

ハイカー一人一人の
好みに寄り添う
ひたむきなパン作り

さいとう やすひろ
齋藤 靖宏さん

ボヌールやすひろ66 店主

昭和21年、福島県伊達郡川俣町生まれ。
新地町の人気ベーカリー「ボヌールやすひろ66」を
経営。娘のかんなさんと親子で営んでいる。

生涯パン作りに向き合い続けてきました。定年を過ぎてから一度引退したのですが、老後の楽しみとして新店舗用の物件を探している時期に東日本大震災と原発事故が起こりました。そのような中、比較的線量が低く、右近清水や豊かな自然が身近にあるこの場所に巡り合い、自分の名前と当時の年齢を残す意味で、「ボヌールやすひろ66」と名付けてオープンしました。

みちのく潮風トレイルについては、まだルートの検討がされていたころに声がかかり、全面的に協力すると答えたところから関わりが生まれました。店内からハイカーが見えるので、よく声をかけています。全国各地、更には海外から歩きに来る方々と交流できるのはとても楽しいです。

おすすめのパンは、自家製のカスタードクリームを使ったクリーム系のパンや、北海道小豆にこだわり特注しているあんこで作るあんぱんです。他にも、ライ麦パンなど硬めのパンは、手間はかかりますが作っていて楽しいパンです。都心部まで行かないと中々買えないという声も多く、現在は毎週日曜日に、クルミ入りのものや新地町の特産であるイチジク入りのものなど数種類作っています。

お客様の好みは実に様々で、それにできる限り応えたいという思いから、沢山の種類のパンを数個ずつ作るようにしています。少ない種類で多く作るより手間隙がかかりますが、遠方から来る方も多く、自分の好きなパンが見つからなければ寂しいだろうと思うのです。老後の楽しみですから、娘にお給料さえ払うことができれば、自分はガソリン代くらいで良いという思いでやっています。

果てしない距離を歩くハイカーの皆様が、ご自身の好みのパンを見つけられて、それが少しでも歩く糧になることを願ってやみません。



(左) 写真に納まらないほどたくさんの種類のパンが並ぶ
(右) 靖宏さんおすすめのライ麦パン