

コッペパン コッペパン 新聞

パンカ 福田パン 岩手県盛岡市

コッペパンブームの火付け役 盛岡のソウルフードを 守る三代目社長

全国に「地域食」と呼ばれる名物は数あれど、多くは宇都宮の餃子のように複数店舗による提供が主流。ところが岩手県盛岡市でこの地コッペパンは宮沢賢治の教え子だった創業者が始めた福田パン1社のみが販売している。

クワクワ ドキドキ ソロソロ
ワクワク ドキドキ ソロソロ
ヒトコトモノゾロ
コッペパン



1 盛岡市長田町にある福田パン本店。甘い系と調理系を一つのパンに挟むことはできない。甘い系は組み合わせたクリームの高い方の値段となる。例えばバター(139円)とあん(159円)の場合、支払い額は159円(税込み)。2 ジャム・バター。3 あん・抹茶あんの組み合わせ。

稗貫(ひえぬき)農学校(後の花巻農学校、現・花巻農業高校)で宮沢賢治の教え子でもあった福田留吉さんが、福田パンを創業したのは1948年(昭和23)のこと。当初は硬いフランスパンにジャムなどを塗り店頭販売していたが、49年頃、岩手大学での販売を機に、コッペパンを手掛けるようになった。

まだ食料事情が悪いなか、学生を助けたという思いから、パン1個と牛乳でご飯と味噌汁1杯分相当の栄養をとれるように、大ぶりのソフトフランスパンを用いて、現在に続く福田パンの名物コッペが誕生した。「安い、うまい、満腹」の三拍子で、大学購買部のヒット商品となり人気広がった。以来、世代を超えて愛され、盛岡のみならず岩手県民のソウルフードとして定着している。

現社長であり三代目の福田潔さんは「皆様に愛される商売ができ、ソウルフードと呼ばれることはうれしく思う」としつつも、「お客様が持つ福田パンのイメージを壊さぬように気をつけねば」と老舗の重責ものぞかせ、「おしゃれさが先行することなく、誰にでも親しまれる庶民のパン屋であり続けること」を守っている。

コッペパンというと、細長い形状が一般的だが、福田パンのコッペは幅広で厚みがありポリューム感が格段に異なる。パンに挟むメニューは、クリームやジャムなどの「甘い系」が32種類、野菜や惣菜などの「調理系」が24種類で、組み合わせは200通り以上になる。

販売は、本店と直営店、中学・高校の購買部、大学、病院や官庁の売店など多岐にわたる。盛岡駅構内にある商業施設「Egata Station」(テトテト)、県内のスーパーでも購入できる。ただし、具材を自分好みに選べるのは、本店と直営店のみ。他はすべてに出来上がった袋入りの商品となる。

「一日1万食売るともいわれる福田パンだが、感染者が少ない地元でも新型コロナウイルスの影響は出ている。」

「直営店は、観光や出張でお越しになる県外のお客様が減少し、売り上げが若干のマイナス。スーパーなどへの卸は、通常販売分は変化なしですが、催事での実演販売がまったくできず大打撃です。」

「今までの逆風下でも商品開発には熱心だ。今年7月には地元の食肉卸業者との協業で、地域ブランド「いわて牛」を使った「いわて牛焼肉コッペサンド」を発売した。地元食材のPRに加え、コロナ禍で落ち込んだ消費を喚起しようという試みだ。県庁からの依頼もあり、

「地元食材を広めるお手伝いができれば」と地場産業との連携にも積極的だ。今年は、盛岡市内に新店舗を出す予定もあり、さらなる新メニューの登場にも期待が高まる。

「昨今の全国的なコッペパンブームの火付け役でもある福田パンには、他県への出店やチェーン展開などの誘いも多い。だが、「岩手の福田パン、地方のパン屋の方が価値がある」との思いから、断っているそうだ。「どこにもある」ではなく、「ここにしかない」からこそ、他県からも人がやってくる。

「今までの逆風下でも、地元にあって当たり前のパン屋でいられれば」と福田さんは言う。パンだけでなく、懐かしさや地域とのつながりも一緒に提供している、それが福田パンをコッペパンの老舗であるだけでなく、地域の人に愛される唯一無二の存在たらしめている。(鈴木正幸)



4 学校の校舎を彷彿させるレトロな造りが特徴の本店。他直営店に盛岡みかけ店、紫波郡の矢巾店がある。

5 現社長の福田潔氏。昨年は『福田パンものがたり』の出版にも関わる。