



写真右/凛香代表の佐藤貴さん。2001年のオープン時に勤務し、その後余市町で自身の店を開店。「かたるべの森」に戻ってきたのは2013年のこと。  
写真左/パンの成形は、凛香に通うメンバーに佐藤さんが指導しながら行う。全員が同じレベルのパンを作ることができるよう、新作の試作などには特に時間をかけているそう。

森のぱんやさん 凛香  
【りんか】



パン屋でも飲食店でも、店名の付いた商品はまず食べてみたくなる。きっとそれが店一番のおすすめ商品なのだろうから。「凛香スペシャル」。店名にスペシャルまで付いた名前のパンは、ずつしりと重く、香ばしい風味たっぷりの、その名に恥じないパンだった。「たまたま施設で営業しているというだけ。パン作りに関して自信を持っていいよとみんなに伝えていきます」。そう話してくれたのは、パン職人の佐藤貴さん。道産の全粒粉とライ麦を使い、クルミ、黒豆、アーモンドスライスが練り込まれた凛香スペシャルは、パン屋開店の2001年当時からの看板商品だ。開店した頃はパン作りに関してはまったくの素人。「施設のパンだから」と言われたくなくて、試行錯誤して作り上げた歴史がある。「はちみつりんご」や「ぶどう」などのソフト系の酵母パン、ライ麦パンの数々も、とにかく具材が惜しみなく入って

いて、その味や大きさ、中身の充実度に加えてコストパフォーマンスの良さも、凛香のウリになっているのだ。酵母や生地への仕込みは佐藤さんが一人で、成形や袋詰めなどの作業には7名の利用者が加わる。「パンを作ること自体は、工程がある程度決まっているんです。自分のやる仕事をひとつ覚えたら、あとは任せて確認をする程度。でも、お客様には誰が作っても同じレベルのパンを出さなくてはいいけない。みんなでもいいものを作ろう」と話し合いながらやっています。決して広くはない工房内で10名ほどの人が動き回ることになるのだが、それぞれテキパキと仕事をこなしている。「点で仕事をしているように見えて、実際は線になっている」。そんな佐藤さんの言葉が思い出される。メンバーの個性と同じくらい、バラエティーに富んだ凛香のパンたち。材料はパンに合わせて使い分けられてい

るから、その中で自分好みの味を見つける楽しさもある。そして一度好きなパンに出会ってしまったら、どうしてもそのパンが食べたくなって仕方がなくなる。そんな不思議な魅力を持つ凛香のパンは、一人ひとりが真剣に向き合う毎日の仕事の中から生み出されている。

「みんなで作る」からこそその味がある

障がい者の日常活動を支援する、当麻町の社会福祉法人かたるべの森。そこで働く職員と利用者が共に作り上げるパンは、地域のみならず、道内各地にファンがいる。素材の良さや作り方の工夫、種類の多さ。何よりも、「自信を持って良いものを作る」という思いの強さは人一倍。



森のぱんやさん 凛香  
当麻町5条東3丁目7-25  
(ギャラリーかたるべプラス内)  
TEL.0166-84-5311  
営業時間/10:00~17:00  
定休日/日・月曜  
<http://koubopan-rinka.com>

