

## 「私たちが、〈ものづくりマイスター〉の派遣をお願いした理由。」

ここで修業を積んで、自立してほしい。  
若者たちの夢がふくらむパン屋さんになりたい。

障がいをもつ人たちと一緒にパンづくりを通じて働く。“働くことで、世の中に必要とされる存在であることの大切さ”を知り、そこから得た収入で、自立を目指してほしい。その想いで、お店をオープンしました。今回、実技指導を受けてもらったスタッフもそれぞれ障がいを抱えながら、自分の望むような暮らしを目指しています。そんな彼らがここで技能を身につけ、社会的に自立を目指してほしい。いつかは〈る・ふっくらん〉を卒業して、もっと大きなパン屋さん勤めたり、自分のお店をもてるようになったら嬉しいですね。マイスター制度を活用させていただいたのも、この夢を叶えるためです。宮腰マイスターを知ったのは、たまたまTVでの特集を観たのがきっかけ。「まだまだ手の遅いうちの若者たちだけど、伸びしろがある。プロの技能を知り、もっと早く美しくできるよう教えてもらいたい！」その気持ちが抑えきれず、すぐに宮腰さんのお店に足を運びました。そこで宮腰マイスターからマイスター制度を教えてください、今回の実技指導が実現しました。初めは苦労もありましたが、マイスターの教えを守り、ひたむきに練習を続けてくれた受講生たち。指導を終えた今は、技能検定を目指し、積極的にいろいろなことにチャレンジしてくれています。



る・ふっくらん  
代表 平井かおるさん

## ■ 実施したカリキュラム

## 指導の概要

実施回数：20回 受講者数：3名  
実施場所：る・ふっくらん店内 製造場

## ■ プログラム内容

1回目	ミキシング1	11回目	成形3
2回目	ミキシング2	12回目	成形4
3回目	ミキシング3	13回目	ハード系のパン製造1
4回目	ミキシング4	14回目	ハード系のパン製造2
5回目	分割1	15回目	ハード系のパン製造3
6回目	分割2	16回目	ハード系のパン製造4
7回目	分割3	17回目	ハード系のパン製造5
8回目	分割4	18回目	ハード系のパン製造6
9回目	成形1	19回目	食パン製造1
10回目	成形2	20回目	食パン製造2



## ■ 教育プログラムの解説

宮腰マイスターが掲げるおいしいパンをつくる三原則が「正しい計量」・「適切な温度設定」・「緻密な時間管理」。これらの基礎的な知識を頭に入れつつ、さまざまな技能を学んでいきました。全20回の実技指導で、『る・ふっくらん』では販売していないハード系のパンを中心に、約20種類ものパンづくりを習得。正確かつスピーディーに作業できるようになり、マイスターからの教えが、日常業務に活かされています。

街いちばんのパン屋さんを目指し、  
“日本一の技”をマイスターから吸収する。

大豆の呉汁(ごじる)を使った、健康的でおいしいパンを提供する『る・ふっくらん』。さらなる商品ラインナップの充実と生産性の向上をめざし、日本トップクラスのパン職人・宮腰マイスターを招聘。卓越したパンづくりの技能を学ばせることで、ここで働く若者たちの未来を応援します。

## ■ ものづくりマイスター派遣先企業

## ■ Boulangerie る・ふっくらん

所在地 富山県射水市八塚282-8  
事業内容 食料品店/パン・菓子製造

従業員数 5名  
設立年 平成28年  
資本金 500万円



座談会  
INTERVIEWものづくりマスター × 若手技能者  
「実技指導を通して、こんなことを学びました。」

ものづくりマスター(写真\_右)

## 宮腰 進さん

昭和25年生まれ  
平成8年度 特級技能士「パン製造」取得  
平成29年度 厚生労働省 ものづくりマスター「パン製造」認定

東京で30年ほどベーカリーを営んだあと、地元富山で『越中岩瀬 ベーカリーみや』を開業。(ベーカリージャパンカップ 食パン部門)で優勝するなど、過去に受賞歴多数。「パンづくりで若者を応援したい」という、平井オーナーの想いに賛同した。

新しい技能と知識で、  
お店の未来をつくってほしい。**宮腰さん** マスターとして教えるきっかけは、オーナーの平井さんがうちの店舗にいらっしゃったのが始まりです。「うちの子たちに、ぜひ本物のパンづくりを教えてください」と頭を下げられ、なんて情熱的な方なんだろうと驚きました。こんな社員想いのオーナーさんのもとの働けるおふたりは、恵まれていますね。**廣田さん** 僕は未経験から採用してもらいました。手先も器用ではないので、こういう機会をいただけて本当に助かっています。**宮腰さん** パン職人としてまだひよこですし、大変だったでしょう。でも、すごく真面目で頑張りやさん。私もはりきって、全部で20種類くらいのパンづくりを教えました。**黒田さん** はじめは上手くいなくて苦勞しました。特に『パン・ド・ロデヴ(※フランスパンの一種)』をつくる時は、もう手にひっついちゃって…。**宮腰さん** ああ、『パン・ド・ロデヴ』ね。一流のパン職人でもつくるのが難しいパンだから。水分量が95%以上の超多加水パンだから、生地がねちょねちょ。私もはじめは、「もう二度とつくりたくない…」と思っただけです(笑)。その代わり、世界でいちばん美味しいと思えるパンなんです。今回、教えたパンのラインナップは、「1.まだお店にない商品」。そして、「2.地域のお客さんから愛されるパン」。この2つを覚えてもらったことで、お店の未来につながると信じています。パンは、“育てる”ものづくり。  
つくり手も、向上心を忘れずに。**宮腰さん** パンづくりは、ちょっと特殊なものづくり。イースト菌を発酵させるなど、“育てる”という作業が入ってきます。これは、季節やその日の天候などによっても左右される。状況に応じて適切な判断ができるように、技能だけではなく、計量・温度・時間管理といった部分まで指導しました。

受講した若手技能者(写真\_左)

## 廣田 卓哉さん | 平成28年入社

入社してもうすぐ2年ながら、計量やミキシングなど生地作りをメインに成形もこなす。生地のバリエーション増を目指し、お店の成長に貢献する。

受講した若手技能者(写真\_中央)

## 黒田 雄一さん | 平成29年入社

寡黙で職人気質。手先が器用なので、細かい仕上げの仕事を中心に担当する。調理パンの成形を中心に、難しい作業に意欲を燃やす。

**廣田さん** 僕の場合は、カタチづくだけで精一杯。さらに知識面でも覚えることがたくさんあって、頭の中を整理するのも大変です…。けれど、教えてもらったことを実践してみて、美味しいパンができると、その苦勞もすっと飛んでいきます。**宮腰さん** そりゃあ、普通は3年から5年かけて、ようやく基礎がわかるものだからね。でもいつかは通らないといけない道。はじめに苦勞しておいたほうがいいよ。一年前よりも、いい顔つきになったもんね。**廣田さん** もっと美味しいパンをつかって、お客さんに喜ばれるようになりたい。今はまだ上手くいきませんが、ゆくゆくは新商品もつくりたいです。**宮腰さん** そのためには、常に勉強しつづけることが大事。技能だけではなく、原材料はどんな性質か？パンの

## パンづくりで、人と街を応援する。

大手のパン製造メーカーに、  
小さな街のパン屋さんが勝つ方法。

製法は他にどんなものがあるか？どうしたら売れるのか？といったことまでを考えてほしい。将来的には、「自分のパン屋さんを出すんだ！」くらいの気持ちをもってもらいたいですね。

“美味しいパン”の条件を  
知っていますか？**宮腰さん** ここでひとつ質問。お客さんに「パンをいちばん美味しく食べてもらう方法」ってわかりますか？**黒田さん** どうでしょう。自分で働いてみて、あらためて「焼きたては、特別だなあ」と思いました。**宮腰さん** そのとおり！パンがいちば

ん美味しい瞬間は、焼きたてです。大手製造メーカーのパンは、ぴしっと管理されている質のいいパン。街の小さなパン屋さんは、ムラのない品質や生産性では勝てっこない。でもね、僕らのパンには手づくりの温もりがある。焼きたて、揚げたてのパンを、お客さんに提供できる。これはどんなものにも勝る。僕たち街のパン屋さんは、そこで勝負しないといけない。

**黒田さん** やっぱり、自分のパンをお客さんが美味しいと言ってくれるのは、何よりもいちばん嬉しいです。**宮腰さん** かれこれ40年近くパン職人をやっていますが、私もいまだに同じ気持ち。「しあわせはパンのある台所から

という信念が、私を支えています。香りが、味が、食感が、きっと人を笑顔にする。おふたりもそれを抛り所にして、今はとにかく美味しいパンを、ていねいに早く作れるように頑張ってください。これからの活躍に、とても期待しています。

