

パンを焼く



すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフード・フレンズ北海道事務局長

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文／川嶋康雄／絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピピ』（北海道新聞社刊）、えりも町のアイヌ絵本『海からきた少女～ポロエンルムのお話』（えりも町教育委員会）などがある。個人活動では、「スローフード・フレンズ北海道」の事務局長として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile: ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにここと」。

パンって面白い。と思ってから早25年。パン用の小麦が出てきて、北海道の小麦事情が変わりだした約17年前に「だい好きパンの会」を立ち上げました。この会はパンを焼く人も食べるだけの人も、パンが好きだったら誰でもウエルカムな会で、20代から70代までのパン好き女子? +たまに男子が集まります。

立ち上げてからの約6年間は北海道のパンメーカーのシロクマ・北海食品(株)さんが営む「れもんベーカリー」のファン倶楽部でした。れもんベーカリーは100%道産小麦のパンを焼く北海道では初めてオープンしたパン屋さんです。その頃の北海道ではパン用の小麦を安定して収穫できなかった頃なので、今思えばものすごいチャレンジだったと思います。そのお店の1周年記念にパンの会を作りましょうと立ち上げたのがだい好きパンの会ですが、反響もすごくあって、地元の小麦に対する反応を直に感じました。たくさんの人たちが、国産小麦のパンを待っていたような気がします。

パンの背景を知る

パンの会の一番最初に行ったイベントでは、れもんベーカリーの小麦を当時栽培していたメインの農家さんにお会いするため、当別町の小麦畑を訪ねて行きました。小麦畑に降り立ち、私たちがいつも食べていたパンの小麦なんだと思うと、すごく感慨深かった記憶があります。この土地から生み出される一粒一粒がパンになるんだなあ。そして、その足で江別市にある製粉会社へ行き、製粉のことについて勉強させていただきました。小麦は粒のままでは家庭では食べる事が難しいので粉にしなければならぬのだと、麦は粉ではなく粒を粉にしているのだと認識を新たにしました。このようなツアーを経て、会はどんどんいろいろなことにチャレンジしていきました。

新品種の道産小麦がどんどん増えていく中で、小麦ごとにパンを焼いて食べ比べを行ったり、自分たちで小麦畑を作ってみたり、フォーラムを開いたり。また、パンの職人さんを招いて話を聞いたり。「パン」の奥深い世界と背景を知れば知るほど、パンが面白くなっ

ていきました。

パンの本を書く

そんなふうにはパンの会で、思う存分だい好きなパンの背景やパンのことを楽しんでいるうちに、パンの本のお話をいただきました。

当時、北海道新聞社発行の「さっぽろおさんぽ日和」のシリーズ2作目が書き終わった後だったと思います。道内の各地にいろいろなパン屋さんができて、道産小麦を使っているパン屋さんも少しずつ増えてきた頃でした。そんなパン屋さんを紹介する『大好きほっかいどうのパン屋さん』を企画しました。この本はパン屋さんを紹介するガイド本なのですが、だい好きパンの会で経験した様々な事を盛り込みました。小麦品種や小麦の生産者の事、製粉の歴史から北海道の製粉の事などなど、自分が知って面白かったパンの背景をたくさんちりばめた本に仕上がりました。

何年かたって、パン好きで有名な方に『大好きほっかいどうのパン屋さん』を読んでパンの背景まで書いてあって、いろいろ参考になったと聞いて、本が一人歩きして役に立ったのだなあと、うれしかったです。

たくさんのお手を経て、焼き上げられるパン。

つくづくパンって、普段家で食べるものの中でたくさんのお手がかかっているのではないかと思います。小麦を栽培する人、小麦粉に製粉する人、パンを焼く人を経て、初めてパンが食べられるわけです。

小麦の品種一つとっても、パン用に向くように研究を重ね、長年の結果が今栽培されている小麦なのです。そんな事を知ると、生産者のわかる小麦で知り合いのパン職人さんが焼いたパンを食べると、ちょっと格別なおいしさがじんわり伝わってきます。大事に食べたい、決して無駄にはできないパンになります。

この間取材した料理研究家の方が「食べるもので性格ってかわりますよね」と話すのを聞いて、大きく同感してしまいました。パン一つとっても、どれだけの愛情が込められているのだろうと、おいしいパンに出会うたびに思います。いつか訪ねたワイナリーでぶど

うに音楽を聴かせていたように、そんなふうには愛情を心地よく受けた食べ物で、お腹を満たすと心も体も喜ぶに違いないと思うのです。母のごはんが自分の体を作ってくれたように、毎日自分が作るごはんが家族の体を作っているのだらうと思います。

久しぶりにパンを焼く

先日、久しぶりに尊敬するM先生のパン講習会に参加しました。十勝で生まれた天然酵母を使ったパンの講習会でした。北海道産の小麦を使い北海道の天然酵母でパンが焼ける日が来るなんて。近年は道産小麦の質も上がり、全国的に注目されるようになりました。だい好きパンの会が始まった頃からみると驚くほどです。進化と言ってよいのかどうかわかりませんが、日々、小麦は進化しています。

この日は先生の指導のもと、イングリッシュマフィンを焼きました。この教室では途中まで自分で発酵させたパン生地を持って帰って自宅オーブンで焼き上げるという宿題がでました。久しぶりに家のオーブンで宿題のパンを焼くと家の中に良い匂いが充満して、外から帰ってくる家族が、何焼いたの？パン焼いたの？と覗き込んできます。焼きたてのパンで食事するとあっという間にパンがなくなりました。家でパンを焼くのは2カ月に1度くらいなので、腕前も1歩進んで2歩下がるみたいな繰り返しですが、何よりも家族の喜ぶ顔がパンを焼く原動力になっています。

あと3年で20周年

だい好きパンの会も気がつけば早17年。あと3年で結成20周年となります。パンを食べる人だった私もよちよちながら焼けるようになり、同じく食べるだけの人だったメンバーで、プロになった人もいます。きっと20周年が終わったら、次は30周年だねという話もできそう。その頃は初期メンバーの多くがシニア世代に突入ですが、いくつになってもだい好きパンの会で、愛情一杯のパンを楽しみたいなあと思うのです。

