

食材の大地・北海道、 生産地と消費者をつなぐ人々

これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流通過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。本連載では、こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐ、地域を巻き込んだ新たな挑戦をする人たちの姿を伝えていきます。

第8回

「日高」の恵みへの感謝と、人との関わりが焼き込まれているパン



以西 明美 (いさい あけみ)
ぱんぱかぱん店主

1960年浦河町生まれ。80年から94年まで日高管内の病院、浦河保健所で管理栄養士として勤務。94年6月に「ぱんぱかぱん」を開業。

スクリーンに映し出されるパンに夢中だった少女が、あこがれの味を再現しようとパンの研究に没頭した。そして、19年前の春、温かくて深くてしっかりとしたパンが並ぶ「ぱんぱかぱん」を生まれ育った浦河町で開業。オープン以来、小麦などの材料は道産のみ。不作の年も価格高騰のときにも迷わず貫いている。“地元・地域・生産者と共生していこう”という姿勢がそこには見えます。

—なぜパン店を始めたのですか。

パンが焼ける時に家中に広がるこうばしい香りって、無条件に人を幸せにしてくれると思いませんか。小さいころから、洋画が好きでした。今も浦河町で営業を続けている映画館「大黒座」の画面で、おいしそうなパンを食べている場面にあこがれて、どうしてもそれが食べたくて…。パン屋さんになるのは子供のころからの夢だったのかもしれませんがね。自己流でパンを焼き続け、暮らしの一部に近い趣味になりました。親になると子供たちに毎日食事として、おやつとして食べさせるために焼いていました。そして、おすそ分けでいただく地元のおいしい野菜や乳製品を使ってパンを焼いては、職場やお母さん同士の集まりの場などに持っていくのが当たり前になっていました。そして、気がつくとパン屋が本業になっていたというのが、本当のところなんですよ。

—ユニークな店名ですね。

家では、ご飯を食べて満腹になった主人と子供たちが「“ぱんぱかぱん”で幸せ！」と口癖のように言っていました。パン店をオープンするにあたり、店名を相談すると、家族全員から「これがよい！」と強く推されたんです。本当はカッコいい、素敵な名前を考えていたのですがね。

—パンの材料について教えてください。

小麦はすべて北海道産です。19年前のオープン以来

そうです。毎年毎年、おいしくて使いやすくなってきていますね。最初に使わせてもらった小麦は、「ハルユタカ」でした。一言で言うと、扱いにくかったです。でも使い続けました。

今は、多くの種類を使っています。例えば、胆振（厚真、穂別、鶴川）産限定の「春よ恋」で食パンを。音更町の庄司さんの「キタノカオリ」でベーグルなど、パンごとに小麦の特徴を最大限生かせるよう、試行錯誤しながらここまで来ましたね。

バター以外の油脂は使っていません。バター・モッツアレチーズは、北海道日高乳業㈱のものを使っています。きっかけは、酪農家さんの推薦でした。牛乳は、新冠町の(有)鈴の鳴る道の「ホロシリ牛乳」を使っています。卵は、初めは新冠町の「昆布たまご」を使っていたのですが、キッチンサイドファームの桜井さんが浦河町に来てくれたので、それ以来桜井さんの平飼、手作り飼料のこだわり卵です。天然酵母は16年前から、りんごとハチミツから起こしたものを大切に育てながら使い続けています。酵母は安定して、今でもリンゴの爽やかな甘酸っぱい香りがしていますよ。

一以西さんが大切にされている日高の食について。

たくさん種類の高品質なものが、それほど多い量ではないのですが、季節ごとにあるのが日高の特別なところですね。そして、ご存じな方も多いと思いますが、日高地方では昆布とサラブレッドは宝物なんです。おいしい昆布を美しい豊かな海でずっと育てるためには、海をきれいにしなくてはなりません。そのために、山に木を植える活動を続ける人たちが多くいらっしゃいます。また、サラブレッドが食べる草には、農

薬は使いません。そう考えると、この地域の土も空気も風水も全てが昔からずっときれいです。そういう奇跡的な環境で、代々生産者の方たちが育てた牛乳、野菜、お肉、前浜で獲れた魚介類は特別なもの。だから、この地域のものを丁寧に使わせてもらって、次の世代の子供たちに食べてもらいたいのです。

一サミットでパンが供されたそうですね。

2008年7月に開催された北海道洞爺湖サミットで、ロシア政府代表団の食事に提供されました。天然酵母を使い、全粒粉の使用率が70、50、30%のパン三種類を作りました。日高山脈の湧き水である浦河町内の翠明橋公園の水、小笹養蜂所のハチミツほか、この地域の風土を生かしたパンを作りました。そして、いつも使わせていただいているクリームチーズとバター、スモークサーモンといくら、えりもの高橋さんの短角牛や高級秋鮭「銀聖」をペーストにして塗ったり挟んだり…と、オール日高（小麦は胆振）のパンを楽しんでもらえたかもしれません。大変光栄で、得がたい経験をさせていただきました。

一「短角牛ハンバーガー」の誕生秘話をお聞かせください。

「えりも短角牛ハンバーガー」は、浦河でイタリアントマトを作っている女性グループから相談され、使うことにしました。実はこれまでハンバーガーを食べたことが余りなかったので、隣町のモスバーガーで購入して、研究を重ねました。「生クリームサンド」は、日高乳業の生クリームを直接食べてほしくて考え出したものです。

期間限定ですが、地元浦河産のイチゴをおいしく食べてほしいという思いで、ジャムパンはもちろん、バ



焼きたてのパンが並ぶお昼少し前の店内



藤田泰蔵農園のスーパーアイコを、短角牛のハンバーグの上に乗せる

バロアやシェークなど、たくさんのイチゴ関連メニューを提供したこともあります。手作りジャムは、「酸味の後にじわ〜っと甘さが広がる」とお客さまに言われてうれしかったですね。イチゴは地元のひだか東農協から仕入れています。ババロアは北海道日高乳業の生クリーム、シェークはホロシリ牛乳と砂糖しか加えず、地元産と無添加製法に心がけました。

地元の農家さん漁師さんを応援する意味でも、食べ方のバラエティーを広げるこうした新たな試みを無理せず続けていきたいです。

ーパンを核に人の輪が広がっているようですね。

子供向けの「ケーキ作り教室」や「インターンシップ（職業体験）」は、時間が許す限りお引き受けしています。インターンシップは、現在、町内の五つの中学校と、二つの高校（浦河、様似）の生徒たちを受け入れています。もう15年ほどになるでしょうか。この場所でケーキ作りとパン作りの両方を経験した子供たちのうち、進学先に専門学校を選び、札幌の有名店でパン職人になった方が1人いらっしゃいますよ。現在、職人を目指して勉強中の子もいるんですよ。うれしいことですね。

中学生と高校生では意識も違いますから、プログラムを変えています。でもどちらにも、パンが膨らむ様子や仕組み、パン生地を直接見て触れてもらうように心がけています。パン作りの見学、その後にパン作り（こねたり、計量したり）、そして仕込み、接客、商品出しなどを9時から15時までやってもらいます。感想としては、「一日があっという間に過ぎる」。そして、「野菜の下処理などが多いのが予想外だった」が多いですね。パンを一日中こねているイメージが強いようす

が、実は仕込みが8割なんだと気がついてくれているようです。

ーインターンシップを受け入れることで気づいたことはありますか。

仕事って「責任」があり、「孤独」でもあることに、子供たちを見ていて気づきました。7割から8割が大変でつらいのが仕事だと思います。残りの2割が達成感や充実感を感じて、「頑張ってたよかったな」と思えるから、なんとか続けていけるものです。

生徒たちも大変だ、つらいなと感じつつ、昼食を食べて仲間や大人と雑談しながら、「もうひと頑張りするか!」と前向きに仕事に取り組むことの意義を私たちと一緒にやったパン作りの中で気づいてくれるといいなと思っています。

私が子供のころには、この町に納豆屋さん、製麺工場もありました。現在76歳の母に聞くと、母が娘時代には味噌工場やサイダー工場もあったそうです。町の中で食の全てがあった、つまり口に入れるものの多くを身近な場所で、知り合いの大人が作っていたのです。それが今では、生産地に近いこの浦河であっても、生きるための食がお店やコンビニで“買うもの”になってしまいました。「ものづくり」を通して子供たちに達成感を味わってもらえたらうれしいという思いで、インターンシップの受け入れを今後も続けていきたいと思っています。

ー「ぱんぱかぱんマルシェ」について教えてください。

この名前（マルシェ）になったのは、昨年からです。今年の9月14日の開催で2回目になります。ただ、16年前にこの場所にお店を移してからは、「ぱんぱかぱ



ケーキ教室で子供たちが描いた「夢のケーキ」。以西さんの宝物だ



12時間かけて天然酵母で発酵させたパン生地をタッピング

んの手づくり市」というイベントを毎年続けていました。その活動を続ける中で、パンの材料として使わせてもらっている地元の野菜や乳製品などの生産者の方たちも参加していただける「マルシェ」にしていきたいという気持ちが生まれました。とは言うものの、こだわってもの作りをされている生産者の方たちは皆さんとても忙しいので、なかなかきっかけがつかめず、言い出せずにいました。

そんな私の背中を押してくださったのは、地元中学校の3年生の生徒たちに「地域のつながり」について目を向けさせたいと考えていたN先生です。地元のさまざまな食材をパンの材料にしているこのお店をテーマにすることで、いろいろなつながりが見えてくるのではないかと、生徒たちのアイデアを実現させたいと、私に総合学習への協力依頼にみえたのです。その授業の中で、生徒さんたちが生産者の方々にインタビューをしたと知りました。これをきっかけに、生産者さんたちにマルシェへの参加をお願いすることができました。そして、多くの皆さんが快く出店に賛同してくれました。こうして「手づくり市」が、食を通して地域をつなぐ場「マルシェ」になりました。生産者の方と消費者の方が直接話をする場所が生まれました。

一海を見ながらパンを食べられるのですね。

ここから見える風景は、とても好きです。心が癒やされます。ゆっくり海を見ながらパンを食べてもらえたら、きっと、明日も元気に頑張ろう！と勇気をもら

えるのではないのでしょうか。店の中でも店外のベンチでも、その方が過ごしたいように時間を使ってもらえたら、とてもうれしいですね。

一パン教室を続けること、そして学び続ける理由を教えてください。

私がパン教室を始めた理由は、浦河に住むお母さんたちの得意料理に「パン」が加わったらうれしいと思ったことでした。「うちのお母さん、パンを作るんだよ」って子どもが自慢げに話してくれたらいいなと。そして、「子供の食が細い…」というような相談にも、先輩お母さんとして、栄養士として答えられるのが、私の唯一の特技かもしれませんね。つい先日も子育て真っただ中の若いお母さん6人が教室に参加してくれました。皆さん楽しそうに笑っておしゃべりして、元気いっぱいです。すてきに輝いていましたよ。浦河はすてきな女性がたくさんです。

「ベーグル」をテーマにした時には、北海道産小麦に徹底的にこだわってみました。「きたほなみとユメチカラ」「キタノカオリ」「春よ恋」をベースにした道産小麦ブレンドの3種類の小麦粉を使用しました。もちもち感や香りなど、食べ比べて楽しかったです。日高では麦を見る機会がないので、麦畑を想像してくれるような教室になるといいな、そうしたいなと思っています。

私自身、まだまだ発展途上です。一流のパン職人さんに学べる機会があれば、帯広に札幌にと、お店を何日も休ませてもらい出かけています。今年の5月からは、ドイツパンづくりを習っています。小麦のおいしさを引き立てるパンづくりを目指して、来年開業20年目を迎える前に、少しでもより高い技術を身につけることができたらと考えています。



海を見ながら食べられる、イートインのスペース



パンやプリンに使わせてもらっているハチミツを、おすそ分けの意味で販売もしている

インタビュアー
かとうけいこ (ライター&エディター)

ばんぼかばん
<http://www17.ocn.ne.jp/~panpaka/>