プラージュ・ド・ラパン

子どもから漁師さんまで、みんな大好き

耳状突起つき縄文土器をスリムにしたような形の礼文島。
日本最北の島が誇るものは、手つかずの自然と風光明媚な景色、
可憐な高山植物、昆布やウニ、ほっけなどの海の幸だけではありません。
美味しくて、なにより人に優しい手づくりのパン屋さんが、町内の北と南に
1店舗ずつあることも礼文島の〝島自慢〟です。2つのパン屋さんをご紹介します。

2002年、礼文島初のパン屋さんを船泊で開業

代表者の相原隆道さんは、もともと礼文町内で電気関係の仕事をしていました。この店は、昔、お菓子屋さんでしたが、店主が高齢のため後継者を探していたところ、縁は異なもので、たまたま相原さんの奥さんのお母さんが、そのお菓子屋さんに勤めていたことがあり、その歴史も継承しようと脱サラを決意。昼は札幌の専門学校で学び、夜は市内でも評判のパン屋さんに勤務し、厳しい修業を重ね、やがて礼文島初となるパン屋さんを船泊に起業するのでした。

食べやすく、買いやすく

ラパンのパンは、どのパンも思いっきり〝ふわふわ〟〝もちもち〟しています。それは不思議なほど。でも、その理由が分かりました。相原ご夫妻の温かくて朗らかな人柄が、まるっと反映されているからなのです。

夫 ラパンが目指してきたのは、シンプルかつ素朴な味わいのする、いわば普通に美味しいパンづくりで、小さな子どもから漁師さん、お年寄りの方にも長く愛される飽きのこない味を追求してきました。ひと言で言うと「食べやすく、買いやすく」。パンづくりは、こだわればこだわるほど値段が高くなってしまいます。毎日焼き立ての手づくりパンを、できるだけ多くの人に食べてもらえるよう価格を抑え、食パン以外はほとんど100円台の商品ばかりです。そんな店だから子どもたちもお小遣いを握りしめて安心してラパンに買いにきてくれるのです。

妻 毎朝9時から2段の商品棚にずらっと並びますが、お昼には売り切れてしまうこともしばしばです。船泊にはお弁当屋さんがないので、お昼時にはハンバーガーやカツサンドなどもよく出ます。漁師さんは沖へ出る時も、網を直したり作業する合間にもみんなで食べるために大量に買っていかれます。島のみなさんの生活にパンが浸透し、地域に根づいていることがとても嬉しいです。

夫 観光シーズン中は観光客の方も寄ってくれますが、利尻島の方や稚内からも大量の注文が入ることもあります。クリスマスや誕生日などには注文に応じてケーキも製作しています。おまんじゅうやお餅なども年々需要が増してきました。

開業したのが2002年ですから、早いもので20数年が経ちました。ここまで順調にやってこられたのは、ひとえに、船泊を中心とした地域のみなさんの応援があったからこそと感謝しています。

人口も商店も減り続ける船泊ですが、少しでも地域のためになるならばと船泊商店会の活動など、公職でも責務を果たしていきたいと思っています。

☆店名のラパンは、相原さんの家族がみんなウサギ年生まれにちなんで命名。また、プラージュ(仏語)は浜辺、海岸の意味。

カフカ製パン

礼文島が好きになり、家族で関東から移住

2022年、礼文島へ移住。2025年、香深で開業

礼文島土砂災害が発生した2014年の夏、2人はこの島で出会いを果たします。舞台は「桃岩荘」ユースホステル。ともに桃岩荘のヘルパーとして働き、そこでの仕事を終え、2年後に結婚した倉田さんご夫妻は埼玉県へ。夫は、実家が営む川口市のパン屋さんでパン職人としての修業を積みつつも、2人はいつも「いつかは礼文島に戻りたい」という思いを共有し、5年後に遂に移住を果たします。そして昨年4月、香深に待望の「カフカ製パン」をオープンしました。3人の子どもたちも礼文島の自然の中で元気に育っています。

島の魅力をパンに込めて

カフカ製パンのご夫妻に共通していることがあります。それは〝旅人〟であったこと。倉田勇生(ゆうき)さんは、鹿児島県の沖永良部島から自転車の旅で北海道へ。道中で耳にした『桃岩荘』に興味を抱き来島。

一方、20代から国内外を旅してきた奥さんが最終的に辿り着いたのも礼文島。島で花のガイドをしていた友人から紹介されたのが同じく桃岩荘。ここで2人は出会いました。

夫 私は、両親や祖父母、伯父など親戚もパン屋さんを営む、パン屋家系に生まれました。実は、パン屋さんにだけはなりたくなかったのです。親の苦労を見てきましたから。ところが、自転車で旅していると、無意識にパン屋さんに足が向いていました。色々なパン屋さんに行くうちに、パン屋さんっていいなと思うようになりました。結婚後は埼玉県の実家で腕を磨き、いつかは礼文島に移住して、自分の店を持とうと夢見て、現在では、島の魅力をパンに込めて、地元の人に、礼文にやってくる方に届けています。

妻 いざ移住するとなると「仕事は?子どもは保育所に入れる?」など、不安だらけでいたところ、礼文町の地域おこし協力隊に2人とも採用され、退任後も別の仕事に従事しながら一歩ずつ、開業に向け準備していきました。

夫 礼文島という場所でパンづくりができるのは、幸せです。開業以来、美味しいパンを届けるために日々心を込めてつくり続けています。例えば、利尻昆布出汁の旨味を活かした「礼文カレーパン」や利尻山の形に模したフレンチトーストの「利尻山フレンチ」など地域色豊かな商品も多彩です。また、地方発送が可能な「冷凍パン」、パンの廃棄を避けるための対策として生まれたお得な「もったいない冷凍パンセット」もおかげさまで好評です。ラスクや祖父のレシピによる「マドレーヌ」(豊富バター使用)も自信作です。

妻 店の看板商品である口どけのよいクリーミーな「ミルクフランス」。夫が旅をしながら各地のパン屋さんのミルクフランスを食べていきついた味です。ぜひご賞味ください。

☆カフカ製パンのキャラクターはオオワシ。バケットを持ち利尻島・礼文島の上空を飛行している。旭川市在住の絵本作家あべ弘士さんの作品。

INFORMATION

プラージュ・ド・ラパン

礼文郡礼文町大字船泊村字ヲションナイ164
☎0163-87-3018
営業時間/9:00〜18:00
(パンがなくなり次第閉店)
定休日/日曜日

★おすすめパン
中はしっとり、表面はパリッと!
Ⓐメロンパン…165円
創業時から変わらない人気の味
Ⓑマヨコーン…180円
肉まんの具が入った超人気商品
Ⓒぶたぱん…185円

ACCESS
香深港フェリーターミナルから
約18km・車で25分
宗谷バス(船泊本町下車)42分
レンタサイクル約1時間

カフカ製パン

礼文郡礼文町大字香深村字ワウシ958-18
☎070-8585-0347
営業時間/8:00〜15:30
(変更になる場合があります)
定休日/日曜日
(冬期はInstagram確認のこと)

★おすすめパン
ルゥに利尻昆布出汁を活かした
Ⓓ礼文カレーパン…320円
人気No.1! 風味もクリーミー
Ⓔミルクフランス…300円
宗谷の塩が道産小豆を引立てる
Ⓕ宗谷あんぱん…230円
稚内で製造された明太子を使用
Ⓖ北海の明太バケット…420円

※店の外に、めずらしいパンの自動販売機を設置。定休日や営業時間外でも購入することができます。(冬期は利用できません)

ACCESS
香深港フェリーターミナルから
徒歩約3分

Shopping Site

@kafka.sei.pan