

“農と食” 北の大地から

連載第70回

農家がつくる 地場産小麦のパン

輸入小麦の値上がりで止まらず、食の安全に関わる事件が相次ぐなかで、道産小麦に対する期待が高まってきた。都市部では道産小麦の天然酵母パンを製造・販売する店が増えており、パン特性にすぐれた小麦の新品種も相次いで登場。そんななか、地場(家)産小麦を使ってパンを焼く農家が畑の恵みを食卓に届けている。上川管内下川町と網走管内遠軽町の農家がつくったパン工房を訪れ、その取りくみと作り手たちの心意気に耳を傾けた。

生産の現場と食卓との架け橋に “地粉”で伝える作り手の心意気

下川産の小麦で地産地消 牧場一家が「食」の工房

わたしが暮らす道北の下川町に一軒の酪農家が営む「食」の店がある。国道239号に面した市街地の一角に、この店がオープンしてから三年。地元産の小麦「ハルユタカ」でパンや焼き菓子、手打ちパスタを製造・販

売する一方、ケーキや麺類などの軽食も提供してきた。

「天然酵母の地粉のほかはパンに水を一切入れず、自分の牧場で搾った牛乳を使うんです。二〇〇六年の収穫分から、全粒粉やライ麦の入ったパン以外はすべて、下川産の小麦で作っています。ハルユタカはほかの品種よりも甘みがあるし、焼き上

がったときの香りがいいですね」

と、食彩工房「美花夢」を切り盛りする押田鏡子さん(54年、名寄市生まれ)が笑顔で話す。製パン特性にすぐれた小麦で名高い「ハルユタカ」の「地粉」にほれ込んでいます。「体にやさしく、美味しい食べものを皆さんに届けたい」と、乳牛八十頭(うち成牛50頭を飼う)押田牧場が六年前に工房を開設

パン屋に根強い人気の「ハルユタカ」は、融雪後に播種して夏に収穫する春まき型の小麦だが、穂発芽や病気が発生しやすいために栽培面積が減り、幻の小麦になっていた。しかし、空知や石狩、上川など土壌が凍結しない地域では近年、根雪になる直前に播種して発芽後に越冬させ、生育期間を延ばして収穫する「初冬まき栽培」の技術が定着。下川町でも数年前から初冬まき栽培への転換が進んでおり、地粉を使ったパンづくりがやりやすくなった。

「下川の小麦を使うようになってから、農家の母さんが友達と店を訪れ、「このパンには、うちの小麦も入っているよ」と説明したり、「食事のとき、自分たちで作った小麦はうまい」という話をしたんだ」と農家の父さんが楽しそうに話していた。すこくうれしくなります」

押田さんは生産現場と食卓との架け橋になれる、この仕事にたしかな手応えを感じている。

牛飼いやチーズづくりは長男の大吉さん(75年生まれ)・美佳さん(73年生まれ)夫婦が担当し、夫の猛さん(48年生まれ)は酪農部門と店の手伝いをこなす。

してから、小麦粉は道産、卵は町内の阿部養鶏場の「酵素卵」、ケーキには自家産チーズを使い、一貫して地元の素材にこだわってきた。

- ① 美味しいから
 - ② 日本の農業を守りたい
 - ③ 地産地消やスローフードの取りくみを広げたい
 - ④ (収穫後にかける)ポストハーベースト農薬の心配がないから
- というのが、その理由である。

「店を始めたころから来てくれる、小学生の可愛い女の子がいます。会うたびに大きくなり、成長ぶりを見るのが楽しみです」

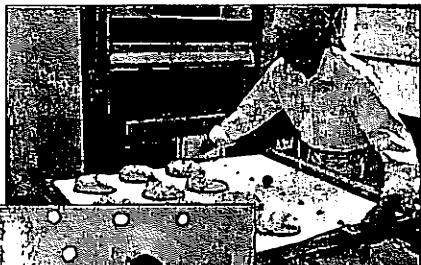
こう話すのは、菓子づくりや調理に携わってきた長女の火場志穂さん(81年生まれ)。最近、結婚して隣の名寄市から店に通う。

家族みんなで助け合い、牧場と地元の素材を使った工房を両立させ、自然体で地産地消を実践する。

自前の小麦でパンを焼き いろんな人と出会いたい

代表の押田鏡子さんの実家は、名寄市内で共同農場をやっている。小さいころから牛が好きで、牛飼いをやりたくて地元の農業高校に進んだ(ちなみにわたしは、高校の同期生の一人である)。そのころ、飢餓に苦しむアフリカの子どもたちに興味をいだき、「学校給食が始まる前、日本の子どもも同じだった。食べものを贈りたい」と思ったことがある。

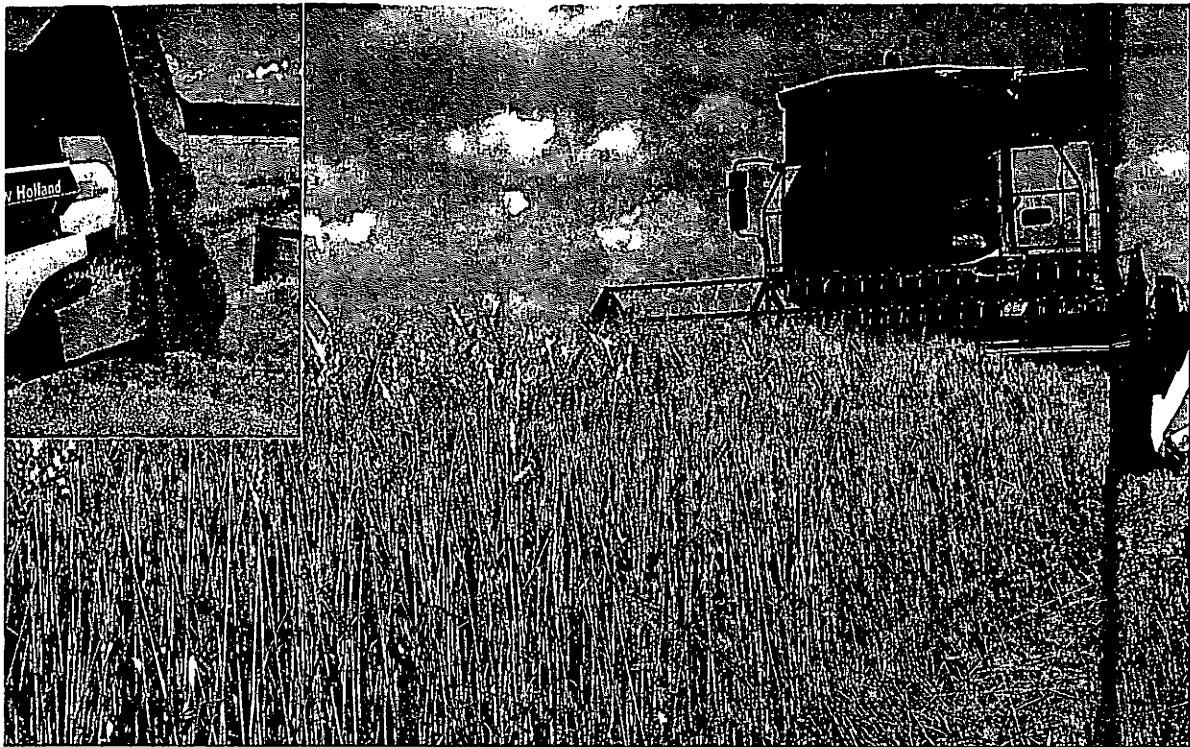
農場の仕事は弟が継ぐことになり、二十歳で結婚。嫁ぎ先の押田牧場は下川の市街地から十キロほど離れた小高い丘の上であり、景色が素晴らしい。ここで食べものを作り、いろ



成形を終えた生地を窯に入れる直前、真剣な表情を見せる「パン師」fu-soraの滝澤愛梨さん(写真上)



「ハルユタカパン」などの販売準備に忙しい「美花夢」の押田さん親子(写真左)



パン用小麦として評価が高い「ハルユタカ」の収穫風景。春まき小麦を初冬に播種する技術が普及し、良質ながらも生産できるようになった。左上の写真はトラックに積み込まれる小麦(8月7日、下川町内で)

「農と食」
北の大地から

産地を拡大しない。代表品種の「ハルユタカ」の作付面積は九五年を境に減り

道産小麦の作付面積は十一万七千ヘクタール(国産小麦の約56%・07年)と全国一である。その九割を秋まきの「ホクシン」で占めており、主にうどん用に使われる。

道産志向の高まりを受けて
パン用品種の開発も進む

続け、ピーク時の一割弱、約九百ヘクタールにとどまっている。

こうした状況を踏まえて近年、パン用としては国内最高品質を誇る道産小麦の復活をめざす動きが出てきた。

「ハルユタカ」の欠点を改良した新品種「春よ恋」は「はるきり」が登場する一方で、秋まき小麦にも「パン・ラーメン用」の「キタノカオリ」が開発されている。

技術面では初冬まき栽培も普及し、春まき小麦の四分の一がこの方式に代わった。パン用品種の作付けは少しずつ増える傾向にある。

世界的な穀物需給の逼迫に投機の高まりも絡み、輸入小麦の値上がり



パン種の仕込みから焼き上がりまで1日かかると、窯から取り出したパンを棚に並べる

焼き上がったパンを手にする押田親子さん。生地に自分の牧場の牛乳を練り込んでいるのが特色

「朝、焼いたパンを持参し、夜にな

と残ったものを持ち帰る。ファンヒーターがつかず、暖えながら仕事をすることもありますが、でも、いろんな人が来てくれて楽しかった」と、志穂さんが述べた。

トンの小麦から仕込みができる小型製粉プラント「F-i-s-h-i-p」を開発・導入した。「身近な小麦を食べてみたい」「オリジナルの粉でパンを焼きたい」という道内各地の要望が叶うようになった。今年も百三十ヘクタール台に達した下川町の「ハルユタカ」の栽培も、同社の働きかけによるところが大きい。製粉メーカーと農家の提携によって、小さなパン工房も地粉を購入できる環境が整ってきたのである。

自分たちの畑で麦を作り
製粉してパンを焼く

オホーツク海側の遠軽町の中心部から西へ約五十キロ、白滝地区(旧白滝村・05年に遠軽など3町と合併)で農業を営む滝澤博良さん(66年、大阪府生まれ)・愛実さん(64年、愛知県生まれ)夫婦は昨年六月、廃校になった支湧別中学校の校舎を借り、「パン酵母工房」をオープンした。石臼製粉機を使って自家産の小麦やライ麦を挽き、ずっしりした重みがあるヨーロッパ風のパンなどを焼く。

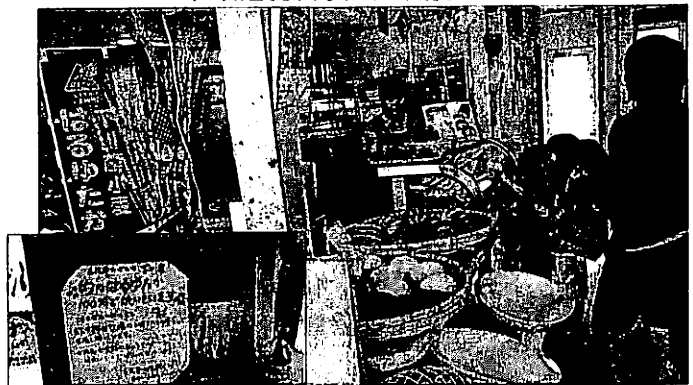
滝澤さん一家が暮らす旧白滝村上支湧別地区は、湧別川の支流に沿っ

止まらない。食に関わる事件が相次ぐなかで、多くの学校給食に道産小麦を使ったパンが供給されるなど、道産志向が高まってきた。

「地元の産物の消費を促す」と、反応がよく分かります。ここは情報発信もするけれど、農家の人たちに食材の美味しさを伝えたい。家族で売れる範囲で経営をしていけば、大きな規模でなくてもやっていける(押田さん)

「牧場の借金を返し終わったら、小さな規模でも家族でやれる酪農にするほうがいいような気がする。牛を少なくして、搾った牛乳をチーズやパンなどの素材にして、家族で売れる範囲でやっていきたいですね」と押田さんは夢を広げる。

パンやケーキのほか、軽食も楽しめる「美花夢」の店内。テーブル上でさりげなく「ハルユタカ」をアピールする(左下)



北海道の小麦は、営農集団などの大型コンバインで一気に収穫し、共済の施設で乾燥・選別して出荷する。しよと考えている。

と博良さん。認証は受けずに美味しいものを作り、買手と知り合いのような感覚になっていく道を追求しようと考えている。

「安全・安心が認証の形になった、売れるための有機農業に意味があるんだらうか。食べものを作るのは偉い仕事。パンを媒介にそのことがお客さんに伝わればいい。(認証よりも)どんな人が真面目に有機農業をやっているのか、が問われるんじゃないかな。僕は循環的なやり方で生きていきたい」

で、リピーターも多い(博良さん) 白滝の生活になじんで農民らしくなるなか、工房の経営は細渡りではあるが着実な歩みを続ける。

**妻を知って、パンを焼く…
そんな思いを伝えたい**

流澤さんはずっと有機農業で小麦を作り続けてきた。以前は有機認証を得ることに意義を感じ、そのため講習を受けた経験もある。しかし現在は、「認証」という冠をかぶることに抵抗を感じている。



流澤さんの焼くパンは重量感があるヨーロッパタイプ。小麦の滋味と甘み、モチモチ感のバランスがいい

夫が挽いた粉でパンを焼くのは愛するが、全行程を自分でやっていたので、えらく手間がかかる。美味しいパンを食卓に届けようとする熱い思いがなければ続かない、根気のいる職人仕事といえるだろう。

夫さんの役目である。自宅の近くで探った山ブドウの自家製酵母を用いてパン種を作り、発酵や熟成をくり返しながら成形し、パンが焼き上がるまでには丸一日かかる。

「自分で作ってみるのが楽しいタイプなので、家庭ですとパンを焼いてきた延長のようなものです。美味しいパンが焼けたら、お客さんに喜んでもらったときに、この仕事のやり甲斐を感じますね」

淡々と続けてきた作業に区切りをつけ、愛妻さんがこう話す。

自家産小麦のパンは十六種類。購入した道産小麦とブレンドしたものを合わせて三十種類ほどを作る。パンを焼く日をホームページに載せて注文を受け付けるネット販売がメイン。今年からは地元「道の駅」にもパンを卸し始めた(白滝地区は配達もやっている)。

うちに移住の夢が膨らんだ。パンづくりは十数年前から自宅で始めた。ほどなく兵庫県内で農業を営みながらパン工房をやっている人と出会い、スイスの農家がパンを焼く様子を撮ったビデオを見て感動。「自分たちも、こんな生活をしてみたい」という思いが募った。

二人の娘たちが小学生のうちに田舎で暮らそうと「二〇〇〇年秋(北海道農業担い手育成センターが大阪で開いた相談会に参加した。小麦を作り、パンを焼きたい」と希望したもの、受け止めてくれるところはない。唯一、熱心に聞いてくれたのが白滝村の担当者だった。

とんとん拍子で話が進み、翌一一年春に移住し、地元の農家が耕してくれた畑に六十坪ほど小麦を蒔いてみた。収穫した小麦を石臼で挽き、焼き上げたパンを口にして、その味の濃さに感激「ずっと白滝で頑張っていたい」と思った。

二年間の農家研修をへて、離農跡地のリース制度を活用して〇四年に就農を果たす。そして、みずから古い校舎を改装して広さ十二坪の工房を開設し、夢の実現に一步步近づいた。娘の風夏さん(中二)と空良さん(小5)にちなみ「パン酵母酵母」と名付けている。

「地域のみんなが知り合いで、いつも家族が一緒にすごせる。この生活に満足しています(愛妻さん)」

「うちのお客さんは、北見や札幌などのパン好きな人が中心で、なかには僕たちの農場で作ったを使うことに共感してくれる人もいます。人気があるのは「ライ麦入りカンパーニュ」



工房に投入した小麦は、石臼製粉機で挽く。その後ろに篩き機や篩い機に通す

という形態が多い。流澤さんの農場とは対照的だ。みずからのパンづくりを軸にした生産だから規模は小さく、機械も旧式のものが多い。除草剤を散布しないので、草も伸びる。

八月の収穫期には工房を休み、コンバインに絡む草を取り除きながら夫婦で働く。収穫から製粉に至る過程に多大な労力を投じており、「小麦づくりは原価割れしている(博良さん)」のが実態だ。農業関係者や消費者の応援も得つつ、もう少し乗な形で一連の作業に対応していくことが

課題ではないだろうか。

農業の世界に身を投じて、発酵の大切さを痛感し、パンづくりと堆肥を使って土づくりをすることは同じと理解できるようになった。

「妻を知り、パンを焼くと、すごく実感がわく。かつて訪れた兵庫の人は、いまの僕と同じような感覚を抱いたんだらうな。パンを焼く前にいろんな作業があることを、食べる人たちにも分かかってほしい。人間が生きる糧を得るありがたさを伝えていきたいですね」

**新規就農で白滝へ移住
旧校舎を改装して工房に**

流澤さん夫婦は、七年前にこの地へ移り住んだ新規就農者である。

関西地方の発電所に勤めていた博良さんはもともと田舎志向が強く、オートバイで北海道旅行をくり返す

と力を込める博良さん。米倉からは工房で週一回ほどパンを販売し、二年後にはお客さんに小麦づくりを体験してもらおう企画も練っている。

「豚を育てる人、チーズを作る人など、この地でいろんなことに挑戦する移住者が集まってきてくれたら、と期待しています。僕らは、そうした人たちの呼び水になればいい。日々、美味しいものを作り、頑張るだけです(博良さん)」



手間のかかる選別作業をくり返し、工房に投入された流澤さんの小麦

工房の経営が軌道に乗るには時間がかかるだろうが、自家産小麦でパンを焼く農家がいることは、とても頼もしく思う。こうした生き方に共感する田舎志向の都市住民も多いはずだ。食べる・畑を訪れる・体験するといった形で応援する人が増えていくことを期待したい。

■食彩工房 美花夢
下川町幸町125
TEL・FAX 01655・4・2756
http://be-clm-s.com/

■パン酵母 fu-sora
遠軽町白滝上支湧別511-1
TEL・FAX 0158・49・6058
http://www.fu-sora.com/