



パン屋 きみかげ

山本 泰弘さん
 かりん
 可鈴さん ご夫妻



今回は当別町にお店がオープンして5周年！東裏にある名店・パン屋きみかげの山本さんご夫妻にお話をお聞きました。

ひらめきでパン屋に

泰弘さん パン屋になろうと思ったのは30歳の時。ある時、ふと「何かを作りたい！」という衝動に駆られ、パン職人を目指すことに。その後、札幌と小樽のパン屋で修行しました。

可鈴さん 私は神戸市出身なのですが、昔から北海道の大自然の中の生活に憧れ、札幌のパン屋に就職。そこで主人と出会いました。

「きみかげ」の誕生秘話

泰弘さん 約7年ほど修業を積み、開業するために札幌近郊で物件を探していたところ、役場の職員の方から今の場所を紹介していただき、一目ぼれ。薪窯でパンを焼きたいと思っていて、周りの環境も良く、国道や駅も近いので、イメージにぴったりでした。

可鈴さん 「きみかげ」の店名は、出身地・神戸市の地名であり、大好きな花のスズランの別名から。「開業する時はこの名前に！」とずっと心の中で決めていました。

当別はあたたかい町

泰弘さん 当別は自然豊かなのはもちろんですが、住んでいる人、会う人、みんな親切で優しく接してくれます。ここに住んで本当に良かったと思います。

可鈴さん 5歳と3歳の子どもがいるのですが、当別は土曜日も保育所に預けることができ、祝日もファミリーサポートシステムがあるので、安心してお店を開けることができます。遊ばせる広い公園も多く、子育てをする場所としても、とても魅力的です。

時間をかけておいしいパンを

泰弘さん 時間をかけておいしいパンを提供するよう心がけています。薪窯を温めたり、パンを発酵させるため毎朝3時に早起き。

夏場のお客が多く来られる忙しいときは、夜中の1時から仕込みを始めることもあります。

可鈴さん パンづくりは体力的にも大変ですが、夫婦二人でお客様とのコミュニケーションを大事にしながら仕事をしていきたいです。今は行けませんが、長期休暇を取って、家族で旅行するのが楽しみの一つです。

当別に還元できるように

泰弘さん 最近は焼き菓子の種類も増え、当別の食材を使ったパンもできました（スペルト小麦を使ったパン・コンプレ、豆乳山食など）。感性に響くものがあつたら、当別産のものを積極的に使用していきたいです。

可鈴さん 昨年参加して盛況だったふれあい倉庫の「とうべつぱんふえす」など、町内のイベントにもっと出店してみたいです。そのためにも、早く世の中が落ち着いてくれればと思います。町内の方にも、今以上にお店に来てもらえるよう、力を合わせてがんばります！