

# 職人さん。

いの町のまちで会いましょう

第14話

2022.2月号

## 地元で愛されるパンを 百年焼き続けたい。

パンやさん <sup>もり ひさみち</sup> 森 寿道さん



いの町中心部の国道沿い、早稲川と線路が交わる場所にあるパン屋さん。2年半前に店を受け継いだのは、先代の甥にあたる森寿道さんです。「若い跡継ぎができた。サラダぱんの店良かったね」と、地元の人たちが笑顔で話していました。中嶋製パン所が開業したのは、戦後の食糧難が続く1949年、昭和24年のことでした。森さんが「店のエース」と呼ぶ「サラダぱん」は、いの町のソウルフードならぬ、ソウルパン。72年前と同じレシピで手作りしています。当時の店舗は中心商店街の大国さま寄りにありました。パイバスの役目を担った国道沿いへ移転して、はや半世紀。このお店の食パンは、紙会社が隆盛を極めた時代、商店街にたくさんあった喫茶店へ、モーニングやサンドイッチ用にたくさん納められていた歴史もあります。早速、サラダぱんの具を挟むところを見せてもらいました。マヨネーズであえた野菜や春雨の入った具に、ゆで卵を添えて挟み、パンを丁



母の操さんは店の先輩。地元客を大事に。

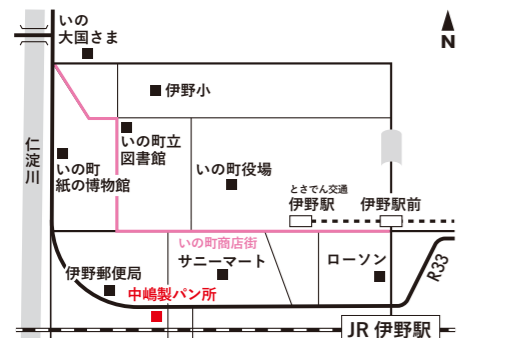


あんを炊く薪釜のおくどさん。包装機で1個ずつ袋詰め。

寧に閉じます。コンショウを効かせた具は、また食べたくなる味。町を離れている人にとっては、帰るたびに食べないと、帰った気がしないパン。「コッずですか。気持ちよこめて、1個1個包むことです。」商品は25種類、具を挟んだロールパンが中心で、コッペパンとも呼ばれます。ハムや竹輪、クリーム、あんバターを挟んだパンもあり、1月に露地の文旦が出れば、サワークリームを作った挟みます。2021年には母校の伊野商業高校キャリアビジネス科の生徒たちとコラボし、生徒の発案したレシピ「豚の生姜焼きパン」を新商品に取り入れられました。生地作りは中種法という、粉・水・イーストを混ぜて一晩寝かせる方法をとっています。そして粉と調味料を足して、本捏ね。時間をかけて粉にゆっくり水を含ませると、パンが軟らかくなるそうです。ここは森さんにとって、お母さんの実家。一緒に働いています。後を継いだのは、「サラダぱんをどうしても残したい」という思いがあったから。店を自分の手で盛り上げたいと、強く思っ



「サラダぱん」は地元のソウルパン。



**中嶋製パン所**  
いの町藤町2  
営業/8:00～19:00  
(売り切れの場合繰り上げ)  
定休日/日曜・月曜  
TEL/088-892-0378



ていました。上のお子さんが成人する頃で、仕事を辞めて自営業になることは身内に心配されましたが、結果は上々。「美味しいと言ってもらえると勉強しがいがあります。年明けには建物を壊して、夏以降に建て直してオープンする計画です」と聞き、これが旧店での最後の取材になるのかもしれない。パンだけに「パンと決めた」のだそう。レトロ調のデザインにする予定で、休業中に他店で修業もしたいとのこと。15年ほど高知市のホテルやレストランで働いてきましたが、パン専門ではなかったため、この機会に学び直したいそうです。そして再開時には、パンの種類を増やし、なじみ深いショーケースを新しい店でも使いたいと聞き、ほっとしました。古い道具を大事に使ってきた老舗のパン屋さんが、新しいけれど懐かしいお店に生まれ変わろうとしています。「オープンが楽しみです。百周年をめざして、続けること。それだけです」



プロフィール：伊野生まれ。2019年に叔父と母のパン店を継ぐ。幼稚園、小学校、中学校、高校まで伊野。大阪のホテル旅行業系専門学校を卒業後、高知市のホテルなどで15年ほど飲食業に携わる。