

Smile Woman!
インタビュー④!
この人の仕事のかたち
どこか輝いて見える仕事をしているあの人にズームアップ。



Miko Fujii

丁寧なパン作りで 地域密着のお店めざす

「ボニッシュ岡山店」店長
藤井 美保さん

岡山市北区丸の内のにぎやかな通りの一角にある小さな町のパン屋さん。店内からはチーズ食パンの甘い香りが漂い、訪れる人を優しく迎え入れる。「ボニッシュ岡山店」で働くのは藤井美保さん。パンの製造から店頭での販売、経理など店の運営をすべて一人で切り盛りしている。

◎想像以上に大変な仕事

パン屋をオープンする前は介護職に就いていたという藤井さん。3年前畑違いの世界へ飛び込むつもりとなったのは、大好きなパン屋さんが閉店するという話を聞いたとき。「このパンの味を無くしたくない。この温かいお店を無くしたくない。」そんな思いから一念発起し、パンの修業を開始した。もともとスイーツ作りには興味があり、「スウィーツ・スペシャリスト」の資格も持っていたものの、パン作りは想像以上に大変な仕事であったと当時を振り返る。

◎お客様とのふれあい大切に

気温や湿度、オーブンの状態によって出来が左右されるパン作りは苦勞の連続だった。それでも「お客様が美味しいと喜んでくれるのが嬉しくて、皆様の笑顔を見ると頑張れます」少し高級なテラス食パンに敷居の高さを感じないのは、地域に密着したお店作りを目指しているからだろう。「店頭ではパンの販売と同時にお客様とのふれあいを大切にしています」。お客様からお年寄りまで幅広い客

層のパンの好みはもちろん体調の変化にまで気を配る。彼女の人柄が人々のコミュニティの場を作り出しているのだろう。

◎多忙な毎日の中にも楽しみを

パン屋を経営する傍ら、祖父母の介護、2児の子育て、家事を行う藤井さんの1日は超多忙だ。「1日24時間では全く足りませんが、でもどれも投げ出すことができない」とばかりですらなく、「と明るく話す。プライベートな時間はほとんどないが、以前より夢だたスイーツ作りにも力を注ぎ店頭でのチーズケーキ販売にきつめた。数百個の試作品を経て出来上がったチーズケーキはシリアルで飽きが早く長く愛される味。「大切に作り上げたテラス食パンやチーズケーキを



お客様に
お渡しする
瞬間は
わが子を
嫁に出す
気持ちです
ね」
すべての

事に手を抜かない姿勢、常に前向きな気持ちで彼女の魅力。これからは丁寧なパン作りで多くの方に幸せな時間を届ける。