

リエゾンプロジェクト 事務局代表

河上 祐隆

食の扉を開く人

短期間で製パン技術者に育て、開業までの支援を図る

5日間の研修を受ければ製パンのノウハウをマスターし、開業できる…。そんな画期的な取り組みを行っているリエゾンプロジェクトの河上祐隆氏にお話をうかがいました。

—リエゾンプロジェクトを立ち上げた経緯をお聞かせください。

高校卒業後、パン屋に勤めて22歳の時に大阪で独立したのですが、当時は1日平均20時間くらい働いていて、家族からは、もっと身体をいたわったと言われて続けていました。そんな中、ドイツに渡り研修する機会があり、彼らの効率の良い働き方に衝撃を受け、日本に帰ってから自分も効率を徹底的に求めるようになったのです。ちょうどその頃、短期間でパン屋をオープンしたいと知り合いに相談され、製パンの方法を一から教えて、開業を手伝ったのです。最初は無理だと思っていたのですが、結果は大成功。実は以前から同じような依頼はたくさんあったので、その経験から、短期間で学んで開業できるシステムを構築しようと考え、リエゾンプロジェクトを立ち上げました。全5日間のプログラムで、1日目は座学で製パン理論や原材料を教え、2日～4日目は実技研修、残り5日目は接客・販売研修になります。

—どんな方が受講しているのですか。

男女の割合は半々で、脱サラした50歳以上の方が多く、定年退職された方、専業主婦をされていた方もいらっしゃいます。みなさん共通しているのが、元々何かお店をやるのが夢だったものの、修業や経営することは自分には無理だと諦めてしまったということ。でも、こんなに簡単に夢がかなえられるなら挑戦したい、と受講されています。他にも、カフェの経営者が店でパンを提供するために、あるいは社会福祉法人の職員が、障害者のための職場環境を作るために派遣されて来るケースもあります。

—どんなパンを教えているのですか。

メロンパンや食パン、クロワッサンなど18種類です。使用する小麦粉は国産100%にこだわり、私が産地に足を運んで選んだものです。国産の小麦はタンパク質が少なく、食感がパサつきやすいので、タンパク質が比較的多い北海道の「ゆめちから」や、風味の強い品種など、特徴の違う5種類をブレンドしています。安定した美味しさのために、生徒さんには開業後もこの配合を変えずに作ってもらうようにしています。その他の食材や機器、備品についてもこちらが良いものを提案し、開業に関わる準備や手続きのアドバイスもするなど、さまざまな支援を行っています。

—みなさん、どんなお店を開業されているのですか。

現在、全国で約130店舗。従来のパン屋の既成概念にしばられず、ユニークな経営で成功している方がたくさんいます。例えば大阪で脱サラした人は、自転車に乗ったままパンが買える“チャリンコスルー”を商店街にオープンし、近々3号店ができます。あるいは、過疎の村で、地元の農家の方々にとても喜ばれている店などもあります。パンの内容も、開業決定後は200種類くらいのレシピを渡して、その中からニーズのあるものを選んでもらっているのですが、独自にケーキなども一緒に販売しているお店もありますよ。

—海外事業部もあるそうですね。

今はロサンゼルスにオフィスと研修センターがあります。元々、日本人が多く住む地域なので、現地でお店を開きたい人を対象に研修を行っています。ゆくゆくは、現地の人にも来てもらいたいですね。

—国内での今後の展望を教えてください。

現在日本では、パンの需要がどんどん増えているのに対し、十数年前までは1万5,000軒あった店舗数が、8,000軒まで減っています。リエゾンプロジェクトでの研修を経て開業するパン屋を、お店がなくなってしまった場所や地方に増やしていきたいです。



TSUNETAKA KAWAKAMI

1962年大阪府生まれ。'81年に大阪市のパーカーリーに入社し、'85年に羽曳野市でベーカリーを開業。2009年にリエゾンプロジェクトを立ち上げる。

<http://www.liaisonproject.jp>



脱サラし、リエゾンプロジェクトで学んだ兄弟2人がオープンした東京・杉並区「ラ・ストリース」。3坪ほどの店内に所狭しとパンが並んでいる。



実技研修の様子。パンは種類により、マニュアルで定められた形や大きさがあり、忠実に作るよう指導されている。