2015年4月5日（日曜日）のパンニュースに
きらむぎ・弊社社長の対談について紹介されました

石窯パン工房　きらむぎ（栃木・那須塩原）

国道4号線沿いに大型店を出店

石窯で焼く食パン、甘納豆パン

昭和22年12月、秋元健二氏が栃木県のJR黒磯駅前に創業した秋元パン店（現パン・アキモト）は、2代目現社長の秋元義彦氏によって国内はおろか世界へ展開する企業へと成長した。平成7年に缶に入れて焼くパンの缶詰を開発したことを機に飛躍したもので、昨年6月には石窯パン工房　きらむぎを、国道4号線沿いに出店した。敷地面積約1500坪、店舗面積は売り場約25坪、厨房約25坪で、カフェ28席を併設している。駐車場収容台数は60台。（関連記事2面）

創業の地黒磯から那須塩原へ移転したのが約20年前。そこから約150mの場所にきらむぎはある。「パンの缶詰で知られるようになったが、原点はリテイルベーカリーだから、お客様のため、スタッフのためにもリテイルとして存分に力を発揮できる店を持ちたかった」。

那須連山を臨む立地で、春の訪れとともに、店名のきらむぎの名にふさわしい暖かな光が降り注ぐ。

同店の売り場は4つの平台で構成。木のぬくもりを感じさせるブラウン系の色調の店づくりだ。新旧のパンが混在し、バラエティに富んでいる。カフェのコーヒーは100円。

例えば「甘納豆パン」（160円）、「カステラパン」（170円）、「コッペパン」（140円～150円）、「ウエハース」（140円）、「黄金メロンパン」（160円）は、長く地元に浸透している。

また、各種の焼き込み調理パンが充実していて、ピザのほか、リュスティック生地、フランスパン生地を使った「まぼろしのめんたいフランス」（220円）などが売れ筋となっている。

食パン類は220円～280円の「石窯食パン」「石窯玄米食パン」「角食パン」「牛乳100食パン」「黄金食パン」「結食パン」をラインアップ。

売り場には“付け合わせ”コーナーがあり、甘納豆パンまたはコッペパンを持っていくと、注文に応じて付けてくれる。ソフトフランス生地を使ったホットドッグも販売。付け合わせで最も人気があるのはジャム&マーガリン。

製造正社員8人、パート1人、販売は全員パートで約10人。

以前の店に比べ、客数、客単価とも大幅に上がった。特に土、日、祝日には県外ナンバーの観光客や別荘客が増え、ピーク時にはファミリー層を中心に1日400人～500人が来店するという。

同店で特徴的なのは、お客に知らせる掲示物が多いこと。会社として多面的な活動をしていて、しかも社会貢献の側面を持つことから情報発信には積極的だ。

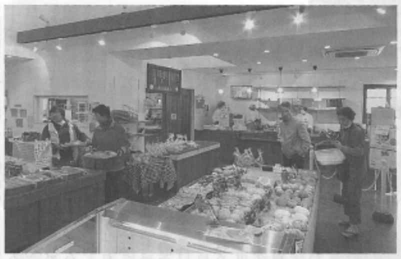
一例をあげるとカフェには被災地応援活動レポートのコーナーがあり、活動内容の写真を掲示している。

3の付く日を「耳（3・3）プロジェクトの日」に設定し、食パンの売り上げの3・3％を義援金として被災地に届けているほか、現地店売りのパンの提供、現地で小さなフライヤーで揚げる揚げパンの提供、そしてお客にも共に参加を呼び掛けている。

パンの缶詰の案内、世界の飢餓対策支援活動の救缶鳥プロジェクトのパンフレット、そしてスタッフおすすめの「ホットドッグ」（350円）、焼き上がり時間、食パン交換カード、ピザ要予約2000円、自宅でパンを美味しく食べる方法等々。駐車場には、きらむぎの店舗コンセプト、スペイン製石窯について説明した看板が掲げられている。

入社4年目の藤崎良太主任補佐は「地元のお客様の中には今も秋元パンと呼ぶ人もいる。昨年6月からいろいろな方のアドバイスを受けながら手探りで運営してきた。当初は平日と土、日、祝日のオペレーションや石窯の温度調節に慣れず苦労した。昨年の夏はオープン直後で参考にならないので、今年の夏場が正念場と考えている」と話している。

▽栃木県那須塩原市東小屋字砂場368、☎0287－74－2900、午前7時～午後6時、火曜定休


平台で構成している売り場

藤崎良太主任補佐

人気No.1の甘納豆パン

石窯パン工房　きらむぎ

天然バターに代る
完全なバター風香味料
BATALON
バタロン
横山香料株式会社
〒101-0047 東京都千代田区内神田2-8-7
TEL 03－3256－0003（代）

インタビュー

パン・アキモト　秋元義彦社長

父の夢を乗せて空を飛びたい

―パンの缶詰、ベトナムへの想い―

1面掲載のとおり、パン・アキモト（栃木・那須塩原市）は、初の郊外型大型店石窯パン工房きらむぎを国道4号線沿いに出店した。同社は、リテイルベーカリー業態にとどまらず、パンの缶詰の開発、ベトナムでの合弁会社設立など特異な事業展開を図っている。年商6億3000万円（2014年9月期）。秋元義彦社長にこれまでの歩みと、今後の展望を聞いた。

――パン・アキモトは、一般のパン屋さんとはだいぶ違います。

秋元　私は自称変人だが、父の秋元健二も変わった人で、元は日本航空（国際線）の無線通信士だった。戦後日本航空は解体されたため、郷里の栃木へ戻り、ラジオ修理を生業としていたが、知人に「これからは食糧難や欧米化といった時代の流れを見据えた商売をすべき」と助言され、パン屋を選んだ。

――どこで修業を。

秋元　東京の丸十碑文谷製パンで一週間見習いとして働き、いきなり黒磯駅前で独立した。店が工場長を派遣して開業を助けてくれた。朝から晩まで働き、土曜の夜行で上京して勉強した。やがて秋元パン店のパンが評判になり軌道に乗った。

父は製パンの赤星先生、雁瀬先生を信奉する真面目な職人で、中国語やフランス語に通じた田舎では珍しいハイカラな人だった。

――パン屋にはすんなりと。

秋元　法政大学経営学部を出て、私も父のように飛行機に乗りたかったが、結局家業を継いだ。ミヨシ油脂の秋山さんの紹介で、東京・杉並の丸十ベーカリー（マルシャン）で2年間修業した。

――黒磯から那須塩原・東小屋へ移転したのは。

秋元　27年前に移転した。店売りと移動販売で、車の台数も増えたし、家内の実家が不動産業で、私も宅建を持って関わっていてこの辺りはよく知っていた（昨年6月、約150m離れた場所にきらむぎを出店したのに伴い旧店舗を閉じた。パンの缶詰工場は従来通り稼働。）

――パンの缶詰を開発した経緯は。

秋元　阪神淡路大震災の時、パン屋として美味しいパンを届けるのが使命、と考え、翌々日には神戸のクリスチャン仲間のところへパン2000個を積んでトラックを走らせていた。

運転は私が宇都宮まで、そこから宇都宮の牧師、鎌倉の牧師、神戸の牧師までつないで、丸一日かかって届けた。

ところが数日経つとさすがに食べられない。「乾パンのような保存食はないのか」と言われて保存できるパンを考えるようになった。

――パン・アキモトのパンの缶詰は、日本、米国、中国、台湾で特許を取得しています。

秋元　店売りのパンを作りながら工場の片隅で、真空パックなどいろいろ試しては失敗を続けた。ある時、農産加工工場で、缶詰の製造工程を見て、缶詰のパンという発想が生まれた。半年くらい試行錯誤して完成したが、全然売れなかった。当初は賞味期限1カ月から始め、2カ月、3カ月と延ばしていった。3年経った平成7年にようやく賞味期限3年の製品ができ上がった。それでも月に何缶の単位でしか売れなかった。

――ブレイクのきっかけは。

秋元　10年前の新潟中越地震の時、自治体や企業がそれぞれに備蓄しているものを被災地へ送り、メディアが取り上げた。備蓄品としての評価が上がり、注文が殺到して製造が間に合わず3～4カ月待ちになってしまった。

――それで沖縄県うるま市に工場を。

秋元　リスクヘッジを考え、北関東から離れた場所に建設しようと思った。大阪や広島でもよかったが、特別自由地区への誘致があって沖縄に決めた。当時は福島空港との間に直行便があって近かった。沖縄工場の製造能力は1日1万缶。

――そこから順調に。

秋元　防災意識が薄れると売れなくなるし、紆余曲折があった。

――NASAのスペースシャトルに積載されました。

秋元　人とのつながりの中で、嘉手納飛行場の赤十字と縁ができて、米軍基地内販売許可が降り、検査を経てスペースシャトルと一緒に宇宙へ行った。

――ベトナムから研修生を受け入れて、将来はベトナムでベーカリーを開業させる取り組みを始めたのは。

秋元　この取り組みの背景には、慢性的な人手不足がある。人手不足解消のために国の外国人技能研修制度を活用して挑戦したい。

実は父も同じような構想を持ち、戦火に遭ったアジアの人たちに償いをしたいという夢を語っていた。

――なぜベトナムへ。

秋元　私の先輩や、友人がダナンにいて教師だったり、電子部品工場を経営していて、何度かベトナムに行くうち好きになった。特にダナンは人口100万人のリゾート地でいいなと思った。現地に合弁会社（資本金500万円）を設立、まず3人の研修生を受け入れている。

なにしろベトナムは大学卒の初任給が1万7000～2万円。日本で稼いで小資本で開業できるようにお手伝いをしたい。我々が製パン技術と食の文化を伝え、機械にしても購入しやすいベトナム製ができれば、と考えている。

――きらむぎの出店は、長年の懸案でしたか。

秋元　旧店舗が手狭だったこともあるが、本業はパン屋だからいつかは大型店をと思っていた。新潟のサフランさん、阿部製粉さん、ベーカーエンジニアリングさんらに支えてもらって何とかオープンできた。

――飛行機に乗るはずが、パンの世界を飛んでいますね。

秋元　私は今も空を飛びたいと思っている。飛行機は無理でも、モーターパラグライダーをやりたい。

「私には二男二女がいるが、息子たちも空に憧れていた。今は長男の信彦は、パン・アキモトの営業、次男の輝彦は製造を担当しているが、ゆくゆくは長男に米国の救缶鳥プロジェクト（世界に非常食としてパンの缶詰を届ける）、次男にベトナムの事業を任せたいと思っている。私ももうすぐ62歳なので。

――後継者難の業界で2人の後継ぎは頼もしいです。

秋元　家内の志津子が4人を育て（5番目の子供は「パンの缶詰」〈笑〉籍に入っていないが一番頑張っている）、会社の総務全般をやってくれている。どこのパン屋さんも同じと思うが、家内がいたからここまでできたと感謝している。

私は大学の先輩、後輩に恵まれ、クリスチャン仲間に恵まれ、それが事業につながっている。今も同窓会を開いているし、東京営業所は、大学に近い飯田橋に置いている。

秋元義彦社長

被災地応援
活動レポート
カフェに展示した被災地応援活動レポート

売り場の一角の“付け合わせ”コーナー

石窯工房
石窯パン工房　きらむぎ
店のコンセプトを掲示