

# きらめく まちビト

×

## Seiji Ishida

地元の温かさと地域の個性  
名寄ならではのベーカリーを目指して

### Profile

**石田 誠次(いしだ せいじ) -BAKERY ISHIDAオーナー**  
名寄生まれ 東京やフランスで修行後、2015年に名寄でパン屋を開業  
地元野菜を使ったパンを市内幼稚園に卸すなど、町との繋がりを大切に  
されています。



◀お店のホームページは  
コチラ！

地域おこし協力隊 あかり  
がインタビューしてきました



● 今回のBAKERY ISHIDAの石田誠次さんに、名寄でパン屋を開くに至った経緯や、地元のサポート、今後挑戦したいことを聞いてきました。

#### 指す道

「元々、祖父が名寄でパン屋をやっていました。私は高校卒業後、道内の工業系大学に入学し、粉体工学という粉の研究をしていました。」

大学院を卒業後、千歳にある車の摩擦材を作る会社に就職された石田さんは、研究を続ける中で自分は研究に向いていないのではないかと感じるようになったそうです。

「その会社で新規事業をすることになり、栃木に研究に行ったのですが、このまま研究職を続けることに疑問を感じ、どうしてもパンに関わりたいという気持ちが強くなりました。」

● パンとの関わりで見えた自分のあり方

パンに関わるなら、フランスに行きたいと思った石田さんは、フランスにも店舗を持つ東京のパン屋で3年間修業

し、その後、念願のフランスに修行に行かれたそうです。

「帰国後は神奈川の店舗で8年間責任者を務めました。その後、外資系スーパーマーケットに転職し、パン部門の責任者をしていたのですが、日本から撤退することになり、そのタイミングで人材紹介会社の方から、大手コンビニエンスストアの社長さんを紹介され、転職しました。」

そこでは、常温のサンドイッチや店内厨房など主にパンの開発を担当していたそうです。

「そのコンビニが海外に展開するタイミングで、海外部門に異動になりそうでした。その時に、年齢を考え、自分のやりたいことがしたい、だったら地元に戻って何かやりたいかと思いました。」



### パンと向き合い 自分の人生を生きる——

● 地元の支えと名寄らしさ  
「帰ってくる時に、地元の方に相談をして、お店の場所や外装の色なんかも一緒に決めました。同級生が農家さんを紹介してくれたり、看板を作ってくれたり、人との繋がりがなかったらここまで来れていないと思います。」

地元に戻ったからこそ得られた繋がりや、応援、支えがあったと話してくれた石田さん。今後名寄でやってみたいことを聞いてみました。

「パンの食べ方の提案や、農家さんもまだ知らないような調理方法を見つけない。そして、雪を使って貯蔵したり、発酵させたり。雪をエネルギーにして何か出来ないかとか。この地域の環境を活かして何かやりたいです。」

名寄の魅力のナンバーワンは、雪だと語る石田さんの今後の活躍が楽しみです。

▼別のエピソード  
はこちらから！



移住定住コーディネーター（地域おこし協力隊） 東口 明香里 -ひがしぐち あかり-  
焼きたてのパンが食卓に並び、とても贅沢で豊かな生活だと思います。1杯の珈琲とパンをゆっくり味わう、そんな優雅なひと時が大好きです。