



雑誌販売以外の仕事づくりと同時に、フードロスを減らすビッグイシューの新事業が10月16日の国連世界食糧計画(WFP)「世界食料デー」と連携して本格スタートした。

東京・神楽坂 かりがともる。午後7時半、「夜のパン屋さん」の開店だ。本屋さんの軒先で木・金・土曜の夜だけ



夜のパン屋さん

★ オープン

小商いと、フードロス削減と

夜のパン屋さん

日時：木・金・土曜日の午後7時半～10時半(売り切れ次第終了)
場所：かもめブックス軒先
(東京都新宿区矢来町123第一矢来ビル1階)

※開店情報は「夜のパン屋さん」のSNSなどをご確認ください



この事業が始まったきっかけは、ある篤志家からビッグイシューへの「課題解決のために持続可能な使い方をしてほしい」という寄付だった。料理研究家の枝元なほみさん(ビッグイシュー基金共同代表でもある)を中心に昨年から準備を進めてきたが、コロナ禍で生活に困窮する人が増える一方、路上での雑誌売り上げは減っており、新しい仕事づくりへ

開店する「夜のパン屋さん」は、お試し期間を経て、10月16日の国連WFP「世界食料デー」にランドオープン。この日は、都内8つのパン屋さんの個性あふれるパンが並んだ。

お揃いの帽子にデニムシャツというお洒落なユニフォームでパンを売るスタッフは、普段は「ビッグイシュー」販売者でもある。パンの説明をする姿もさまになっているが、「雑誌を売るのとは勝手が違いますね」と笑う。

のニーズが高まるなかでのスタートとなった。パン屋さんでは、その日に焼いたパンが売れ残ってしまうことがある。そうしたパンを複数の店舗から買い取って、閉店後の夜だけ販売するのが「夜のパン屋さん」の仕組みだ。

「パンを一から作るのは大変だけど、この形なら販売者さんとも一緒にできる。店頭でパンを売るだけでなく、雑誌の販売場所近くにあるパン屋さんにパンを引き取りに行くことも「小商い」(小さな収入源)になります。さらに、大切に作られたパンを売りきる・食べきることにもつながる(食品ロス削減)。買う人はいろいろなパンが楽しめるし、売る人にもパン屋さんにとっても、いい仕組みになれば」と枝元さん。

当初は移動販売車を検討していたが、神楽坂で人気の本屋&カフェ「かもめブックス」が趣旨に賛同して軒先を提供してくれることになった。試しに数日オープンしたところ、行列ができるほどお客さんが訪れ、すぐに完売。ビッグイシューを知る人もいれば、通りがかりに「おいしそう。パンがある」と買っていく人など、さまざま。

その日どのくらいのパンが残る

かわからな
いため、日
によって扱
う店舗やパ
ンの数は違
う。今後の課題
は、協力してくるパン屋さんを
増やすことだ。この取り組みを始
める時に、枝元さん自らパン屋さ
んを回ったが「打率3割くらい」
だったという。「最初は、海のもの
のとも山のものともわからないか
ら仕方ないです(笑)。今、協
力してくれているのは、どこも素敵
なパン屋さんばかり。大切なパン
をお預かりする責任を感じながら
やっています」

メディアで取り組みを知り、協力したいと連絡をくれるパン屋さんも少しずつ増えている。「食べ物が介在すると、その場にやさしい空気が生まれる。パン屋さんって世代を問わずに誰でも来やすいところ。今後、生活に困った女性が立ち寄って相談できるような場にもできるかもしれない」と枝元さんは言う。

新しい仕事づくりを目指すと同時に、フードロスを減らし、食を通じたつながりを生み出すチャレンジをぜひ温かく応援してほしい。

③ (中村未絵)



枝元なほみさん