

さんりく 明日へ

東日本大震災を乗り越えて、前に進むとする三陸の人たちからのメッセージを届けます。



ラスク作りのときには、コッペパンを焼く。パンを求めるお客のため、そのコッペパンを店頭に並べることも。今後は、イベントの際にコッペパンを提供する予定。2月初旬の開店2周年記念フェアの際にも創作コッペパンを販売した。

モーモーハウス大槌
岩手県大槌町大町14
<http://coppepan-factory.jp>

「パンで町おこしを」との願いを込めて、平成25年(2013)2月にオープンした「モーモーハウス大槌」。全国のパン職人などの力を結集し、コッペパン専門店としてスタートした。

そして今、次のステップへと歩みを進めている。「支援のためだけでなく、美味しいという理由で買っていただけのように。そして、町の人たちが自分で立って歩いていける店になるよう、利益の出る店づくりを目指すためです」と、店長の稲塚亮二さんは話す。遠くには町の現状が見えないからと、横浜市から居を移し活動してきた。

モーモーハウスでは昨年、パン

販売からコッペパンを使ったラスクへと商品を大きく転換。焼き菓子を中心とする店に切り替えた。9月には、地元の菓子職人である佐々木和広さんが考案した「フレンチせんべい」を新発売。いずれも好評で、佐々木さんは「フレンチせんべいは、まさにこれからですよ」と意気込む。

震災から間もなく4年。支援のかたちは、時間の経過とともに変化していく。「助けられているのは、私のほう。寄り添って考えること、関心を持ち続けることが大切だと、ここで教えてもらいました」と稲塚さん。たくさんの人がその気持ちを持ってくれたなら、明日への歩みは続くだろう。

町の経済を後押し

モーモーハウス大槌

美味しい菓子で
継続できる店に

