

人と人  
つながりの物語

illustration: Maiko Dake

コープデリグループの組合員数は約510万人。組合員の皆さんの数だけ、物語がある。その物語を毎月一つお届けしていきます。描いているのは皆さんのくらしとコープデリの接点。あなたの物語はどんな物語ですか。

コロナ禍以前、コープみらい店舗のベーカリー（パン売り場）は、イトインスペースが併設された小さな文化の場所だった。草地美保さんは埼玉県人間市のコープみらいコープ武蔵藤沢店に勤めるベテラン職員。彼女は言う。「コロナ禍以前は、近隣のスポーツクラブに通うお客さまがコーヒーとパンを召し上がったり、週末には小さなお子さんがスイミングクラブの帰りに親御さんと立ち寄って、進級テストをがんばったご褒美、って好きなパンを買ってもらって、おいしそくに食べたりしていました」

草地さんはそんな光景を見るのが好きだった。「パンは焼き立てが一番おいしい。以前はパンが焼けると『焼き立てですー！』って販売していたけれど、感染症対策で現在は焼き立てを冷めた鉄板に移して冷ましてから、ビニール袋に入れて販売しています。焼き立てをお出しできないのが残念です。でも、いつも来てくださる組合員さんに、『あのパンできてる？』と言われるときは紙袋に入れて焼き立てをお渡しできることもあります」

ちのおやつを手作りしたかった。それでパン教室に通い、家でたくさんパンやお菓子を焼いた。「パンって生き物なので、面白いんですよ」。草地さんは目を輝かせる。子どもたちに手がからなくなつた16年前、パン作りを仕事にしたといふ、武蔵藤沢店で働き始めた。

そしてこの春、コープデリグループの店舗事業で「紙焼きブレッドレシピコンテスト」が行われ、店舗のベーカリーで働く職員たちから約90の応募があつた。紙の型に入れて焼く、ホテルブレッドをアレンジしたパンだ。2つのパンが「特選」に選ばれ、期間限定商品として各店舗のベーカリーで販売された。

草地さんはそのひとつ「フランクとタルタルソースブレッド」を考案した。店長に試食してもらつて応募を決めた。濃厚なフランクフルトにタルタルソースのさっぱりした酸味が絶妙なバランスの、これまでにないパンだった。

「販売前は売れるだろうかって緊張しましたが、食べてくださって『おいしかったよ』とか『子どももおいしくて食べてくれました』って声をかけてもらつてうれしかったですね」と草地さんは話す。

彼女は仕事場から帰宅する途中、必ず他店のパン屋に立ち寄ることを習慣にしている。「毎日見ていると、毎日違うん

過去の物語も  
こちらから読めますあなたのエピソードを  
お寄せください。

コープ職員との心に残る出来事を随時募集しています。氏名・電話番号・組合員コードを記入し、郵便（〒336-8526埼玉県さいたま市南区根岸1-4-13 コープデリ連合会 コミュニケーション推進部宛）か、左記のWeb応募フォームよりお送りください。