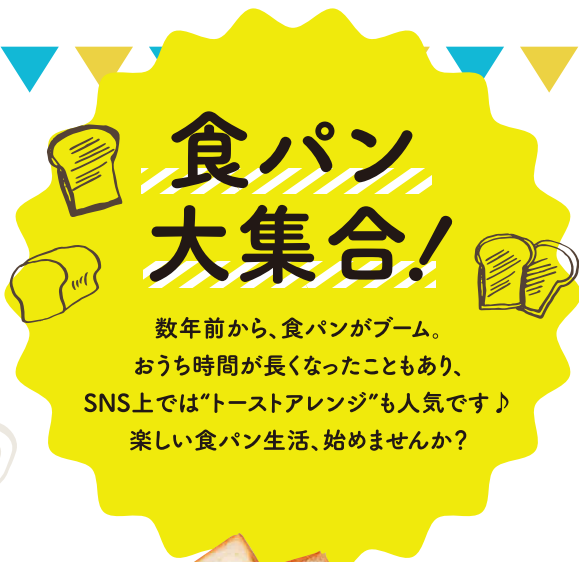


パントース Pain TOOZ 食パン(1袋260円)

前日から仕込んで一晚寝かせ、熟成時間を長く設けることで味に深みを出す。加水率が高いので、もちりとしており、のど越しもよい。当日はそのまま、翌日はトーストにすると外側がカリッ、中はもちりのダブル食感を楽しめる。

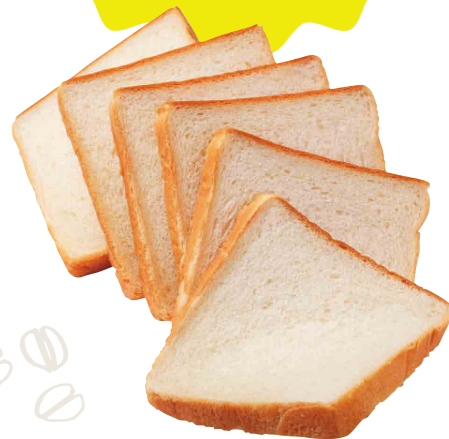
SHOP DATA

Pain TOOZ
☒ 福岡市西区大字千里445-5
☒ 8:00~18:00
☒ 火曜、第2・4月曜 ※電話番号は公開していません



食パン大集合!

数年前から、食パンがブーム。おうち時間が長くなったこともあり、SNS上では「トーストアレンジ」も人気です! 楽しい食パン生活、始めませんか?



パン工房 Moomo モーモ食パン(1斤260円)

熊本県産の小麦粉と、糸島みるくぶらんと低温殺菌ノンホモ牛乳「伊都物語」を贅沢に20%練り込む。モチモチとした食感で、そのまま生で味わうと、ミルクのリッチな甘さを感じられる。トーストする場合は半生がおすすめ。

SHOP DATA

パン工房 Moomo
☎ 092-322-5303
☒ 糸島市神在西3-6-11 ☒ 日曜
☒ 8:30~17:00



※写真は1斤

ベーカリー ハレ BAKERY HARE 山型食パン (1本440円,1斤220円)

こだわったのは「極力シンプルであること」。口にも含むとサクッとした軽い食感で、毎日食べても飽きのこない、日々の食卓になじむ食パンだ。軽くトーストして、お好みのジャムやフィリングをつけて食べるのがおすすめ。

SHOP DATA

BAKERY HARE
☎ 092-321-2839
☒ 糸島市前原北4-8-14 ☒ 月曜、第1・3日曜
☒ 8:00~18:00

“ちょっと”珍しいパンを販売するお店に、その特徴やおいしい食べ方を教えてくださいました。

#02

「パン工房 ゾンネン・ブルーメ」の

ドイツパン

ドイツパンはライ麦を使っているのが特徴で、噛めば噛むほど味わい深く、風味豊か。ライ麦には、ミネラルや食物繊維、タンパク質、ビタミンなどの栄養素がバランスよく含まれており、当店では石臼びきのドイツ産ライ麦粉を取り寄せています。すべてのパンに自家培養酵母を使っているので、酸味が苦手な方も安心して食べられる優しい味ですよ。



店主の江頭正樹さん



イチオシパン!

【ゾンネンブルーメ(1本767円,ハーフ389円)】ドイツ語の「ゾンネンブルーメ」とは日本語で「ひまわり」の意味。ライ麦80%の生地ひまわりの種を練り込んだ、食感も楽しい一品だ。

SHOP DATA

パン工房 ゾンネン・ブルーメ
☎ 092-806-8733
☒ 福岡市西区今宿駅前1-2-17
☒ 9:00~19:00
☒ 土日祝/7:00~18:00
☒ ランチ/11:00~15:00 (LO14:30)
☒ 木曜(祝日の場合は翌日)



簡単アレンジ



マイタウンスタッフが作ってみました!

おいしい食べ方

ハムやソーセージの“甘じょっぱさ”がクセになるオープンサンド。レバーペーストやオイルサーディンをつけて、ビールやワインと一緒に味わうのも◎。

Point!

そのまま食べるのが一番おいしいので、冷凍保存後も自然解凍で。トーストする場合は焼きすぎないように。

#04

「杉能舎 やきたてパン工房」の

酒粕ベーグル

搾りたての香り高い大吟醸の酒粕を贅沢に練り込んだ、酒蔵ならではのベーグルです。酒粕とは、日本酒を圧搾した後に残る搾り粕のこと。実は、ビタミンやアミノ酸、食物繊維をたっぷり含み、天然のマルチサプリメントと言われているほど!生地地に混ぜると味に奥行きが加わり、優しい甘さとモチモチとした歯ざわりに仕上がります。



スタッフの石川さん



イチオシパン!

【酒粕チーズ(250円)】ガーリックや粉チーズ入りのオリジナルディップに、チーズをのせてこんがり焼いた、同店の人気No.1商品。小麦粉は九州産「筑紫のしずく」。

SHOP DATA

杉能舎 やきたてパン工房
☎ 092-806-1186
☒ 福岡市西区元岡1442
☒ 10:00~16:00
※売り切れ次第終了、予約がおすすめです
☒ 月曜(祝日の場合は営業、代休あり)



簡単アレンジ



マイタウンスタッフが作ってみました!

おいしい食べ方

塩気のあるスパムやハムに、レタス、酢漬の野菜(写真はムラサキキャベツの酢漬)をサンド。クリームチーズやケチャップはおすすめ。

Point!

購入時のラップフィルムに入れたまま、電子レンジで10~20秒程度温めて、最後にオーブントースターで1分弱焼くと、外がパリッと仕上がります。

#01

「糸島パン工房 Ataka」の

米粉パン

米粉パンはもちもちとした食感が特徴です。比較的消化が緩やかなので、血糖値が急に上がりやすく、腹持ちもよいですよ。小麦粉に米粉を加えて作るのが一般的ですが、糸島産のおいしい米をしっかりと味わってもらえるよう、小麦粉を使わず、米粉80%、グルテンを20%の配合にしました。水は竹炭で浄化したものを使用しています。



スタッフのこはも栗林公八さん



イチオシパン!

【米粉カンパニーくるみ(195円)】素材は米粉、麦芽糖入り小麦グルテン、塩、水、クミンのみで、保存料・添加物不使用。噛めば噛むほど口いっぱいに米粉の甘味が広がる。

SHOP DATA

糸島パン工房 Ataka
☎ 092-326-6270
☒ 糸島市二丈福井2768-3
☒ 10:00~18:00
☒ 水曜、木曜



簡単アレンジ



マイタウンスタッフが作ってみました!

おいしい食べ方

1cm程度の厚さにスライスしてオーブントースターでカリッと焼き、ピーナッツバターやクリームチーズ、とろけるチーズをのせて食べるのがおすすめ。

Point!

オーブントースターで4~5分焼くと外はカリッ、中はモチモチに。電子レンジで20秒程度温めると焼きたての風味が楽しめる。

#03

「Bakery and Cafe tubasa」の

みるくロール

子どもから高齢の方まで来店されるので、幅広い世代に親しんでもらえるパンを意識しています。「本日のプチパン」の定番商品として並ぶ「みるくロール」は、牛乳と練乳を加えて焼き上げているので、生地自体がほんのりミルクで甘味があり、しっとりとした食感を楽しめますよ。トーストせずに、そのまま食べてみてくださいね。



店主の山上賢さん



イチオシパン!

【みるくロール(1個100円,2個190円)】地産地消を大切にしたいと、小麦粉は糸島産を100%使用。程よい生地の甘さで1つ、2つと、口に運ぶ手が止まらなくなる。

SHOP DATA

Bakery and Cafe tsubasa
☎ 090-9404-9516
☒ 糸島市前原西5-4-5
☒ 9:00~18:00
☒ 月曜、金曜



簡単アレンジ



マイタウンスタッフが作ってみました!

おいしい食べ方

インスタントコーヒーを入れたほろ苦い生クリームを挟めば、大人のスイーツへと昇格。コーヒー以外に、抹茶やココアなどの粉末を混ぜてもOK。

Point!

焼く場合は、霧吹きで軽く表面を濡らしオーブントースターへ。生地に高さがあるので焦げやすいため、焼きすぎに注意。