



## 有機小麦栽培と天然酵母から生まれる 「三富今昔村」のパンたち

金丸弘美

食総合プロデューサー

東京都港区北青山「RENNJISHIAOYAMA」は、30年以上行きつけの美容室。夫婦でカットをしてもらい帰りは渋谷駅まで歩く。途中で

寄るのが、青山・国際連合大学前広場で土日開催の「ファーマーズ・マーケット」。そこで出会ったのが「くぬぎの森パン工房」。農園で有機栽培する国産小麦をベースにした天然酵母の食パンを食べたら、もちもち、ぎゅぎゅ、粘りのあるような食感と味わいの深さがすごい。もぐもぐ口を動かすと、ぐぐつと詰め込んだような味が口内にじわじわと広がる。これが快々。なんでこんなに美味しいのと感じ銘。すっかりはまつてしまいい月に一度の美容室行きの楽しみとなった。

「くぬぎの森パン工房」は埼玉県入間郡三芳町「三富今昔村」にある。建造物の解体現場から出る瓦礫などのリサイクルを手掛ける石坂産業株式会社（代表取締役・石坂典子氏）が、江戸期に開拓された里山を地域と連携し再生させたところ。東京ドーム4個分の広さがある。

4月に「BREAD FESTA」（パン祭り）があるというので、妻がぜひ行つてみたいと出かけた。東武東上線ふじみの駅から送迎バスで約15分。受付の窓口は、食事もできパンも販売されている木造の「くぬぎの森交流プラザ」。パン工房まで木々に囲まれた里山を歩く。木材を細かく破

砕し敷き詰めたフカフカの道があり爽やか。心も体も和み癒される。

パン工房のある大きな広場は、ガーデンパラルのあるテール席がいくつもあり、そこで焼きたてパンやカフェのメニュー、薪焼きピザが楽しめる。「しあわせ神社」、「こどもの水辺」、アスレチックなどもあり、周りを囲むようにミニSLが走り乗車体験できる。多くの親子が遊びに訪れる。

祭り開催中は特別にパン工房前のテラスにパンが登場する。ストロベリーマープル、ソーセージとトウモロコシのパン、オリーブアンチョビ、あんパンを青空の下でいただく。満福、至福。お土産はバケット、スコーン、カンパニユ、レーズンパンなどなど。

パンと小麦を作る方に直接話を聞いてみたいと「三富今昔村事業推進部」の三木千鶴さんにお願ひし、再訪することとした。パン作りをするのは東京出身の喜納大輝さん。



「三富今昔村」くぬぎの森パン工房の焼きたてパン



調理の高校を出たあとイタリアンで10年働いた。「くぬぎの森交流プラザ」の調理スタッフに転職した先輩の勧めで、喜納さんも「三富今昔村」にやってきた。「目の前が農園。ファームtoテーブルは、都内のレストランでは味わえないところが魅力。収穫から見て調理し、お客様に届けるというのを是非やってみたい」という気持ちからだった。当時、小麦は栽培されていたが、外部業者に委託してパンを作っていた。

石坂典子社長から「パンを作ってみない」と言われ試作を開始。視察先に、沖縄県宜野湾市嘉数にある「宗像堂」を紹介され現地に行き、大いに刺激を受け、ゼロからのパン作りが始まる。

農園で栽培されるプラム、杏、梅、柿などから、天然酵母を作る。瓶に入れ水を加えて3〜5日かけ発酵させる。あとは仕入れた有機ドライフルーツ。パンは酵母を生地に練りこみ2日かけて熟成させる。天然酵母は、4〜5種類。パンによって使いわけている。

小麦は自家栽培の「春よ恋」と、仕入れた国産パン用小麦・北海道産「ゆめちから」、埼玉県産

呉の藻塩など、海水から作るものでミネラル分の高いものが使われている。

「自然を大事にした自然由来の商品をお客様に届きたい」と喜納さん。現在3名が携わる。

農業担当は小山雅則さん。埼玉県狭山市出身。元消防士。子供が農業アレルギーだったことから野菜栽培を始め、石坂産業が、固定種（自家採種）で有機栽培をしていると知り入社した。

畑は2.3ha。農業担当は3人とシニアサポート2名。野菜や果物を30品目以上栽培している。

パンに適した小麦「春よ恋」は、3200㎡ある畑を4つに分け、収穫後は畑を休ませ土を肥沃にさせ交替で栽培をする。堆肥は里山の落ち葉。11〜12月に集め1年かけ発酵させ堆肥にする。栽培に必要な窒素分を得るためクローバーを春に蒔き、5月から9月にハンマーナイフモア（草刈り機）で土に戻す。

小麦の種蒔きは11月3日頃。1月に芽が出たら根張りや枝分かれを促し収量を良くする麦踏を、2月の間まで約3回行う。3月に入り穂が20cmぐらいになる。穂の育ちが弱いものには有機アグレット（植物・動物由来の肥料）を与え成長を揃えてあげる。3月から4月の間にいつきに伸びる。収穫は6月に入り3〜4時間の間に月一回ほど畑に入り3〜4時間かけ雑草を刈り土に戻す。コンバインで収穫。スタッフが全員で「はざ掛け」し2〜3週間かけて天日干しする。ハーベスター（脱穀機）で実を取り工場に出荷して小麦粉にして戻ってくる。収量約600kgだ。

土づくりから行う小麦の有機栽培は国内でも希少だ。なぜなら日本の小麦自給率は13%。有機農業は国内栽培面積の0.3%しかないからだ。

小麦栽培からパン作りまで手間暇かけた行程をお聞きし、美味しさに納得の小旅行となった。

「ハナマンテン」のブレンド。国産有機小麦が香りも引き立ち力の強いパンになる。

砂糖はアガベシロップ（有機）、沖縄サトウキビ原料の「本和香糖」と北海道の甜菜糖など。塩はフランスのグランドの塩、沖縄の塩や広島・