



50歳からパン作りにチャレンジ!!

ドイツパンの店 **ベッケライミンデン** パンの製造・販売

所在地 豊根村上黒川字柿平22 TEL 0536-85-1234



小さな村の小さなパン屋の ドイツパンが大人気!

豊根村の山間の一角に、村唯一のパン屋である「ベッケライミンデン」があります。金土日の週末のみの営業ですが、土日には午前中にパンが完売するという人気店。本場の味のドイツパンを求めて、地元はもちろん、浜松や名古屋、遠くは三重の伊勢からもお客さんがやって来るそうです。

店主の山口美知英さんは現在75歳ですが、店を開ける日には、深夜1時から工房でパン作りに励みます。20~30種ほどのバラエティに富んだパン250個ほどを、全て1人で作るというから驚きです。手際よく作業をこなし、朝8時半頃からようやく店頭で焼き立てのパンが並び始めます。



早い人は朝7時過ぎから
店にやって来るよ!



50歳で挑んだ 新たなチャレンジ

元は名古屋の会社で化学に関する研究職に就いていた山口さん。仕事の都合でドイツには何度も行っていました。朝食はごはん派で和食好きな山口さんは、パンに特別な思い入れはありませんでした。でもある日、ドイツの街角でパンを焼くいい匂いが漂ってきた時に、ふとパン職人になることを思い立ったそうです。

それまで仕事で培ってきた周囲とのつながりを生かして、人口8万人ほどのドイツ北部のまち「ミンデン」のパン工場で働けることになった山口さん。すでに年齢は50歳になっていましたが、パン作りという新しい目標にチャレンジすることになったのです。



日本人向けにアレンジせずに、ドイツで学んだそのままの味にしています。



人一倍努力して 一人前のパン職人に

日本で言う中学、高校生ぐらいの若者に混じってゼ口からパン作りの修行を始めた山口さん。最初は床磨きやオーブンを掃除する毎日、パン作りなど一向に教えてくれません。パン職人になる修行は想像以上に厳しいものでした。それでも、仕事仲間が休みをしっかりと取るなか、日本人特有の勤勉さで、人一倍働き続けたおかげで徐々に仕事を任せられるようになります。通常10年のはかかると言われるところを、3年半で親方に認められる職人になることができたのです。



山口さんが修行したミンデンのパン工場(当時)

本場の味を提供して 人気のパン屋に

修行を終え帰国すると、まずは名古屋で自分の店「ミンデン」をオープンさせます。当時(20年ほど前)はまだ日本ではドイツパンというものが馴染みのなかった時代。自分のパンが受け入れられるか不安もありました。しかし、仕事などで日本に来ているドイツ人の間で、「名古屋にドイツで食べていたのと同じパンを出す店がある!」と評判に。そこから地域の知名度が上がり繁盛店になっていきました。

3年半が経った58歳の時に、以前から希望していた豊根村への移住を決意。それに伴って、店も豊根村へ移転しました。名古屋の店の常連客だった人たちはとても残念がったそうですが、移転後もずっと豊根村に買いにきてくれています。



名古屋時代の店

ドイツパンの世界



**ゼーザム
ブローチェン**
ゴマの小さなパン

メアコーン
たくさんの穀物がついたパン

バイシェン山食
無糖の食パン

バイスブロート
白パン

**ラウゲン
クロワッサン**
香ばしいパン

**ミンデナー
ランド**
ミンデン市民のパン

**ライ麦75%の一般
的なドイツパン**

ザルトシュタンゲン
細長い塩パン

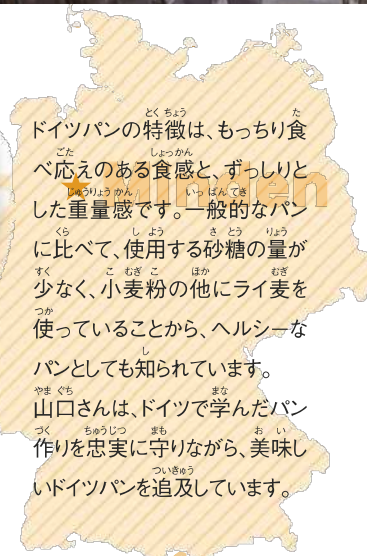
バイエリッシュ
バイエルン地方のパン

**ラムレーズン入りの
40%ライ麦パン**

ブレッシェル
塩パン

バルヌス
木の実の形のパン

クルミやヒマワリの種が入ったライ麦65%のパン



ドイツパンの特徴は、もっちり食べ応えのある食感と、ずっしりとした重量感です。一般的なパンに比べて、使用する砂糖の量が少なく、小麦粉の他にライ麦を使っていることから、ヘルシーなパンとしても知られています。

山口さんは、ドイツで学んだパン作りを忠実に守りながら、美味しいドイツパンを追及しています。

店主からみんなに MESSAGE

一度は外の世界に飛び出そう!

私はドイツに行って本当に良かったと思っています。みなさんも一度は外の世界を見て、色々な考え方や価値観にふれてください。若い人たちが、そこで多くのものを吸収して帰って来てくれたら、地域が潤い発展するのではないかと思います。

店主
山口美知英さん

