

# ショウガ、そば粉、酒かす…、ジビエも 地元の食材でパン作り



「鹿野に足を運ぶきっかけになってくれたら」と話す岩佐さん  
＝鳥取市鹿野町鹿野の「パン 一心庵」

ショウガにそば粉、酒かす、みそ…。鳥取市鹿野町の城下町にある古民家でパン屋を営む岩佐正敏さん(37)は、地域の食材を取り入れたパン作りに励んでいる。県外から移り住み、開業して3年。「面白いことができないか」と、楽しみながらパンを焼く毎日だ。  
(本社・中西理恵)

県外から鹿野移住の岩佐さん

## 開業3年、新作励む

岩佐さんは山口県の大学

を卒業後、パンを全国で製造販売する企業に入社。各地でパン製造に従事した。

25歳から6年住んだ鳥取は赴任先の一つだった。「店は舗経営、地域によって違う味の好み、事業所のつながりや地域性と、勉強になることが多かった時期」を過ごしたことで、かねて目標

にしていた独立は鳥取で計画。城下町の古民家を探し2011年4月、「パン 一心庵」をオープンした。

毎月2、3種類の新作を出しながら営業している。1年ほど前に地元のまちづくり団体に紹介され、鹿野の谷口味噌店のみそを使

ったパン作りに挑戦。「しょっぱいものを菓子パンに落とし込むのに半年くらいは悩んだ」が、試作を繰り返して完成させた。

さらに他の素材を求め、みそのほか山根酒造場(青谷)の酒かす、鹿野・気高のショウガ、鹿野のそば粉などを使った、あんパンやラスクが登場。

まちづくり活動が盛んな鹿野は多くの観光客が行き交うため、土産やブレゼントに運んでもらえるようにと、この1月には6種の詰合せで新発売した。次は地域を挙げて売り出し中のジビエを取り入れたパンを思い描いているという。

岩佐さんは「まちおこししたいとか大きな決意ではなく、地元のを扱つのは興味。この素材で面白いことができないかと考えているだけ」と控えめだが「鹿野を訪れるきっかけの一つにもなってくれたら」とも願っている。