

# 大三島から世界へ 美味しいパンをお届けします。



小松 智子さん・洋一さん

仕事をするうえでのやりがいは、食べてくれた島の人たちが、「美味しかった」「また買いに来る」などと、言ってくれることです。その言葉をもらえるから頑張ろうと思えます。まだまだ、作ってみたい、挑戦したいと思っているパンがたくさんあるので、少しずつ開発に向けて頑張っていこうと思います。愛媛の美味しいみかんを使用したパンや、平飼いで育てられた大三島産の卵を使用したパンなど、大三島ならではのここでしか食べられないパンをもっと多くの方に口にしてもらいたとも考えています。私たちが作っているパンに使用している野菜の多くは、大三島にある「のむら農園」「吉川自然農園」「もり自然農園」「べじべじ自然農園」などで、それぞれのこだわりをもった農法で栽培されているため、自然な美味しさを感じられます。

2015年の4月に移住し、約4年経ちました。初めて来たときと比べ、今では、たくさんの大三島の良さを身に染みて感じ、大三島に移住してきて本当に良かったと思います。大三島の好きなどころはたくさんあります。島の人達が親切であり、困っていることがあれば、相談に乗ってくれます。食べ物は、瀬戸内魚介など、旬のものが多く、とても美味しいです。自然が豊かなため、一日に一回は綺麗な景色に出会えます。大三島には数えきれないくらいたくさんの良さがあり、毎日、充実した生活を送ることができます。

今後の目標は、得意な英語を生かして外国人観光客の人にも気軽に来てもらえるお店にすることです。そして、店を訪れるお客さんに大三島の良さを知ってもらいたいと考えています。まだまだ足りないことがたくさんあるので、おいしいパンをお届けできるようこれからも夫婦で努力していきます。

## 【移住を考える人へ】

大三島は自然豊かであり、地域の方々がとても優しいので、子育てには最適な環境です。

## 【プロフィール】

東京都出身

2015年4月に大三島に移住

3年間、地域おこし協力隊として活動しながら、パンの勉強もして、パン屋を開店、経営。

## 【お店紹介】

『まるまど』

2018年4月1日に開店

大三島のみかん酵母を使ったパンの製造販売。

移住したきっかけは、子供が生まれたことです。子育てを自然豊かな場所で行いたいという思いから、この大三島に移住しました。最初は、地域おこし協力隊に入り活動していたのですが、その中で、大三島にパン屋がないということを知り、パンで大三島の人たちを幸せにしたいという思いが、パンのように膨らんできました。そこで、パンの勉強に目覚め、パン屋を開店しました。営業日の木・金・土以外の二日間はパンの仕込みを行い、また、週に一回は5・6時間かけて、掃除を行い、お店の清潔さを保っています。

