

フークトーフ通信 62

受け継がれる「正直・まっすぐな味」オジマ

澤 導子 (福島市)

ふっくら焼きたての香りと、ほんのりバターの味がして、しっかりしたかみごたえもあり、口いっぱい「パン」の味が広がるのは、福島県のどこのお店のパンでしょう。そうです、それは大町アーケード街にある、創業九十一年目の「オジマ」のパンです。駅から歩いて十分、「パン・洋菓子・喫茶 オジマ」は、三代にわたって「正直・まっすぐ」な食品作りをしているお店です。筆者は六十五年前、小学生のとき、オジマのソフトクリームを食べ、感激しました。中学生になってババロアを食べたときの感動は、いまだに心と舌に強く残っていて、一生忘れられないものとなっています。



パンとお菓子

では、オジマの食品はなぜ人の心をつかんで離さないのか、二代目椎根正光さんに聞いたお話を基に、書いていきたいと思っています。パンの原料の塩、酒ダネなどは、代々大切に引きつがれて来ましたが、時間と手間のかかる、昔からの「直ぐね」の製法で、心をこめてパン生地は作られます。

二代目正光さんの話には、「正直・ま

っすぐ」なパンや菓子作りを続けている店のほこりが感じられます。戦後まもなく、初代椎根賢治さんは、簡単な新製法で人気のあるパン作りに変えるかどうか迷い、一匹の猫に、新製法と「直ぐね」法とを較べてさし出したら、猫は迷うことなく、「直ぐね」法を選んで食べたそうです。以来、「直ぐね」法は二代目、三代目と受け継がれ、労力と時間のかかる製法なのですが、大切に守られてきたのです。もちろん、防腐剤や保存料などの添加物は一切使わず、「正直・まっすぐ」な初代の味は引き継がれています。

店の奥にはイートインもできる喫茶室があり、そこは昭和レトロな雰囲気です。ここではかき氷も扱っています。新鮮な出来たてのパンや洋菓子も、種類の多い飲み物といっしょに美味しく頂くことができます。お茶だけでも大丈夫です。素朴な添加物の入らない味は、心にも体にも、ストンと入っていきます。おいしく人気があるのは「食パン」です。火曜日限定の「げんこつパン」Ⅱ「フランスパン」や、カレーのぎゅっしりつまったカレーパン、手土産に最適なマドレーヌやクッキーなど、品数がそろっています。

パンやお菓子を買うに来るのは、ほとんどが親や祖父母の代からのお客様です。もちろん若いカップルの姿も見られます。蓬萊から通って来られる百二歳のおじいさん一家も健在です。店を切り盛りしている二代目正光さんの奥様は、美人で明るく、元氣者。「親切でやさしい」店員さんに徹しています。三代目克典さんはインターネットを利用して、全国各地から集まるお客さんを相手に奮闘しています。

「正直・まっすぐ」な無添加のパンやお菓子を味わっててください。