

21 Unique Companies
in Sagamihara
and Tama

FILE 09



2010年に完成した新工場の前でポーズをとる荻野社長。新工場は、自然豊かな場所に位置しており、サイクリングやドライブ客がひっきりなしに訪れる。土日には広い駐車場が満車になるほどの賑わいを見せる。焼きたてのパンを敷地内で味わえるのが魅力。

【株式会社オギノパン】 地域に密着したパン屋さん

人とのつながりから感動がうまれる“道の駅”のような存在を目指して

取材・文＝安原宏美

D A T A

会社名：株式会社オギノパン
代表者：荻野 時夫
所在地：神奈川県相模原市緑区長竹 2841
TEL：042-780-8121
URL：<http://www.ogino-pan.com>

車好きが興じて パン屋さんの道へ

相模原に数多くあるパン屋さんのなかで、「地域密着」「子どもの食育」に力を入れているパン屋さんがあります。それは、1960年（昭和35年）に創業された『オギノパン』です。

先代社長（現社長のお父様）が苦労して築き上げたオギノパン。そのきっかけはとてもユニークです。車がまだ貴重であった昭和30年代、車が好きだった先代社長は「何か車

を使つてできる仕事はないだろうか……」と考えました。そこで始めたのが、配達の仕事です。初めは、売店からのリクエストに応える形で商品を仕入れ、納品をするという便利屋のような仕事をしていました。実は、その配達している商品の中に、現在へとつながる「パン」があったのです。

昭和30年代、食べるものが乏しい時代背景のなか、パンはアメリカの国策で消費量の増加を求められました。高度成長とともにパンの消費量は急激に増加し、仕入れ先のパン工場では製造が追いつかなくなり、パンの製造を請け負うことになりました。

ちょうど同じ頃、地元相模原市緑区津久井地域（旧津久井郡津久井町）で給食が導入されることになり、当時は製造規模の大きいパン工場は、地域でオギノパンのみであったことから、学校給食用のパンも製造することになりました。

地域のおいしいものを 見つけたい

オギノパンには、相模原近辺の



一つひとつ気持ちを込めて丁寧に造られるパン。あげばんは「フードバトルinあつぎ」2年連続金賞を受賞。



機械ではなく、職人が手で包みあげる「丹沢あんぱん」。季節の味も取りそろえ、8～10種類のあるぱんが味わえる。こんもりと盛り上がった形が特徴。

地名がついた商品がたくさんあります。そこには、地元相模原出身の荻野社長のこだわりがあります。「全国展開している大手パンメーカーと同じ土俵に上がっても勝ち目はない、そこで自分たちが優位に立てる土俵の上でパンを造ろう」と考えたのです。その「土俵」というのが、お手軽ギフトにもなる地元名の入った商品開発だったのです。

「観光や出張などで地方に出かけるときに、何か手土産を買っていいかって思うでしょう？ 高級な土産品ではなく、気軽に買えるお手軽ギフト。これを造るのはパン屋・菓子屋の使命だと思う。町のおいしいものを見つけて広めてあげる、これも使命」と荻野社長は言います。こうして開発された商品には、地元地域の名がつけられています。こんもりと山のように盛り上がった形の「丹沢あんぱん」。これは、オギノパンが立地する丹沢山系にちなんで造られました。

「丹沢あんぱん」は、唾液の少ない日本人の好みに合わせるため、あえて「しっとりした食感」にこだわって造られています。機械では造れな



何百回も試作を重ね誕生したさがみはらサブレー。相模原の市花「あじさい」をイメージして造られた。目を引く色鮮やかな包装紙が印象的。

21 Unique Companies
in Sagamihara
and Tama
FILE 09
【株式会社オギノパン】

そのため、一つひとつ職人が手で包み造られる逸品です。

相模原の市花「あじさい」のイメージにこだわり造られた「さがみはらサブレー」は、津久井4町と統合後の相模原を代表する特産品を造ってほしいという市民の声から誕生しました。

「奥相模りんごパイ」は地元石老山で地域のお年寄りたちが営んでいた小さなりんご園がきっかけで誕生しました。味は変わらないのに不ぞろいという理由で規格外となってしまうB品C品（B級品などのわけあり品）のりんごを何とかしてほしいと頼まれたのです。試行錯誤した結果、オギノパンは「りんごパイ」という答えにたどり着きました。

工場隣接の直営店では、「いつ来店しても焼きたてアツアツのりんご

パイを食べてもらいたい」との社長の思いから、開店時から窯でパイを焼き続け、できたてのものを提供しています。常にお客様のことを考えている荻野社長の心が、商品にも表れています。

地域の風土を生かした新工場

荻野社長の地元を大切にしたいという思い、子どもたちに対する思いは緑区長竹に位置する新工場にもふんだんに盛り込まれています。

新工場は宮ヶ瀬ダムのもとの自然が豊かな場所に位置し、2010年8月に完成しました。敷地面積は2439平方メートル。建物の延べ床面積は約2000平方メートルもあり、神奈川県西部地域では最大級の製造能力だそうです。

新工場に対するこだわり——。まず、敷地内に白い巨大な物体。実はこれ、こだわりの詰まった「石窯」なのです。

地域の里山から出る材木の端切れを燃やして利用することが設計段階の条件に盛り込まれており、「木質バイオマス利用」という地域の風



(写真右) オギノパン新工場はこんな長閑な場所に位置している。日常の喧騒から離れてゆったりとした時間が流れる。(写真左) 大きなトンがり帽子がひと際目立つ東屋。青い空に茶色い三角屋根が映える。

(写真右) 工場見学ルート。作業工程ごとの説明が書かれており、自由に見学できるようになっている。(写真左) 石窯。作業は工場内から行い、煙は一切厨房に入らないように設計されている。



土を生かすことのできる熟考を重ねた特別な石窯なのです。

さらに、工場内にはラボ室も。ここでは商品開発が行われるほかに、パン教室も開かれています。現在、親子でのパン教室などが不定期で開催されており、大勢の人が参加しています。また、首都圏の観光会社と提携し、焼きたてパンを購入するバスツアーも行われています。

新工場へのこだわりはこればかりではありません。

工場横にあるひと際目立つ大きな東屋。これは、地元津久井地域の間伐材を活用して建てられています。「地元の良い木があるなら使いたい、無駄にしたいくない」との思いがあるからです。

東屋のトンがり帽子のような三角屋根。これには子どもたちへの思いも込められています。「オギノパンの名前がわからなくても、読めなくても、あの三角屋根のパン屋さん」と子どもたちに覚えてもらうためです。

子どもたちへの思い

オギノパンでは旧工場の頃から、

小学校の総合学習の一環で子どもたちを製造ラインに招き入れて工場見学を行っていました。しかし感染症などの影響もあり、子どもたちを製造ラインに受け入れることができなくなっていました。

「自分たちが日々食べているパンがどう造られているか、自分の目で見えて、パンをもらって帰ってくる。教室で教えてもらうより、こんなにインパクトのある授業はない」という思いが常に荻野社長の念頭にありました。

そこで、新工場建設の際に、「中には入れないけれどガラス張りにして、外から見学できるようにしよう」と考えたのです。見学ルートは、スロープで少し上に登るように設計されており、上からパンを製造している様子が見学できるようになっています。また、そのガラス張りの窓枠は子ども目線でも見やすいように低く設置されています。

子どもたちに対する思い——。それは荻野社長の経歴が関連しています。長年カヌーの選手として活躍され、現在は子どもたちにもカヌーを指導しています。日常の中に何かスベシヤルなことを体験・経験



お店の外のベンチで、焼きたてのパンを食べているところをパチリ。何度も来店しているそう。寒い日には、ベンチ脇にブランケットが用意されるなど、社長の思いが随所に感じられる。

子どもたちを喜ばせているお楽しみパン。雪だるまやアイスクリームの形をしたパンもある。





(写真右) 平日にもかかわらず、ひっきりなしにお客様が来店する。家族連れからお年寄りまで、さまざまな客層から愛されている。(写真左) 社長の思いが詰まったパンと店内で。後ろに映るのはご子息の店長さん。毎日店頭に立ち指揮をとる。

「緊張をほぐし、給食時間を楽しんでほしい」。子犬の形をしており、かわいらしい表情をしたそのパンは新入生の心を和ませてくれます。

「地元で収穫された大豆を使ったり、メイン商品でなくても、サブ的な商品でもいいから津久井のものを使用して店頭に置きたい」と語るほど。

なぜ、社長はここまで地元こだわっているのでしょうか。

荻野社長は、相模原生まれ相模原育ち。「相模原は工業団地は数多くあるが、特産品などの食料品は少ない。愛着のある相模原に何か残したい」との想いが強くあるのです。

お客様に感動をしてみたいという思いは、お店のファンになつてもらうというに通じます。

「ファンとは、漢字でどう表現するかわかりますか？」と社長に問いかけられました。

荻野社長は、ファンを「信者」と表現します。「信」と「者」の字を組み合わせると、「儲」になります。これは単なる金儲けの「儲」ではありません。ファンが増えると、人と人のつながりが増えます。つながりができることによって人生が豊かになると荻野社長は言うのです。



(写真上) 子どもたちからのメッセージカード。ありがとうの言葉があふれている。(写真右下) プレゼントされた子どもたちお手製のカレンダー。



21 Unique Companies
in Sagamihara
and Tama
FILE 09
【株式会社オギノパン】

させることが、子どもたちを教育する上で大切だと考えているのです。

その考えは、給食のお楽しみパンにも表現されています。

1999年から始めた「干支パン」。その年の干支をかたどったパンをお楽しみパンとして新年の給食に提供しています。子どもたちも、毎年このパンを楽しみにしているそうです。また、学校栄養士の発案で、年末に当年の干支パンを、年明けには新年の干支パンを出すことで、子どもたちに新しい年を迎えることを伝えている学校もあるほどです。

お楽しみパンは、干支のパンだけではありません。クリスマスには雪だるま、梅雨の時期にはカタツムリをかたどったパンを提供して、子どもたちを喜ばせています。

さらに、驚いたのは新入生のパンがあることです。小学校に入学したばかりで不安でいっぱいの新入生。

「緊張をほぐし、給食時間を楽しんでほしい」。子犬の形をしており、かわいらしい表情をしたそのパンは新入生の心を和ませてくれます。

こういった商品は、小売店であればつくれるでしょう。しかし、給食向けとなると1日に1万個を超える数を給食時間に間に合うように製造しなければなりません。これは町のパン屋さんや小売店では通常では困難なことなのです。

新工場の製造ラインは「多機能ライン」だと社長は言います。

少量多品種生産と、大量生産を可能にした製造ラインを兼ね備えたオギノパンだからこそ、こうしたパンの製造が可能なのです。

地域の大学とのつながり

オギノパンでは、2010年から相模女子大学と合同で「米粉を使用したパン・スイーツコンテスト」を主催しています。

国産米の消費を促進しようと、原料に50%以上の米粉使用を条件とするレシピを募集し、入賞作品はオギノパンが商品化。大学のロゴマークをプライスカードに入れて販売しています。

この企画がきっかけで同大学から管理栄養士2名を採用しており、今年度のコンテストでは、前年度受

賞作品のパン・スイーツを焼き、今年度の受賞者に手渡しました。

先輩から後輩へ、人と人とのつながりを大切にする荻野社長の考えを随所に感じるができます。

人とのつながり。 ファンづくりから感動へ

毎週土曜日は、地場で収穫された野菜や果物を販売する「二ローネマルシェ」を開催。交流の場として、オギノパン新工場の敷地を地域の人たちに開放しています。これも、地元の人たちを大切にしたい、

地域の人と手を結んでやっていきたい、との社長の思いがあります。

「地元の人に支えられているからね」と笑顔で話す荻野社長の柔和なまなざしはとても印象的です。

「とにかく、人と人とのつながりを大切にしたい」

オギノパンでは、地元根小屋で収穫された小麦を使ったパンを年に数回造り、地産地消の活動をしています。

全商品に地産原料を使うことは、価格、供給量の観点からは困難ですが、イベント的な感覚でもよいので、商品造ってお客様に見ていた

それを表すかのよう、新工場隣接の直営店には平日にも関わらずひっきりなしにお客様が訪れています。何度も来ているというリピーターのお客様が多く、客層も家族連れからお年寄りまでさまざまな方々がいっぱいいます。

「おいしい」とニコリ笑いながらパンを頬張る子どもたちは、まさにオギノパンの「ファン」であることに間違いありません。

とに間違いありません。

お客様に「ここは道の駅ですか？」とよく尋ねられるそうです。将来的には、パン工場のある道の駅のような存在でありたい、と荻野社長は言います。目の前で焼かれたパンが味わえ、地元の子どもたちに愛されるオギノパン。そこには、子どもたちからの感謝のメッセージがあふれています。



「米粉を使用したパン・スイーツコンテスト」2010年度の受賞作品。集まった34品のレシピの中から選ばれた3品のうちの1つ。相模女子大学のロゴマークが入っている。