



# パンづくりが かなえた モノづくりの 発信拠点



「伝えたい・残したい」、福井の宝もの。

【特集】食がはぐくむ地域の輪



No.32  
2018

# 安心と、おいしさと、モノづくり。「ぴんぽんぱん」のワンセツト



坂井町の長屋という集落の一角落に、  
昨年オープンしたパン屋がある。その名も「ぴんぽんぱん」。  
自宅の小屋を改装した  
とてもとても小さな、  
パンとポン菓子の店だ。  
そこには地元の人たちはもちろん、  
パンを求めて遠方からも  
お客様がやつてくる。  
ただ、近所の子どもたちが集まるのには  
パンとはちょっと  
違う目的もありそう…



お店を一人できりもりするのは、

ぴんオーナーの小林志穂里さん。「子どもの頃からパン屋さんのニオイを嗅ぐと頭痛がするんです」という小林さんが、あえてパン屋を始めたのは、こんなワケ。「感覺過敏がある私は、同じように、食物アレルギーや体質のせいで食べるものがほとんどない子どもがたくさんいて、そんな子たちの喜ぶ顔が見たくて」。ぴんぽんぱんのパン類は卵や乳成分を一切使わず、福井県産小麦や福井の梅酵母など国産にこだわったもの。見た目は素朴だが、噛めば噛むほど素の「パンの味」が口の中に広がっていく。「いろいろ諱わなくとも、今までパンを食べられなかつた人が、美味しいって思つても、それであれらえればそれで良い」と小林さん。アレルギーのある人や妊娠さんなど、体に優しいパンとして口コミで人気が広まっている。

一方で「ぴんぽんぱん」には「モノづくり」の発信基地としての役割もある。パン屋を始める前は、児童館や不登校の子らが通う施設でモノづくりの講師をし

ていたというから、福井高専出身りケジョの小林さんにとっては、むしろこちらが本業なのかも。炊飯器でパケップリンを作つたり、カツップラーメンを作成したりと、子どもたちに科学の楽しさを教えていたりやすいいのが食べ物だったのだ。

そんな中、小林さんが注目したのが、「ポン菓子」。「子どもの前でポン！」すると一番人気ありますよ」。お米などの穀物に圧力をかけて一気に開放すると、ものによっては10倍くらいに膨らむので、子どもは形が変化するのが楽しいのだそう。「今の子を見ているとあまりモノづくりしない。だから、もうちょっと自分で考えても良いかなって。私がしているパン作りやポン菓子作りを体験してもらつて、その子どもたちが今後どう成長していくか見てみたいですね」。

小林さんは

ポン菓子機の圧力計とにらめっこしながら地元のイベントに参加する。



「ぴんぽんぱん」の発信基地としての役割もあら。パン屋を始める前は、児童館や不登校の子らが通う施設でモノづくりの講師をし



う施設でモノづくりの講師をし

# 地域でできるモノづくり

## それが私にできること

ポン菓子は保存性が高く、調理が早いのが特徴。例えばあんこを作ろうと思えば、ポンした小豆を少量煮ると30分程度で完成する（通常は一日かかり）。ポンしたお米にお湯

を注ぐと離乳食にもなるのでお母さんたちにも優しい。また、



健康食として有名な黒米はよく噛

んでも消化しづらいが、ポンする事で食べやすくなるなど、いいことづくめだ。

今までにポン！し

た食材は大麦、玄米、

大豆、黒米、きびなど9種類以上。

いずれも地元の農家に直接出向き交渉する。「パンもそうですが地元の食材だけでどれだけ作れるか興味があつて。それに、自分たちの（地元でこれだけできる）自

己の（地元でこれだけできる）自

信にもなるじゃないですか」。今後の展望をたずねると、「色を残しつつ保存ができるドライフルーツ」と小林さん。柿やりんご、越のルビーなど、こちらも福井の農

家さん手作りだ。

「なにしてる？」明日はなに焼く？ びんぱんぱんには今日

も子どもたちの顔。おこづかいを

握りしめて買いに

来る子、はじめてのおつか

いに来る子、夏休みの自由

研究の相談に来

る子もいる。



ポン菓子とパンの店  
びんぱんぱん

小林 志穂里

福井県坂井市坂井町長屋 19-27

TEL.090-7086-9608

【営業時間】9:00 ~ 17:00

【定休日】水曜日

(イベント参加などにより不定休あり)



取材……宮本 隆行 Art Director…三嶋 良晴  
撮影……高橋 正勝 制作……牧田有加  
組人についてのお問い合わせ・バックナンバーは  
発行元 大一印刷株式会社

〒910-2142 福井県福井市前波町17-6-1

TEL.0776-41-3741 FAX.0776-41-2442

<http://bigone-p.com/kumibito/>

企画制作・編集

コミュニティサポート5〇プロジェクト

