



ママパンシェフ通信

Vol.9

interviewer:Tomoki Yamagiwa

Text:Yuka Okazaki



千川 了

Hoshikawa Ryo

『ママパンシェフ通信』第九回目は、京都・醍醐寺にほど近いパン屋さん『パンフルー』の店長・千川了さん。海外の農村での生活、産地直送の仕事…これまでの経験から、国産小麦や天然酵母など、カラダに優しくおいしいパンを提供されています。安心安全を思い、素材に並々ならぬこだわりを持つ、千川店長にお話を伺いました。

—パン屋さんになりたいと思われたのはいつ頃に？

もう、気持ちはずーっと持っていました。一番のきっかけはホシノ酵母と出会ったこと。それからは自分で手探りながら、ずーっと趣味で焼いてましたよ。看板とかで「パ…」とか見えると「パンかな？」ってなっちゃうくらいには(笑)。仕事で踏ん切りがついたらパン屋になろうって、ずーっと思っていました。

—商品を考えるときには、どうやって？

良い素材に出会ったときかな。ちよっと前にも、すごく良い米粉が手に入ったんですよ。深山の農家さんで無農薬。そういうものと出会えると「こんな感じのパンにしたいな！」って思ういます。普通に米粉って聞いただけだと伸びないんですね。「この人がこういう風に乗った」と、素材の背景がわかっただけで動くみたいなの。…だから僕、使う材料が少ないんです。

仕込みのときに材料の入れる順番を変えてみたり、フィリングを手作りしてるので、そういうおもしろさもありますね。

—店長にとってお客さまとはどのような存在ですか？

そら、やっぱり一番うれしいです。お店をはじめた頃に赤ちゃんだった子が、この前自分の子供を連れてきてくれ

子供たちには特にちゃんとしたものを届けたい。安心できる素材で作った普通のパンを、自分の家族に食べさせるように提供したい。それでお客さんが喜んでくれたらそれでOK。

—最後に、手作りをされる方に何かコメントなどをいただければ。

僕自身もほんとに手作りでしたからわかりますよ、手作りのおもしろさ。それに、どこで躓くのかもよくわかります。いろいろ自分でもやってきただけにね。質問ならいくらでも、受け付けますので。ふふ。

ほんとに、パンを焼きたい人がいればどうぞ、焼きに来てくださっていうくらいに気持ちです。お店が空いてたらね。そのくらいが良いかなって思います。

「今日はパン教室です！」って何十人集めて、とかやると結構段取りがしんどくて。

「明日行きたいけど良いか？」「何時から何時なら窯空いてるわー」みたいな感じで一人二人で焼きに来たら、プロの道具も使えるし、良いんじゃないかなと。いくらでも受け付けますので。

これ、書いておいてください。特にあの、火曜日水曜日とかの、仕事薄い日とか(笑)。