



お店の中に入ると、まずその香り「ぐら」してしま  
う。砂糖やバターのような気取ったものじゃない…  
素朴で力強く、くせのある芳ばしいその香り…。

「この酵母なら、思っているようなパンが出来ると思  
ったんです。発酵促進剤や防カビ剤などの合  
成添加物を加えなくても、発酵力・増殖力が  
強く保存性があり、味わい深いものが出来ない  
か探していた。そして出会ったのが『白神こだま  
酵母』でした」とは、パン工房「さくら」の店長  
・津田さん。

豪雪地帯であったが故に人の侵入を許さず、  
1万年もの間、自然生態系を脈々と守り続けた  
と言われる、白神山地。世界遺産登録の指  
定地域内で、たった1株だけ発見されたのが、  
『白神こだま酵母』だったそうだ。

「添加物を加えれば、素地が2倍くらいに膨ら  
んで量が取れるから、商売的にはそれでもいい  
のかもしれない。でも食べつづけたらどうなるか…  
それは最近の子供達の体を見ればわかります。  
アレルギーやアトピーで深刻な悩みをかかえる子  
供達に、安全に食べられるパンを作ってあげたかっ  
たんです」。

そうなんだ…まさに、目からうろこ。手作りのパン  
屋さんでも、添加物を加えているかもしれないん  
だ…。美味しいだけじゃなく、安全であることが大  
事。単純なことだけど、自分のためにも、未来  
の子供のためにも、選んでいくことが必要なんだな  
あ…。

「さくら」のパンは噛めば噛むほど、じわっと美味  
しさが湧き出てくる。小麦の味、酵母の味…。  
大自然の味なんだな、と思った。

下 / 練った生地を運ぶ津田さん。生地って気持ちよさそう…。



編集長 まめこの

# 『まめまめ放浪記』

このごろ気になる、  
あのことこのこと…。  
編集長まめこがリポートします！  
今回は、まめこがよくいく藤枝の  
パン屋さん。美味しさの秘密に  
迫ります。

「さくら」のパンに使われている野菜は、  
無農薬・無化学肥料で、すべて露地栽  
培で作られている。これを栽培・販売し  
ているのは、横井農園の横井さん。実は  
彼女、筆者まめこの同級生なのだ。

「毎日食べるものなのに、農薬を使い  
化学肥料で大量生産させている野菜を、  
消費者が知らずに食べていることがある。  
危険性を知っていても、どれを買ったら  
いいか判らずに不安の中にいる人もい  
ると思う。せめて、自分の周りの人たち  
には安全で美味しいものを食べてもら  
いたいんです。自分で野菜を作りたいけ  
れど作れない人達に代わって、私が作っ  
ている感じ、かな」。

いつも一本気な彼女。彼女の気持ち  
が多くの人に伝わってほしいなと思  
う。彼女に農業の現状について聞いた。  
農業も林業と同じで、消費者が望むよ  
うな安い価格にするために生産農家が  
たたかれ、農業をやめる人達が後を絶  
たないそうだ。続けるにしても、手間と  
コストのかかる無農薬栽培をすることは  
難しい。安く安定した供給の為に、  
使わざるを得ないのが現状なんだぞうだ。

耳が痛い…私も、安さに目がくらんで  
いる一人だ。高すぎる野菜は買えない  
けれど、見る目を養って選んでいきたい  
と思う。私一人じゃ小さすぎるだろう  
けど、選んでいく人が増えていったら、  
農業の姿も変わっていくんじゃないだろ  
うか。それは林業も…建築も同じなん  
だろうなあ…。



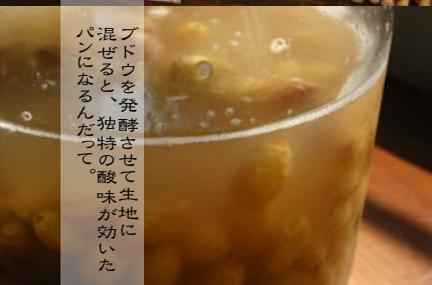
相棒のアイマ。  
これがないと作業が  
出来ないんだって。



天然酵母は硬いって言われる  
けど、これは違う！しっとり  
してるんですよ。



店頭には並んだ、無農薬の野菜たち。  
食べ方も教えてくれて、料理のレパートリーが  
増えそう…(もともと多くないじゃあないか?)  
トマト、バジル、パスタには  
のびのび風味を  
出すのにぴったり  
トク夏お



ブドウを発酵させて生地に  
混ぜると、独特の酸味が効いた  
パンになるんだって。

パン工房 ゆゑの  
住所 / 藤枝市若王子1-2-34  
電話 / 054-644-3490  
営業時間 / 9:00 ~ 18:30  
定休日 / 月曜日



高校時代から変わらない  
笑顔です。



隣の田んぼは農薬を使ってる  
ので、少し離れたところに畑を  
作っています。



ズッキーニなどの珍しい野菜も  
あります。



トマトとバジルを隣同士で  
育てると、虫がつきにくい  
んだって!農薬を使わない  
ための工夫です。