

# パンダイゴ様 雑誌掲載記事

出典：JALグループ機内誌「スカイワード」より一部抜粋



2



3



4

## パンダイゴ

☎ 0967-67-3225

📍 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽1883-1

🌐 <https://pain-daigo.info/>

1.県内外にファン多数。三世代で訪れる常連も。2.バター風味豊かなクロワッサン。3.南阿蘇産のいちごの生クリームサンド。4.上道大吾さん。5.人と自然が調和する独特の景観が阿蘇の魅力だ。



1

いいんでしょうね。野菜も米も肉も、酒と同じ阿蘇の水で育っているわけですから。気合いを入れて飲む華やかな酒もいけれど、ついつい飲んでしまうような暮らしに寄り添う酒を造りたいんです」

続いては南阿蘇村の小高い丘の上に立つ「パンダイゴ」へ。天然酵母仕込みのパンを作るのは、東京でパン職人として修業を積み、妻の実家がある阿蘇へ移住した上道大吾さんだ。

「阿蘇でパン作りをするのだから、なるべく地元の素材を使いたい。だから小麦粉は熊本産のミナミノカオリを使用しますし、野菜や果物は近隣の農家に分けてもらうことが多いです。上水道の水源が湧水なので、ミネラルが豊富で小麦や牛乳との相性がいい。最初に阿蘇でパンを作ったときに『あれ、東京にいたときよりも腕が上がった?』と思ったほどです(笑)」

南阿蘇で取れたいちごを使った生クリームサンドや、小麦の穀物感があるもっちりとしたクロワッサンなど、上道さんが作るパンを口に運ぶ度、お客さんからは決まって幸せなため息が漏れる。その喜びを支えるのが、阿蘇の大地が育んだ水や素材だと思つと、なんだか嬉しくなる。

「水害もあつたし、震災もあつた。自然の中で生きていくのは、なかなか大変です。でもね、ここは空気が水も美味しいし、景色もきれいです。朝、仕込みに向かう途中に雲海が出ていたので、仕事に行かずに景色を見に行つたことも(笑)。ありがたい環境です」

阿蘇の人々は大地や水の恵みに対して、とても自然に「ありがたい」と話す。なぜ自分はその「ありがたい」を忘れてしまっているのだろう。彼らの言葉を聞く度に、そんなことを思う。

5

