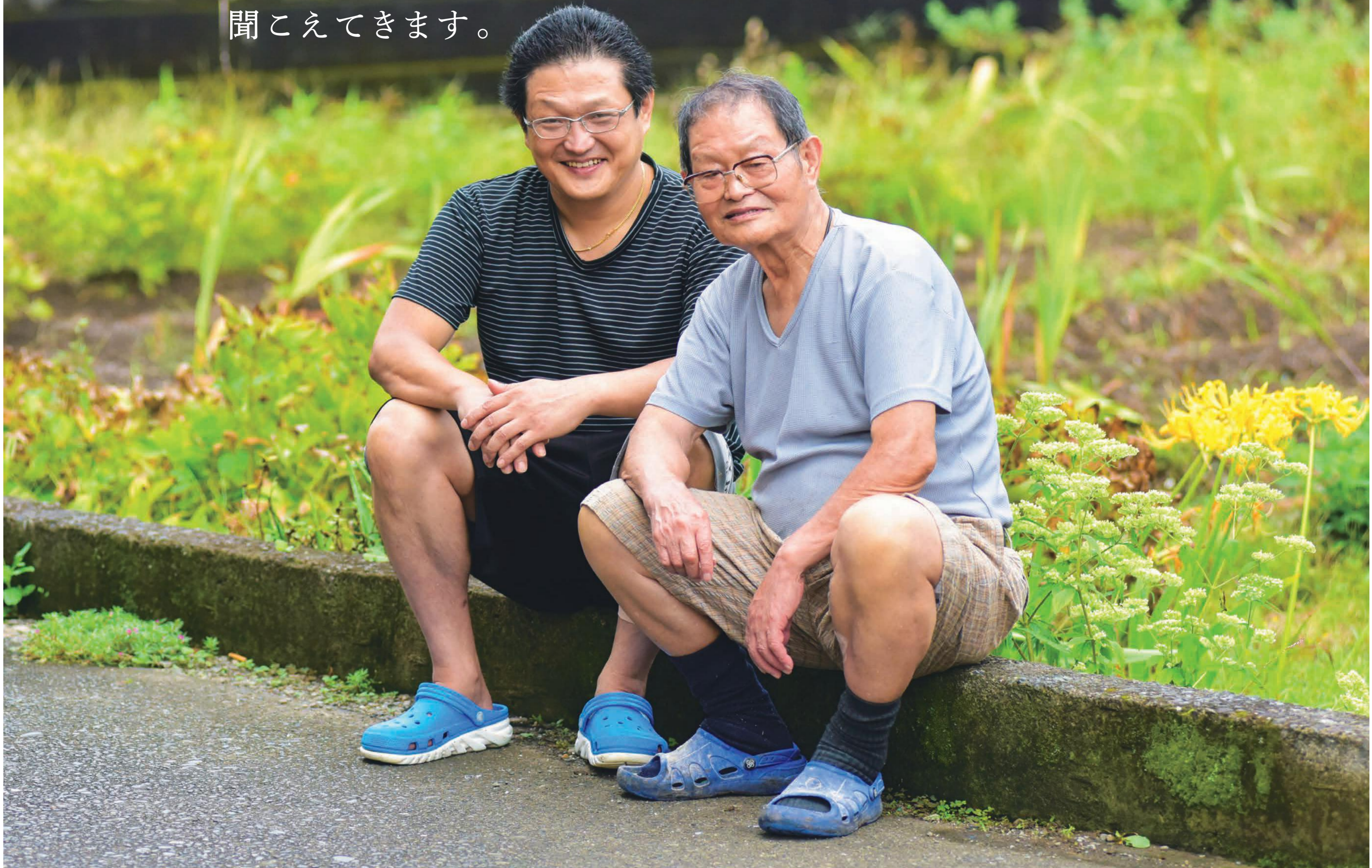


かんばを蒸すころには、
南国室戸にも、
冬の足音が
聞こえてきます。



昭和24年創業の山本製パン所。ふ〜んと甘い焼きたてパンの香りが外の道まで漂ってくる。山本尚治と武男親子が、2代目と3代目。毎朝4時起きで、地域の学校などに卸すパンを焼く。

小学校の売店で売られるパンの一番人気は?「そりゃ全部やろ」と胸を張る3代目。20代の頃に室戸を離れたが、新たに父の跡を継いだ。2代目はもともとマグロ漁師だったが、35歳の時、陸に上がる。父から教わりながらパン職人に転身。80歳の今も現役だ。

「仕事が終わったら風呂に入って寝る。やりがいがあるし、健康のためにもいいし」。使い込まれたオーブンのそばがお似合いだ。室戸びとのソウルフードとも言える「かんば餅」も、こちらの名物。毎年12月になると、パンに加えて「かんば餅」作りに大忙しだ。イモの皮をむき短冊切りにして天日干し。もち米と一緒にせいろで蒸して、餅つき機で仕上げる。完全無添加。手作業で詰めるパッケージは、3代目の描いたイラストがトレードマークだ。

できたてはそのままで。焼いて食べれば香ばしい。2月ごろまでの限定生産。毎年、ファンからの注文に家族総出で応えている。

製パン所の頼れる助っ人は、3代目の母と叔母、ふたりの女性陣。サンドイッチや調理パン作り、そして配達にと大活躍だ。

写真を撮り終わると、さりげなく息子が父に手を添えて。技術も情も、やさしく受け継がれていく。

奈良師 山本製パン所
山本尚治・武男

室戸びと、
進む。