

移住者日記

✍ No.10

株式会社 PanDKLab.
GOCHIPAN

鈴木 燦玉(ちやの)様



2025年の2月に夫と富岡町に移住し、4月から移動販売式のパン屋「GOCHIPAN」の営業を始めました。前職は都内でIT関連の仕事をしており、プロジェクトマネージャーとして多くの部下をまとめながら日々仕事に打ち込んでいましたが、その間、どこかで仕事内容に違和感があったため、一度ITの世界から離れ、以前から夢中になっていたパン作りを仕事にしようと決めました。

移住先は初めから富岡町と決めていたわけではなく、パン屋を開店させるにあたり、夫の出身地である福島県内で、一人で営業できる範囲で、競合相手が少なく、パンが喜ばれる場所等、条件に合う場所を探していくうちに、富岡町にたどり着きました。移住を支援しているとみおかプラスが提供しているお試し移住を利用しましたが、都会育ちの私にとっては昼夜問わず街中に歩いている人がいないことに驚きましたし、夜が真っ暗で人の営みを感じないことに漠然とした恐怖を感じました。放射線については心配していなかったのですが、とみおかプラスの方に町内を車で案内してもらった時に、「この場所は以前、空間線量率が高く、帰還困難区域だったんですよ」と説明を受け、初めて東日本大震災や放射線を身近に感じました。交通事故や災害に遭うリスク、犯罪に巻き込まれるリスクなど、どこに住んでいても何かしらのリスクはあります。放射線のリスクもその中のひとつであり、町が「住めます」と言っているのであれば不安に思うことはない、と私たち2人で納得して富岡町を選んで移住し、今の生活を楽んでいます。自分が焼きたいパンを焼けること、そのパンを楽しみに待っている人の笑顔を見ることが、町内で働いている方たちの力になれていることがとても嬉しいです。

販売日である月・木曜日には、約35種類のパンを当日に焼き上げており、そのほかの日はほとんどの時間を仕込みに費やしています。修行先のパン屋で教え込まれた「パンは、仕込みをすればするほどおいしくなる」をモットーに、フィリング(パンの具材)も全て手作りし、9種類の生地を使い分けてパンを作っています。お客さんが飽きてしまわぬように、また、事業として軌道に乗せるためにも、日々試行錯誤しながらパンの種類を増やしています。それ以外にも、お客様や支援してくれている方たちからの助言は、自分にできることは全て取り入れる、聞くだけではなくとにかく試してみることにしています。最近、とみおかプラスの方からアドバイスをもらってSNSでの情報発信を始めました。販売場所をリアルタイムでお知らせしたり、パンの紹介を投稿したり、時間が空いた時に少しずつ更新しています。先日、双葉郡大運動会での出店情報をアップした時に、「SNSで気になっていたパン屋さんだ!」、「やっと会えた」と言って購入してくれるお客さんや、常連のお客さんがたくさん集まってくれました。私が作ったパンを楽しみに待っている人や声をかけてくれる人がたくさんいることが分かって、「人が歩いていないことに恐怖を感じた」と言いましたが、今は人が少ないと全く思わないですし、怖いとも思わなくなりました。富岡町で暮らしている間に、目に見えるものだけで判断しない、見えないけれど、つながるものがあることを学ばせてもらっています。