

やきたてパンの店
カシエ
宗谷郡猿払村鬼志別南町
TEL.01635-4-7311

開業 2014年5月6日
従業員 4名(パート含む)
営業時間 10:00~18:00
但しパンがなくなり次第販売終了
定休日 毎週水・木曜日



店の場所は分かりやすい
鬼志別バスターミナル前

やきたてパンの店カシエ
店主
Okamoto Toshifumi
岡本 利文さん(60)

●猿払村出身。札幌市で手づくりパンの店「ドリユ」を30年営んだのち、故郷へUターン。2014年5月6日、やきたてパンの店「カシエ」を開店。



北の経営者に聞く……猿払村

ふるさとにUターンし、鬼志別にパン屋さんをオープン！
猿払で美味しいパンを提供する、やきたてパンの店「カシエ」。

のんびりするはずだったのに……
この多忙はうれしい誤算。

「いやあ、思ったよりも忙しくて。本当はもつとのんびりと、ふるさとで暮らす予定だったのですが」取材中にも休まらない手。明日の準備に追われる忙しい岡本利文さん。聞けば労働時間は毎日12時間以上。疲れていないはずがないのに、その顔には笑みが浮かび、表情は明るい。そして素朴な優しさが滲み出ているのです。なるほど、この人柄がパンにも表れているのか、そう思わざるを得ません。

猿払村出身の岡本さんは学校卒業と同時に札幌へ出て、ケーキ店などで修業を重ね、やがてパン職人に。そうして東区で手づくりパンの店「ドリユ」を開店。以来30年間、地域に愛されるパン屋さんとして多くの人に支持されてきました。

この道ひとすじに、真っ正直に歩いてきた岡本さんは石狩支庁(現・石狩振興局)より2007年に、道産食品を美味しく提供する「北のめぐみ愛食レストラン」にも選ばれ、道産食材を使用したこだわり(自慢)の食べものの提供を通じて、道産品の積極的な利用とその食材の

「猿払の大きな自然の中で、趣味の釣りや山菜採りを楽しみながら、隠れ家みたいな店がいいから、細々とでもふるさとでパンを焼いて生きてみたい」そう妻の志津子さん(58)に相談した結果「行きましょう。あなたのパンをふるさとの人達に食べてもらいましょう」と快く承諾をいただくことに。

「私一人では成し得なかったことなのです。妻にも感謝するとともに、親兄弟の協力がなければ、この店は実現しませんでした」と、常に自分よりも回りにいる人の気持ちを感じる岡本さん。「おかげさまでゴールデン・ウィーク明けにオープンいたしました。毎日売り切れ続出で、完全に予定が狂ってしまいました。のんびり暮らすどころではなく、むしろ以前よりも忙しくなりました。信じられない話かもしれませんが、こんな小さな村でも札幌のような都会と変わらないか、あるいはそれ以上の売上があるのです。来店されると家族分をまとめてゴソッと買われるお客様が多く、一人



毎日焼き立てパンが並びカシエ。



パンの種類は常時50種類ほど。今後も新作が登場。



表面はカリッと、中はモチッとしたフランスパン。

素晴らしいをお客さんに伝える地産地消(愛食運動)に取り組みむ店として認定されるなど、北海道に対するこだわりを貫いて持ち続けてきました。その北海道へのこだわりこそが、つきつめて考えて

みると「ふるさとである猿払」へのこだわりであり郷土愛であったのです。今年ちょうど60歳の岡本さんは、決断します。「このタイミングを逃してしまつたら猿払へ帰れないかも知れない」。そこで

私のポリシー
「ひたすら、美味しく健康的なパンづくりを」



当たりの単価がまるで違います。のんびりではできませんが、まあ悪い方向へは行っていないので」と予定外の誤算にまんざらでもない様子。

「私のこだわりは道産の食材をふんだんに使うことと、当り前ですが美味しく健康的であることです。現在までのところ道産小麦の配合は70%ぐらいです。100%にしたい気持ちは山々ですが、天候によって小麦が不作になる年がどうしてもあるものですから、一つの粉に頼り切るのは危険なのです」と経営感覚にもリスク回避とバランスを重視します。

「なにしろ村で初めてのパン屋なものですから、物珍しさもあって、作った分だけすぐ出てしまいます。角食やフランスパンよりも先に、どんどこ菓子パンや調理パンが売れてしまいますので、目下の悩みは、いかにそれらのパンの味わいを変えずにカロリーを抑えることができるか」が当面の目標のようです。

店名のカシエはフランス語で「隠し場」の意味があるそうですが、鬼志別バスターミナル前に建つカシエは、もはや秘密にはできない村の美味しさの一つです。「今後はサンドイッチやホタテなど猿払の特産品を取り入れた新作も考えていきます」とのことでした。パンは現在のところ約50種類。ソフト系を中心に生地は10種類ほど。低温でゆっくりと時間をかけて寝かせることで、風味や香りを引き出し、それがしつとりと柔らかく丸みのある美味しい食感を生み出すカシエのパン。持ち帰りに十分気をつけなければならぬほど柔らかいパンは、やはり素朴で優しい、そしてどこか懐かしいホッとする味わいに満ちています。



仕上がった焼き上がったばかりのパン。