新大和の食模様 185

NPO法人 奈良の食文化研究会 木村 隆志

パンに込めた笑顔の食卓
「安全でおいしいものを」
石窯で焼く天然酵母100%のパン 奈良市の老舗「アルペンローゼ」

奈良市神功の住宅街に、スイス・アルプスの山小屋カフェを思わせる、インテリアがすてきな店がある。「石窯天然酵母のパンとヨーロッパ家庭料理 アルペンローゼ」。扉を開けると、石窯（いしがま）で焼かれたパンの香ばしい匂（にお）いが漂ってくる。


アルペンローゼの坂本輝雄さん・美幸さんご夫妻

▼創業から34年余り、二人三脚で提供

店を開いたのは、坂本輝雄さん（74）と妻の美幸さん（72）ご夫婦。1992（平成4）年12月2日の創業以来、二人三脚で「天然酵母100%のパン」を焼いてきた。併設するレストランでは、無農薬野菜や手作りソーセージなど吟味した素材で、ピザや料理を提供している。

「食事は生きることの基本。パンはご飯と同じ主食だからこそ、子どもたちに安全でおいしいものを届けたい」

1986（昭和61）年、3人の子育てをしながらカウンセリングの仕事をしていた美幸さん。夫のケーキ店も思うように軌道に乗らず、家計は決して楽ではなかった。それでも「せめて家族の食卓だけは明るくしたい」―そんな思いからパンを焼き始めた。


パンの下地を作る作業にいそしむ坂本輝雄さん

▼長男7歳の「誕生会」が大きな転機に

転機は、長男7歳の誕生日を迎えた時。

「友達を呼んでもいい？」

「じゃぁ、パンをみんなで作ろう」

小さな手でこねた生地は、思い思いの形になった。焼き上がったパンを手に、「仮面ライダーだ」「僕のはこれ」と歓声を上げる子どもたち。焼きたてをほおばる瞳（ひとみ）は、まぶしいほど輝いていた。

その姿に、美幸さんの胸は熱くなったという。子どもたちの命を守り、笑顔を咲かせるパンをつくりたい。

小さな誕生日会で生まれた願いが、パンの店への原動力となった。

▼欧州5カ国〝武者修行〟での出合い

そして、本当のパンとは何か。それを知るため、開業前には欧州5カ国を訪ねられた。当時の日本で主流だった、ふんわり柔らかなパンとは全く違う。麦の力強さを噛（か）みしめるハード系のパンに出合い、「パンの概念が根底から覆された」と、坂本さんは振り返る。


フランス・リヨンから運んだ煉瓦で自作した本格石窯

帰国後も、さらに学びは続いた。米カリフォルニア州の農園に手紙を送り、ハーブの研修を受けた。店の石窯まで、煉瓦（れんが）はフランス・リヨンから取り寄せ、自ら積み上げて築くというこだわりよう。

当然、こだわりは小麦にも及ぶ。北海道産の低グルテンのオリジナル小麦を開発し、素材本来の味を生かす。さらに、天然酵母にも、日本の発酵文化の技術を重ね、室町時代、奈良・正暦寺で生まれた酒造りの「菩提酛（ぼだいもと）」に着目し、それを組み合わせた独自の天然酵母を生み出すことに成功。

低グルテンの国産小麦と100%天然酵母で、低温でゆっくりと時間をかけて発酵させる。焼き上がったパンは香ばしく、噛めば、もっちりとした食感と甘みがあり、食べるほどに幸せ感が広がってくるパンだ。

▼稲盛和夫氏の「盛和塾」での学び

原材料に妥協しないパンづくりは、採算との厳しい闘いで経営も苦しかったという。開業5年目のある日、たまたま書店で手にした稲盛和夫氏の著書をきっかけに「盛和塾」の門をたたき入塾。


焼き上がった天然酵母100%のパン

「逆境でも明るく、素直に。地道な努力を重ねよ」との教えを胸に、二人はパンを焼き続け、長い歳月は、やがて一つの形になった。

2022（令和4）年、独自に開発した天然酵母100%の「発芽玄米パン」で、製法特許を取得。さらに無農薬玄米を使い、卵、乳製品、バターを使わない「オーガニック玄米ミルクパン」（※注1）が完成。米のほのかな甘みと、小麦の香ばしさ。日本の食文化から生まれた、どこか懐かしく、それでいて新しいパン。世界に誇れる奈良のパン。

▼こだわりのパンやピザに各種の料理

店先には「カンパーニュー」や「パン・オ・レザン」や（※注2）をはじめ、さまざまなパンが並ぶ。レストランには今日も人が集まり、笑顔があふれている。

一人の母親が、子どもたちの笑顔を思って焼いた小さなパン。毎日食べるパン。笑顔を願うパン。30年の歳月を経て、「パンづくりの面白さが分かってきた」と坂本さんご夫婦は振り返る。

体を守る、食卓の笑顔を守ることも、また食をつくる者の仕事なのではないかと、今一度、心に刻みたい。

＝第3水曜日付掲載＝

（※注1）＝玄米ミルクパンとは、玄米を発芽・糖化・発酵などして液状化したもので、牛乳は不使用

（※注2）＝「パン・オ・レザン」はラムレーズンとカスタードクリームのフランスの伝統的な菓子パン▼「カンパーニュー」はフランスの田舎パン

MEMO

アルペンローゼ神功本店
【住 所】奈良市神功4丁目6―6
【電 話】0742（72）4183
【H P】http://www.alpenrose.jp
【定休日】毎週火曜日