

# お菓子と天然酵母パン tobira

## 上田聖子さん

都留市の上田聖子さんに話を伺いました。上田さんは現在、都留市で自宅を改造した工房で天然酵母を使った手作りのパンを作って、イベント出店や出張販売などを行っています。2人の小学生の子どもを持つ母でもあります。子どもの成長に合わせて、その時々に来ることに取り組みながらも、夢と目標をもって、楽しみながらのライフスタイルがとても印象的です。

上田さんは最初、子育てサークルで活動をしたと聞かれています。そのお話から聞かせていただけますか。

上田 私は都留市の出身で、大学も地元の都留文科大学です。結婚、出産してから、しばらく河口湖に住んでいたのですが、都留市に戻ってきたら、河口湖にはあった、子育てサークルや児童館などがなくてさみしいと思ったのです。

特に、子どもが小さいうちは、母親と子どもの閉ざされた関係になりがちなので、いわゆる「煮詰まった状態」になりやすく、人によってはウツ状態になったりすることだってあるわけですね。

でも、お母さん同士が、子どもを連れながら、お茶を飲んだり、ちょっとした手作業を一緒にしたり、何かを企画したりという場があれば、一人で悩みを抱え込むこともないので、子育てからくるストレスも少しずつ解消できるものなのです。むずかしい話ではないのです。孤立しないで、一緒に楽しむことができる場が大事です。私自身が、楽しむことが大好きですから。それで、「子育てサークルがないなら、自分で作ろう」と思って平成20年に同じ思いを持っていた赤田さんと秋元さんという2人のママと3人で「こぐまクラブ」を立ち上げました。



上田聖子さん

今も「こぐまクラブ」はママサークルとして、活動していますが、当時の様子などを聞かせてください。

上田 楽しかったですね。やっぱり同じ思いのママって多いんです。だから、だんだんとママたちが集まってきて、友達が出来て、知り合いになって、ネットワークができました。ママたちといろんな事をやっても、目の届く範囲で、子どもは子どもたち同士で遊ぶことが出来るので、子どもが小さかった頃の大変な時期も楽しく過ごすことができました。

その後、私は子どもが大きくなったので子育てサークルの活動は止めましたが、子どもの手が少し離れると、今度は自分のための時間が欲しくなりました。

それで始めたのが、月に1回の「手しごとカフェ」です。会費制にして、お茶を飲みながら手芸を楽しむ集まりで、私がお菓子を作って出したりもしていました。

もちろん、子どもがいるメンバーも多かったのですが、託児料を負担してもらって、こぐまクラブのママたちに託児スタッフを担当してもらっていました。子どもがいるママたちにとって、託児があるということはとても大事なことです。それで、都留市内だけではなく、富士吉田や、河口湖、大月などからもたくさんの方が集まってきました。

参加者の中には、いろんなスキルを持っている人もいて、それを活かして仕事をしている人も多そうですね。今では自分でお店を開いたりしている人もいます。

それでは、パン工房を開くことになった経緯や、現在の状況などについてについてお聞かせください。

上田 私は、昨年まで、都留市の教育委員会で放課後子ども教室プランコーディネーターとして2年間働いていました。そして、今年の春にパン工房を始めたのです。ただ、私の夢は昔からずっとカフェを開くことなので、パンやお菓子を作ることが大好きで、得意でも、寄り道のような気がして踏み込まなかったのです。でも、下の子どもが小学3年生なので、その成長に合わせて、自分がやれることにチャレンジしようと考えを変えました。

また私は、結婚する前はコンピューターのプログラマーとして結構忙しく働いていました。その会社では唯一の女性プログラマーだったこともあってか、忙しい部署にヘルプに入るような形が多かったんです。でも、便利屋さんのような使われ方だったおかげで、多岐にわたるプログラム言語を覚えることが出来たし、部署を横断的に理解して仕事ができるようになったということがありました。その経験から、女性であることをマイナス面だけで捉えずに、ポジティブに考えるようになりました。その時々でできることを自然体でやっていこうと思ったのです。ですから、今できることとしてパン工房を始めることは、いろんな経験を積む大事なステップだと感じています。

今回、自宅にパン工房を作るにあたっては、衛生面や、保健所の許可条件などをいろいろと調べながら、あまり大きな経費をかけずに立ち上げることができました。

販売方法も、今は店舗を持たずに、イベントへの出店と出張販売の2種類でやっています。良質の材料を使って、安心して食べていただけるパンを作るためにも、ロスを出さずに大きな経費をかけないこの方法は、今の私には最適な方法だと思っています。売上もイベントでは5万円、出張販売では3万円を目標にしている、今までのところほぼ達成しています。

上田さんが今考えている将来の夢など、そして、女性としての思うことなどをお聞かせください。

上田 女性の仕事の在り方や、生き方は多様化していると思います。女性は結婚、出産を機に生活スタイルが大きく変わることも確かです。でもそれは、自分の時間や自由が無くなるとか、仕事にかけられる時間が取れなくなるとかのマイナス面だけではないと思います。むしろ大きく変わるの、物事に対する考え方や、関心の対象などではないでしょうか。

例えば、自己中心的な視点が、家族や社会や、果ては世界に目を向け行動するようになるというように感じています。私自身も結婚前、子どもがいなかった頃は、食育とか、食の安全などに特別な興味があったわけではないのです。それが、素材にこだわった、子どもも安心して食べることのできる天然酵母のパンを作ろうと考えるようになったりするのですから。

そんなふうには子どもの成長、変わっていくステージに合わせて、仲間を作りながら、一步一步、無理なくやっていこうと思っています。

女性が生き生き、キラキラしていると家庭も楽しくなるし、子どもも安心してすくすくと育つ環境になると思います。そして、そんなお母さんたちが、一息ついて、ニュートラルになれる場所、それが私の夢見ている「カフェ」という場所なのです。



焼きたてのパンたち

平成27年の秋にインタビューをした後、29年1月現在、上田聖子さんは富士吉田市の空き家となっていたご主人の実家をリノベーションして、長年の夢であったカフェをオープンしようと準備を始めています。そこは街の中心でありながら、富士山を眺められるとても素敵な場所だそうです。また、自身の活動の幅も広がっていることで、外から訪れる人も地元の人、みんなが楽しめるようなまちにしていきたいと考え、富士吉田のまちおこしに積極的に関わっていきたくてのお話を伺いました。素敵な仲間が集まれるカフェという場所作りを通じて、彼女の夢も大きくふくらんでいるようです。