

南阿蘇村のパン屋は日本一

パン屋数日本一の村？

南阿蘇村のパン屋について特集しました



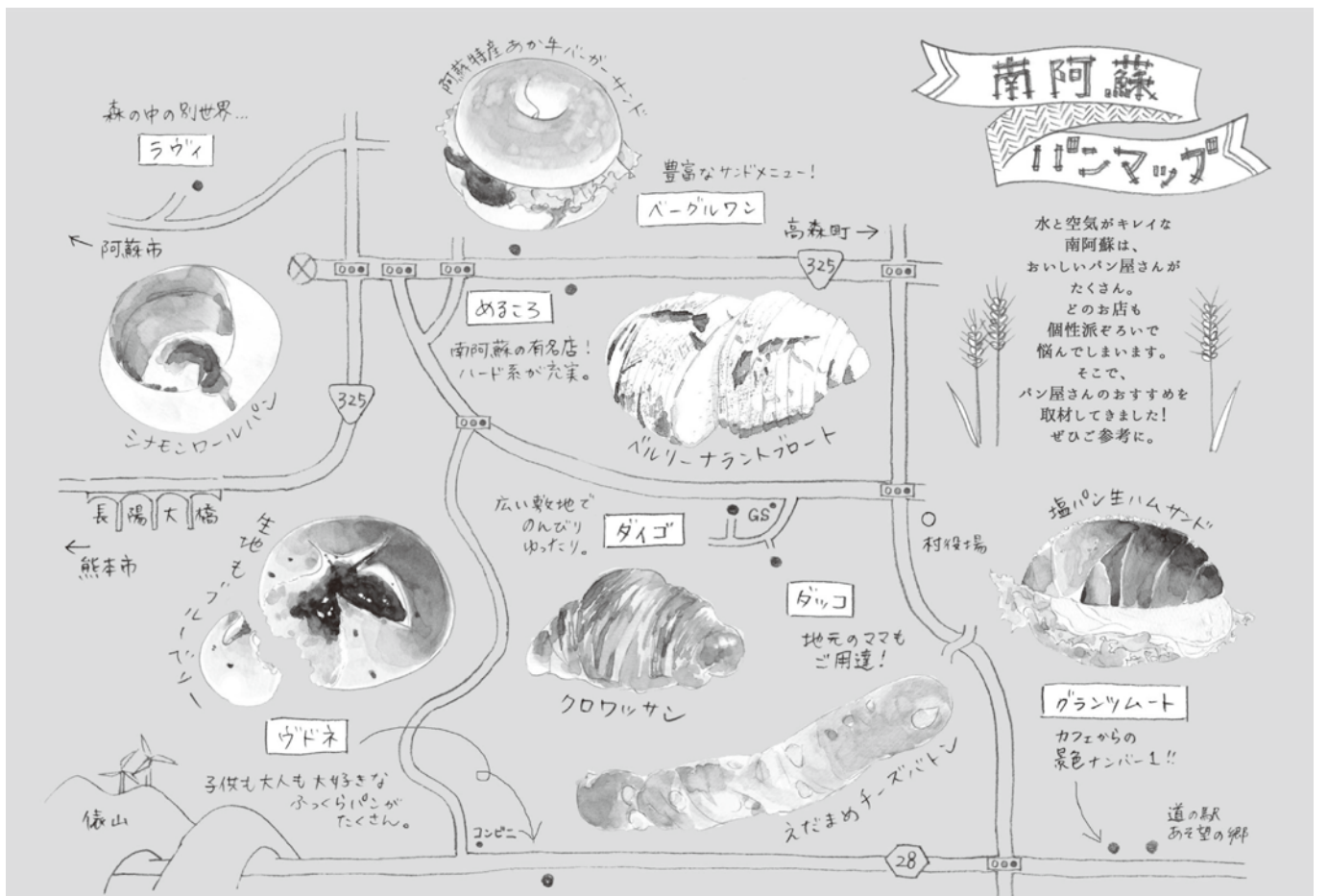
なぜ日本一？

人口1万人の村、南阿蘇村には日本全国に誇れる魅力がいくつもあります。カルデラの雄大な自然、絶えず湧き続けるいくつもの水源、そして自然と共に暮らしている村人。これらをはじめとする多くの魅力に惹かれ、年間340万人もの観光客が南阿蘇村を訪れています。

その魅力の一つに「パン」があるとの声を聞きます。小さな村にもかかわらず多くのパン屋があり、しかもそのパン屋がそれぞれ輝く魅力と特徴を持っていることから、色々なパン屋を巡られる観光客も多いようです。

本村のパン屋(自店舗でパンを製造し、販売や道の駅などの商業施設に卸している店舗とする)は令和2年7月時点で10店舗を確認しています。そこで、調べてみたところ(平成28年経済センサス、人口動態調べ)人口1万人あたりのパン屋数は市町村単位でみると日本一で一番多いことが分かりました(※としているのは統計調査の数値がパン屋と菓子屋を含んだものであるため、確定ではないことから)。

このように南阿蘇村のパン屋数は日本一？ということをご話のタネにしたいだけ、観光客だけでなく村民の皆さまにもより地元のパン屋を知って、利用していただければありがたいと思いい、本村のパン屋を特集しました。



みなみあそ観光局作成の南阿蘇パンマップ (一部掲載のない店舗もあります)

パン屋さんに聞いてみた

なぜ、南阿蘇村にはこんなにパン屋が多いのか、その謎を紐解くために村内10軒のパン屋に対して取材をおこない、次の質問についての回答をいただきました。

①なぜ南阿蘇でパン屋（パン作り）を始めたのか？

●環境（自然）が最高 …… 3件

●南阿蘇に住みたかった …… 5件

●地元で店を開きたかった …… 2件

所感：南阿蘇に住みたいとは思っていたがパン屋をするつもりはなかった、という面白い意見も複数ありました。

②開店して（パン作りを始めて）何年目か？

●10年未満 …… 4件

●10〜20年 …… 4件

●20年以上 …… 2件

③パン屋にとって南阿蘇に店を構えることの利点は？（複数回答あり）

●観光客（来客）が多い …… 4件

●土地、テナント代が安い …… 3件

●良い食材（水）が身近にある …… 6件

●環境、風景、イメージが良い …… 5件

●南阿蘇に住める …… 4件

所感：土地、テナント代が安いという正直な意見をいただけました。もちろん開店資金を抑える目的もあるでしょうが、話を聞くとお客さんにゆっくりとくつろげるスペースを提供したいという意見や、楽しんでもらうための庭（雰囲気）作りもしたかったからという

意見もあり、来店されるお客さんのことを第一に考えておられました。

④コロナウイルスの影響はあるか？

●大きくある …… 6件

●ほとんどない …… 4件

所感：大きく2つに分かれる結果となりました。中には店舗での営業を停止している期間も通販や配達での販売で多くのお客さんに利用してもらえたとの声もあり、それぞれの店舗でのコロナ対策への工夫が感じられました。

⑤お客さんは地元の人と観光客どちらが多いと感じているか？

●ほとんどが観光客 …… 5件

●半分ずつくらい …… 3件

●ほとんどが地元客 …… 2件

所感：やはり観光客の利用が多いようですが、熊本市や近隣市町村から毎週のように来られる人も多くようで、広い範囲で顧客を抱えている店舗もありました。



コロナ対策でショーケースでの販売を行う店舗

総括

一概にパン屋といっても、南阿蘇村のパン屋はそれぞれにパンの特徴や商品層（食事パン、惣菜パンなど）が違ふことから、店舗それぞれに異なる層の顧客を抱えていたり、観光客も南阿蘇村に来るたびに違うパン屋巡りを楽しんでいる人が多いようです。その中で気に入ったパン屋があればそこからリピーターに繋がるといふ例も多くあるようです。

多くのパン屋にとって観光客がメインターゲットとなっており、それが新型コロナウイルス感染症の影響で大きく減少したことから、通販や配達などで何とか乗り切ったもの大変な思いをした（している）という店舗が多くありました。それぞれが新型コロナウイルス感染症対策として販売方法や陳列方法を変えるなど一定の費用負担が生じているうえに、集客も少なくなってきたことから経営面でのダメージは大変大きいようです。

新型コロナウイルス感染症の再流行を防止するために厚生労働省では「新しい生活様式」の実践を強く推し進めています。村のパン屋を利用することは「人が多い村外へ出る必要がない」「パンの種類によっては冷蔵や冷凍による長期保存も可能で、買い物に行く頻度を抑えられる」といった理由からコロナ禍での生活においても有効な手



お店の雰囲気も魅力の一つ

段と言えるのではないのでしょうか。また、南阿蘇村のパン屋には食材にこだわりを持っていて店舗が多く、保存料、添加物不使用や無農薬素材の利用、アレルギーの原因となる素材の使用など健康にも良く、さらに南阿蘇を始め熊本の素材を出来るだけ使っているという店舗も多くあります。南阿蘇のパン屋を利用することは、地産地消という面で地元の生産者への支援にも繋がります。

何よりも、新型コロナウイルス感染症による南阿蘇村への観光客が減ったことによるダメージを受けている村のパン屋にとっては、地元の消費が大きな助けとなります。今後の新型コロナウイルス感染症の感染拡大次第では、いつまでこのような経営難が続くかわからないという状況ですので、この記事をお読みいただいている皆さまに少しでも南阿蘇村のパン屋に興味を持っていただき、利用していただければ幸いです。

村のパン屋さん紹介(かな順・略称)

ヴドネ

ソフトな食感で誰にでも食べやすいように作られたパンはとても優しい味とする。出来立ての美味しさを味わってもらいたい。

グランツムート

他にはないパン、飽きがこないパンを目指して、オリジナリティ溢れる種類豊富なパンは、全てのパンがおすすめ。

しあわせマルシェ

食材にこだわり保存料、添加物不使用で誰でも健康に食べていただけるシンプルなパンを、毎日1種類作っています。

DACCO

阿蘇の良い食材を活かして毎日食べられるパンを販売中。人気で定番のクリームパンは絶品で、一度食べる価値あり。

ラヴィ

地震を乗り越えた30年以上使用する天然酵母を使った全粒粉パンは、噛めば噛むほど美味しさを引き立ちます。

パンダイゴ

地震での被害を乗り越え元気に営業中。旬の食材を使ったパンや食パンなどの馴染みのパンで、熊本産小麦100%の美味しさを味わってほしい。

ふわら

南阿蘇の素材を使った自家製パンもおすすめめのランチ&カフェ。あか牛を使ったAKVバーガーはリピーター続出。

ベーグル・ワン

数少ないベーグル専門店。ベーグルはヘルシーで柔らかく高年齢の方にもおすすめ。地元食材とのコラボも楽しみです。

めるころ

ドイツにてパンマイスターを取得した本格ドイツパンも販売する、言わずと知れた南阿蘇の有名店。

恵実ファーム

お寺の住職が作る動物性食材を一切使わないビーガン(完全菜食主義者)にも対応したパンは、あそ望の郷で販売中。



南阿蘇村の旬の食材を使ったパンは遠くから毎年訪れるリピーターがいるほど

店名(かな順)	電話	住所	定休日(不定休有)	営業時間
グランツムート	0967-67-3231	久石2752-1	水曜 ※祝日は営業	9:00~19:00
しあわせマルシェ	0967-67-3820	河陰5262-101	日・月・火・水曜	10:00~17:00
DACCO bread+café	090-3737-8470	河陽1895-1	月・土・日曜、祝日	11:00~18:00
天然酵母パンの店 ラヴィ	090-9407-1987	河陽4703	木曜 ※あそ望の郷物産館にて販売中	9:30~16:00
パン工房 ヴドネ	0967-67-1674	河陰3876-8	月・木曜 ※祝日は営業	10:30~17:30
パンダイゴ	0967-67-3225	河陽1883-1	水曜	10:30~17:00
ベーグル・ワン Café Bagel1	0967-67-3320	河陽3747-2	木曜 ※祝日は営業	10:00~18:00
南阿蘇素材の見る夢 めるころ・パン工房	0967-67-2056	河陽3765	木曜 ※祝日は営業	9:00~18:00
恵実ファーム	0967-65-8109	あそ望の郷あじわい館(物産館)にて販売中		
ランチ&カフェ ふわら	0967-67-3270	あそ望の郷あじわい館(物産館)にて販売中		