



ママパンシェフ通信

Vol.6

Interviewre:Tomoki Yamagiwa

Text:Noriyuki Watanabe

まるい食。パン専門店 店長

## 西村 洋平氏

ママパンシェフ通信第六回は、ママパンの地元、滋賀県で、地域に愛され続けるパン屋さん「つるやパン」。

「つるやパン」の代名詞とも言える「サラダパン」をはじめ、「地元の人に愛され、安心して食べてもらえるパン屋さんになりたい」をモットーに、創業六十五年の「つるやパン」が満を持してオープンした「まるい食パン専門店」のお話を「伺いました」。

かわいいコッペパンの看板が目印の「つるやパン」本店にてサラダパン考案者の西村智恵子さん（八十七歳）にお話を伺いました。

### — サラダパン誕生〜現在まで

この辺りで学校給食が始まって間屋さんがマヨネーズを持ってきてくれるようになってからサラダパンを作り始めました。始めの頃はキャベツで作ってたんですけど。

### — そこで、沢庵ですよ。

この辺は田舎やから、大きい樽に、どこの家も漬けて込んでたんです。最初は、家のやつを一日2、3本ずつ刻んで作ってましたね。

その後、学校給食で色の付いてない白い沢庵が出てきたんで、「それ良いねえ」って、それを使ってみたんです。

最初は全然売れませんでしたよ（笑）売り出してから、三十年位した時でしょうか？新聞にサラダパンが取り上げられてからですね。ちょっとずつ買ってくださったのは。

### — それで、今では滋賀県のソウルフードに。

続いて「まるい食パン専門店」店長の西村洋平さんにお話を伺いました。

— 「つるやパン」と言えば、「サラダパン」だと思んですが、「まるい食パン専門店」にはサラダパンは置いていないんですか？

置いてないんです。思い切りたかったんです。サラダパンは有名ですけど、地元ではまるい食パンにマヨネーズと魚肉ハムを使ったサンドウィッチが一番人気なんですよ。

「焼き鯖のサンド」が看板商品です。地元長浜で何が有名かって思ったときに鯖なんですよ。商品化されるまでは試行錯誤の連続でした。サラダパンの「マヨネーズと沢庵」丸い食パンの人気

サンド「マヨネーズと魚肉ソーセージ」と焼き鯖サンドは脱マヨしたかったのですが、最終的にソースはタルタルソースに。結局マヨネーズでした（笑）

### — 店長の夢って何ですか？

「高校生の時に塾帰り食べてたなあ」とか、そんな思い出に残るお店であり続けることができたらなあと思います。

最後は「つるやパン」責任者の西村豊弘さんにお話を伺いました。

### — もともとはサラリーマンだったんですよ？

書籍の編集をやっていたんです。親の病気が聞か家に戻ってきた当時、「つるやパン」は日持ちのしないパンばかり売っていて、何とか日持ちするパンを作りたいなって思い、丸い食パンを使ったラスクを始めたんです。そしたら日本パッケージ賞を貰えてね！

### — 最後に一言お願いします。

ずっと変えずには基本ですが、時代によってレシピを見直している部分はあります。

「変わらないね」って言うってくださるパンを作り続けるのが、うちらしさだと思います。食べたら「ほっ」とするパンが「つるやパン」らしいんです。

お陰様で今年創業六五年、これからも長く続けていくために、お客様の声を大事にしていきたいと思えます。