

# 仕事 してます!

なかやま  
パン職人 中山 はる華さん(21) || 胆振管内厚真町出身

## 「ないの?」人気に喜び



店内に置かれたオープンから焼きたての食パンを取り出す  
中山はる華さん=小野弘貴撮影

焼きたてのパンのおいしさは格別だ。「仕事で毎日作っていると食べたくなくなるんじゃない?と聞かれますが、そんなことありません」と話す中山さんは、パン職人になって3年の伸び盛りだ。

札幌市内のスーパーにある店の職場には、パン職人3人と販売員3人がいる。パン職人の出勤は朝6時半。「前日こねて成形してお

いた生地を1時間ほど発酵させてから電気オーブンに並べ、菓子パン、調理パン、食パンなどの順に焼きます。売れ行きが良いと追加し、合間にサンドイッチやドーナツを作ります」

パンを焼き終わる午後2時ごろまで、ほぼ立ち通し。翌日焼く生地作りや清掃などをして、仕事が終わるのは同4時ごろになる。「体力の方は大丈夫ですが、朝早いのが大変」という。

作るパンは、店の看板商品のドイッパンをはじめ40種類ほどあり、生地も雑穀を混ぜたものなどさまざま。「生地が違うと焼き方も違います。イーストと水で発酵させる時も、季節によって水の温度を変えたりします」。微妙な加減などは先輩に教わりながら経験

## 自分が手がけた新作2種類

### 履歴書

苫小牧南高、札幌ベルエポック製菓調理専門学校卒。専門学校ではカフェビシネス科(当時)で学び、製菓衛生師の資格を取得した。「以前から好きだった」パン作りを仕事に選び、2014年4月にフルクベーカーリー(札幌)入社。東光ストア店に勤める。北海道日本ハムの大谷翔平選手のファン。

を積み、身に付けていく。これまでに自身が手がけた新作は、ヨモギと粒あんを使い三つ編みにした「ヨモギあんパン」と、パイ生地ホワイトソースなどを使った「カボチャグラタンパン」。本店を含む市内5店舗で販売した。

「お客さまから『もつないの?』と聞かれたりして人気があったよ、と販売員さんから言われた時はとてもうれしかった」

日頃の常連客の声も励みになる。近年はライバル店も増え、「新しい店ができる」と食べに行ったりします」。周囲から力やヒントをもらいながら前に進む日々だ。

(編集委員 塚崎英輝)