

**対馬** 馬で在来の赤小麦を使ったパンを作っていた米田凡実さんを訪ねると、厳原町の山手エリアから住宅街に店を移転していた。小さいながらも洗練されたその場所には、オープン前から人が並んでいる。米田さんは「対馬には製粉所がないため、赤小麦を使ったパンを作るためには、島外で製粉してもらいが必要があり、どうしても価格が合わず、諦めざるを得ませんでした」と、これまでの状況を教えてくれた。しかし店内を見渡すと、赤小麦はないものの、原木しいたけを使ったキッシュをはじめ、対馬の素材を使ったパンがずらりと並んでいる。



一つひとつパンの説明を聞いていると、米田さんの手間を惜しまない姿勢に驚かされる。例えば、栗や甘夏は実家の山から収穫して皮を剥くところから、フレンチトーストのハチミツはなんと養蜂から。さらには、市場に出回らない小さなマグロを漁師から買い取り、自

**対馬**

Nipponchi ni hori  
Tsunahama Island



ら捌いて、ツナサンドを作る。どうして、ここまで手間ひまをかけることができるのだろうか。米田さんは「だって、その方が美味しいじゃないですか」と軽やかに笑った。都会で十年以上を過ごし、Uターンで故郷に戻ってきた彼女は、対馬の魅力に改めて気付いたという。「新鮮なのはもちろん、野菜や魚の味が濃厚で、塩だけで充分だと思いました。今は、全国の美味しいものを取り

寄せられる時代ですが、私は元の美味しさを伝えていきたいと考えています」。店内に並ぶパンは約四十種。季節の食材が入るたびに、商品はすべて一人で開発している。コンセプトはただ一つ。自分が食べたいものを作ること。試行錯誤を繰り返し、納得したものだけが商品となる。住宅街に移転して四年。米田さんは仕事の喜びを教えてくださいました。「一人で来店されていたお

客様がパートナーとお二人で来てくださるようになり、やがて赤ちゃんを抱いて、離乳食の相談をしてくれる、ということがありました。そんな風に、誰かの人生に寄り添えることが嬉しいですね」。ここに来れば季節が感じられる。米田さんの夢は、店をそういう場所にするのだという。訪れる人たちの笑顔を見ているら、その夢はもう叶っているように思えた。

もう一度、会いたい

対馬の豊かな食材で  
パンを作る 米田凡実さん



対馬産のサバを使った「スパイシーサバサンド」



対馬産のマグロを使ってツナから手作りする「ツナメルト」

「原木しいたけとサーモン、ほうれん草のキッシュ」

「二ホンミツバチのフレンチトースト」容器に入ったハチミツをかけながらいただく。



移転後も店名はそのまま、「mountain mountain」。

実家の甘夏を使った「ベーグル 甘夏クリームチーズ」