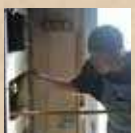


# 和歌山で パンをつくる ということ

Bakery in  
Wakayama

與石さんは、和歌山に移住して一番良かったことを「食材の生産者にいつでも会えること」だと話します。身近なところにおいしい食材があり、生産者にも直接会いに行ける。これは東京では体験できなかったことだと語ります。東京では目の前の仕事に追われていて、一つの野菜が誰によって作られているのかまで考える余裕がありませんでした。和歌山でお店を開いた今では、お店で使っている素材のほとんどの生産者が顔なじみで、生産者から食材の特徴や旬などを直接聞くこともできるのだそうです。この距離感がパンづくりに活かされています。

「食で人を幸せにする」ことを目指す與石さん。開店から3年が経ち、2023年11月にはキッチンスペースを拡大し、これまで以上にたくさんのパンを作れるようになりました。スタッフの人数も増え、お店は少しずつ大きくなりつつありますが、與石さんはまだまだ道半ばであると話します。お店に関わるすべての人の幸せを目指し、時計がチックタックと刻むように少しずつ、與石さんは歩み続けているのです。



## ベーカリー チックタック 與石紘一さん

山梨県出身。幼少期に家族の料理作りを担当していた経験から将来は料理の道に進むことを決める。調理師専門学校でフレンチを学び、将来開業することを目標に、約13年間東京のフランス料理店やベーカリーの名店で修業を重ねる。2021年3月に「ベーカリー チックタック」を開業。

## 編集メンバーおすすめの一冊



### 日本全国地元パン

甲斐みのり／著 エクスナレッジ

全国各地のご当地パン500個超を紹介した1冊です。大きく写し出されたパンの写真に文筆家・甲斐みのりさんの文が合わさり、とてもワクワクします。本書によると各地のパンを知ることは、まちの歴史を紐解くことにもつながるのだとか。全国のご当地パンめぐりをするのも楽しいかもしれませんね。読み進めると和歌山のよく知られたあのパンも。パン派の方もそうではない方もぜひとも読んでいただきたい1冊です。

## 編集後記

あなたはごはん派、パン派のどちらでしょうか。私は大のごはん派です！でも今回取材にあたり、お店へ通ううちにすっかりパン派になってしまいました。さて、今回は和歌山に移住し、まちに根差したパン屋を起業した與石紘一さんを取材しました。取材ではお店に関わる全ての人々を取り残すことなく幸せになってほしいと願う、與石さんの地に足をつけた考え方や情熱を感じました。これがまちで愛されるためのポイントなのかもしれません。これからのお店の展開が楽しみです。

ところで、2024年11月17日に「和の蚤の市～あなたとつながる、わたしに出会う～」を開催しました。本紙で過去に取り上げた方も含め、35のお店にご来店いただき、15,000人を超える方にご来場いただきました。「和」歌山の誇るべき「the○○」を皆さんに知ってもらいたい思いでスタートした「和 the」。これからもフリーペーパーだけにとどまらず、様々な形で図書館から発信を続けてまいります！5年目を迎える「和 the」にこれからもご期待ください。



とは

「和 the」は和歌山市民図書館が発行する、まちの技・巧・匠を発信するフリーペーパーです。図書館がまちと接点を持ち、まちが誇る文化や技術を発信しています。まだ知らない、ここ和歌山の魅力にぜひ触れてみてください。

## 和歌山市民図書館

WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

〒640-8202 和歌山県和歌山市屏風丁17番地  
開館時間/9:00～21:00 TEL / 073-432-0010

和 the バックナンバーは、図書館 HP より  
ご覧いただけます



ホームページ



Instagram



facebook



WAZA for Local

17

2025.1.1 発行  
TAKE FREE



取材協力：ベーカリー チックタック 與石紘一さん

和歌山市民図書館  
WAKAYAMA CIVIC LIBRARY



和歌山が誇るワザ(技・巧・匠)を発信する和歌山市民図書館フリーペーパー・和the. Vol.17のテーマは「食で人を幸せにするワザ」。和歌山市園部のパン屋「ベーカリー チックタック」興石紘一さんを取材しました。もともと東京のフランス料理店でシェフを務めていた興石さん。ある出来事をきっかけにパンづくりを始め、奥様の仕事の都合で和歌山市へ移住したことを機に、2021年3月に「ベーカリー チックタック」をオープンしました。興石さんが目指すのは、食で人を幸せにすること。興石さんが作り上げようとしている、パンづくりの「ワザ」に迫ります。

### フレンチのシェフからパン職人への転身

フレンチのシェフとして腕を振っていた興石さん。ある日、パン屋としての働き方に魅力を感じたといいます。朝日が昇る前から仕込みをし、夕方には仕事を終える。そして夜は家族との時間を過ごせる。当時、毎日真夜中までフランス料理店で働いていた興石さんにとって、このようなライフスタイルのパン職人が魅力的だったそうです。将来、家族との時間を充実させたいと考えた興石さんは、10年以上携わっていたフレンチのシェフからパン職人への転身を決断し、東京のベーカリー店で3年間パンづくりの修行をしました。その後移住先の和歌山でカフェの料理長を任せられつつ、そのオーナーから経営について学んだ興石さんは、2021年に「ベーカリー チックタック」をオープンしたのでした。

### こだわりのパンづくり

お店には焼きたてのパンが1日50種類ほど並びます。特徴は、国産小麦と自家製酵母を使っていること。パンづくりに用いる食材は旬のものを各地から取り寄せていますが、大半が和歌山産だそうです。「おいしい食材」という基準で選んだ結果、和歌山産が多くなっているのだとか。パンづくりに欠かせない酵母も、和歌山産の柑橘の皮を使って自家製造しているそう。この酵母を使ってパンを焼くと、柑橘のさっぱりさわやかな香りが立つそうです。こだわりのパンをめがけて、県外からのファンも多いようです。

三方よしのパンづくりで生み出す  
Feeling of happiness

# 幸福感

江戸時代から明治時代にかけて活躍した近江商人の経営哲学の一つに「三方よし」との言葉があります。興石さんはパンづくりを通して「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」の三方が満足している状態を目指しています。

お客さんを  
幸せにする



興石さんが目指すのは、「まちの人々に愛される」パン屋です。そのためには、日常の食事として飽きずに食べ続けてもらうことが大事だと考えています。店頭には、日常的に楽しんでいただける定番のパンに加え、季節の旬の食材を使った惣菜パンや菓子パンなどが多彩に並びます。そこには、パンを通して元気になったり、幸せな気持ちになってほしいという興石さんの思いが込められています。日常の食事だからこそ、パンを飽きずに楽しんでもらうための工夫がなされているのです。

生産者を  
幸せにする



興石さんは売れ残ったパンを捨てることだけは避けたいと話しています。生産者の想いを聞くと、食材を無駄にできないのだそうです。しかし、パン屋ではその日の需要を予測することが難しく、どうしても売れ残りが発生してしまうといいます。興石さんはそうしたパンをネット販売したり、二次加工しています。お店で提供しているフレンチトーストも二次加工パンの一つで、固くなったフランスパンに手を加えてもう一度食べられるようにしているのです。生産者への思いを持ちながらパンづくりに取り組んでいるのです。

スタッフを  
幸せにする



興石さんは自分だけでなく、他のスタッフでも同じ品質のパンが作れるチームになってこそ、一人前の職人であると考えています。そのためには、スタッフ一人ひとりが働きやすい環境づくりを欠かせません。興石さんは2024年から営業日を従来の週6日から週5日に減らし、1日の営業時間も短くする決断をしました。一日でも長くこの仕事を続けていくためには、地に足を付けて、チームとして無理のない範囲で続けることが大切と考えています。