細腕なんて言わせない!!

313

健康志向でひたすら奮闘

「裏方で頑張ってます」と笑顔で話す　大野　怜子さん

■ベーグルホリック代表
■いわき市平字四町目一〇

「昔から体にいいものに関心がありました。そんな中でベーグルに興味を持って…。これだけは飽きませんね」と、笑顔で話す大野さん

電話／〇二四六―二五―二二一七

「私、若いころから健康志向にはまっていまして…」と、自ら立ち上げた現在の仕事に関する理由、いきさつなどについて笑顔で話す大野怜子さん（三九）。いわき市内でも珍しい「ベーグル」の本格的な製造、販売に余念がない。

「ベーグル」はパンの種類の一つだが、バターや卵、牛乳などは使わない商品。原材料は小麦粉、水、砂糖、塩、イーストだけ。もっちりとした食感とドーナツ型が特徴。起源は古代ローマの南イタリアなど諸説あるが、現在では広く世界各国に伝わり、日本国内では一九九〇年代の終わりから二〇〇〇年代の初めに、輸入品として販売されていた。

その後、「健康食品の一つ」として注目され、大野さんも関心を深めた。高校卒業後、将来への〝布石〟もあって時折、「東京方面へ出かけ、探し歩いた」。さらにはベーグルの先達、米・ニューヨークへまで行き、「いろいろ食べてきたんです」と大野さん。

「ベーグルはOL時代から自分で作っていたんですが、キチンと創作したいた

め、会社を辞めて京都の老舗に就職して二年間、手順を学びました。その後、東京・代々木の専門店で修業を重ねて、味や作り方、発酵の仕組みなどを勉強。関連の店に勤めてパンについても指導を受けたんです」

八年前にUターンした彼女は、中学の同級生だった大野写真館の四代目、隼さんと結婚。子ども二人を授かり主婦業、育児が一段落しつつあった四年前の二〇一九年十月、同写真館と併設した現在の店のオープンに踏み切った。

最近は男性も来店

店は、黒とブルーグレーを基調としたシンプルながらモダンさも演出。一階には各種の商品を並べ、二階のテーブル席では、食べることもできる。

「体力が必要なので休日は手入れも」

4時には現場へ直行「製造は飽きません」

ここまでは順風満帆の体だが、オープン以来、「毎回ですが、作るための準備は時間がかかるんですよ。ですから」と、目を細めながら途切れ途切れに話す彼女の労働時間は相当なもの。

「水、木、日曜日は休みですが、開店の日は朝の四時には現場に入り、商品類の下ごしらえですね。種類はプレーン、サンドイッチ類などなど。店は午前十一時開店ですが、私は、夕方五時ごろまでは黙々と作り続けています」と、〝奮闘時間〟を真摯（し）に語る彼女は、店内での販売、レジなどはスタッフに任せ、自らは仕込み専門の裏方に徹している。

商品は、ベーグル三十五種、サンドイッチ六種。値段は一つ当たりベーグル関連が二百円台から、サンドイッチは四百円台から。「利用者は一般女性、母子連れが多いですが、最近は男性サラリーマンの姿も目立ってきました。電話での注文も受け付け、オンラインショップもしています」と、加えた。

「私、性格はおおざっぱなんですけど、ベーグルだけは飽きません」と言って大きく笑った後、ネットでの料金に関する〝批判〟に表情を曇らせるが、「物価高で原材料なども上がっているので、切り詰めてはいるんですが…。商品づくりに関しては、衛生管理はもちろん、スタッフには、お客さんに対しては優しい接待を、と常に心掛けてもらっています」と、気負いなく話していた。

プロフィル

おおの・れいこ

1984年3月3日生まれ。内郷出身。東京、ニューヨーク、京都と、学び歩いた大野さん、そのルックスは京人形的。ベーグルにかける思いは、一途・一徹の様子。店名のホリックは「依存症」の意味を持つ。「体力が必要なので、休日には接骨院で体の手入れも」。仕事への戦略も考えてか、野菜ソムリエの資格も保持の努力家。得意な料理は、「ハンバーグと豚バラ」。O型

※このコーナーは隔月掲載です。

■お知らせ＝このコーナーでは、自ら選んだ仕事に、あるいはその人生においてひた向きに励み、努めている女性を紹介しています。情報をお寄せください。

秋の茶の湯道具正札市～時代物からお稽古まで300余点を一堂に～

◆会期 令和5年9月14日（木）～9月25日（月）

秋に向けての茶道具を中心に、お稽古道具から時代物、千家十職、御家元書付物、現代茶の湯道具作家の作品、掛軸・茶盌・水差・釜・花入・棚・棗・茶入・香合など300余点を一堂に展示、決算大奉仕いたします。

有限会社 小野美術　営業時間 午前10時～午後6時（最終日は午後5時閉場）

いわき市平字中町22番地の2 Kビル1F ☎0246-35-0383

HP:http://onobijutsu.jp e-mail:onobijutsu@sirius.ocn.ne.jp