

ボランティア活動報告書

グループ（ Dry Flowers ）

活 動 日 時	2026年8月21日（金） 11:00 ～ 12:30
活 動 場 所	フロインドリーブ神戸本店 2階応接室
出 席 メ ン バ ー	7 名
参 加 人 数	1 名（ヘラ・フロインドリーブ上原会長）
活 動 内 容	【フロインドリーブ神戸本店・上原ヘラ会長へのインタビュー調査】 神戸の食文化および阪神間モダニズムの歴史的継承を学ぶ地域調査として訪問・取材を実施。 1. 100年を超える製法と品質へのこだわり ・第一次世界大戦時に来日した創業者（1924年中山手にパン屋開店）の精神と製法を継承。父（2代目）は単身ドイツ渡り、15歳でドイツ国家技術者試験、29歳でマイスター取得。 ・100年の伝統的な製法を受継ぐ精鋭パン職人5名が、毎晩深夜1時から手作業でパンを製造。「決められた量以上は作らない」方針を徹底。 ・秋からはクリスマス向けシュトーレン（約4.3万本）を製造するため、通常のパン製造量を調整して全体の品質と作業量を維持。 2. 神戸の洋食文化との共創と歴史的建造物の再生 ・戦中焼失した店を1946年に中山手1丁目に再建し、にしむら珈琲店（珈琲とパンによるハイカラ文化）や、ステーキ老舗「あら皮」（肉の旨味を引き立てるパンの提供）など、神戸の老舗同士の強い絆と食文化の発展に貢献。 ・幼少期から縁のあった「旧神戸ユニオン教会」を買い取り、1999年に店舗・工場・本社を集約して移転・再生（2001年BELCA賞受賞）。震災復興と地域の歴史的街並み保全を両立。 3. 今後に向けた展望 ・規模拡大を問わず、本店・大丸神戸店・神戸阪急店を維持し高い品質を継続。 ・築100年を迎える教会建築の維持管理を続け、国際女性デーのミモザ贈呈など地域・顧客への温かな貢献活動を継続。
感 想	・ 阪神間モダニズムと老舗の美学： ドイツ兵捕虜として来日した創業者の情熱を起点に、単なる西洋文化の導入にとどまらず、日本人の嗜好に合わせた工夫や他老舗との共創を通じて「西洋文化と日本伝統の融合」という阪神間モダニズムの本質を体現してきた歴史の深さを実感した。阪神大空襲や阪神・淡路大震災などの苦境も地域住民の熱い支持によって乗り越えられており、地域に深く根ざした存在であることを再確認した。 ・ ものづくりへの誇りと経営姿勢： 毎晩深夜1時から5名の精鋭職人が手作業で仕込みを行う徹底した品質へのプライドや、「過度な量産・拡大を行わず、手作りの品質を守る」という真摯な経営方針に感銘を受けた。 ・ 店舗空間と上原会長のお人柄： 教会の名残を残す静かで優しい空間に漂う雰囲気非常に印象的であった。80代を迎えられた上原会長は大変若々しく気さくに應對してくださり、これまでの歩みに対する凛とした厳しさと、次世代・地域・顧客への温かな気配りを兼ね備えた魅力的なリーダーシップに引き込まれる貴重な訪問・調査となった。