

熊本県 ▼ 東彼杵町

新  
ナガサキ  
移住のカタチ  
自分らしい生き方

前野高宏さん

麻琴さん

移住歴4年

*Life in Nagasaki*



二人の人生も  
二人が作るパンも  
味わい深い。

あの時、命が助かったから、今を楽しめるのだと思いますね。



高宏さんは「移住後は大変だと感じたことはなく、むしろ楽しみながら店づくりをしてきました」と言う。二度の震災を乗り越えて二人が学んだのは、「お金よりも命が大事」というシンプルな価値観。「人生はまだまだ道半ば。これからもっと楽しいことをやっていきたい」。二人は目を輝かせた。

トな働き方を常に模索している。「こうした生き方は、都会ではできません。この町だからこそできるんです。ただ、町の人口は少なく、店も奥まった場所があるので、私たちはわざわざ足を運んでもらえるパン屋になる必要があります。だからおいしいパンを作るだけでなく、自分たちのこだわりをこまめに発信することを心掛けています。この場所を選んだからには、必要なことですね」と麻琴さん。

移住後、地域の人たちに協力してもらいながら築七十年の空き家を改装し、一年後に店をオープンした。二人が作るのは、有機栽培で育てられた九州産の小麦粉や自家製酵母を使った味わい深く体にも優しいパン。パン作りには時間も労力もかかるが、麻琴さんは「お金のために『仕方なくやる』『嫌々やる』ような仕事はなるべくそぎ落として、自分たちが無理なく暮らしていくことを大事にしています」と話す。二人は家族で過ごす時間を確保するために、自分たちにとってのベス

東 日本大震災と熊本地震を経験した前野さんご夫妻は「家と仕事を二度、失いました」と話す。四年前、避難生活を送っている時、熊本で修得した技術を活かしてパン屋を開きたいと考えた二人は、九州一円を候補地とし、店舗兼住宅になる物件を探したという。「東彼杵町に決めたのは、希望に叶う物件があったことに加え、県や町のサポート制度が充実していたから。経済的な再建が難しかった私たちにとっては、大きな安心材料となりました」と高宏さん。

# ちわたや 自家製酵母パン