

# はれ予報

[はれよほう]

4

April  
2017

しあわせ  
パン  
の物語



**豪華版!**  
読者プレゼント付き

**Crossword  
Puzzle**



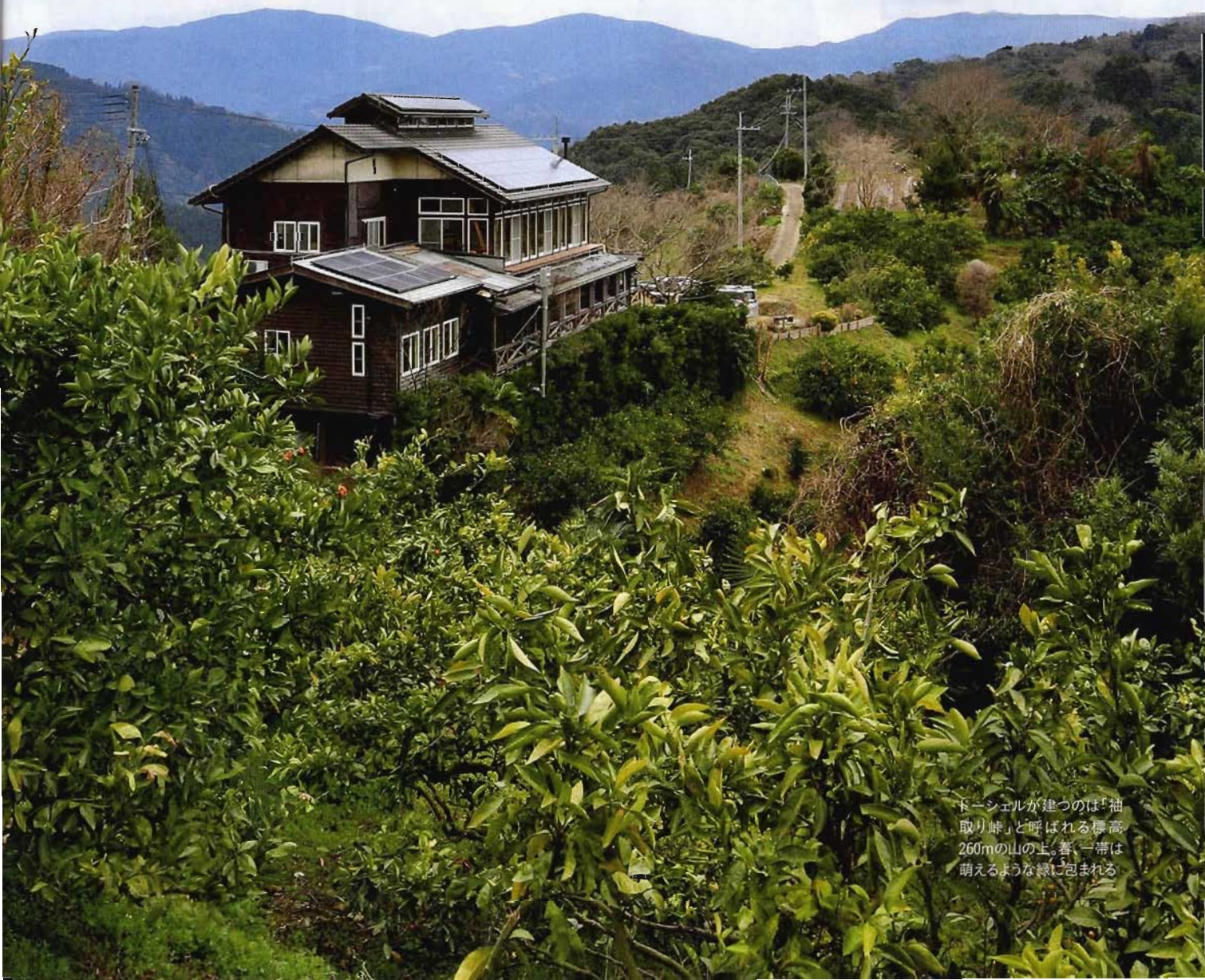
# 和歌山

# 「山パン」旅行記

熊野古道と白浜のパンダ。そんな和歌山名物に加えたいのが山のパン屋さん、略して「山パン」。山あいの地にめっぽうおいしい店がある、山パン天国・紀美野町と龍神村地区(田辺市)。秘境のパン屋さんへ、さあ出かけよう。

箆智優子=文 Text: Yuko Hatachi  
川瀬典子=写真 Photo: Noriko Kawase

和歌山にはなぜか山の上に  
ステキなパン屋さんが  
たくさんあります!



トーンシェルが建つのは「袖取り峠」と呼ばれる標高260mの山の上。春、一帯は萌えるような緑に包まれる



上/テラスからは緑の谷を一望。天気によければ和歌浦湾も見通せる。下/子連れでパン選びを楽しむ常連客



山小屋風の店内に並ぶパンは平日40種、週末は50種ほど



パン作りは激務だが「自然に包まれているからストレスはゼロ」と戸田晶さん



**ペーカリーテラス ドーシェル**  
和歌山県海草郡紀美野町釜滝417-3  
Tel: 073-489-5324  
営業時間: 水~日曜10時~18時  
(11月~2月は17時まで、水曜は11時から営業開始)  
<https://www.dooshel.com/>

右/5種類のパンを楽しめる「パンプレート」。左上/クロワッサンも人気。左下/自家製天然酵母を使ったライ麦生地パンやベーグル

大阪市内から1時間半。最後にコンビニを見かけてから、もうどのくらい経つだろう。山の緑が濃さを増す中、車は峠を上っていく。和歌山県紀美野町。地元の人は何もない山里と呼ぶこの町を、山パンの郷に変貌させた草分け的な存在が約20年前、豊かな自然に惹かれ、紀美野町に移住した戸田晶さんが開いた「ペーカリーテラス ドーシェル」。標高260mの峠に建つ、山小屋風の人気店だ。

木の温もり漂う売り場には、カンパニーやバゲット、ベーグル、あんパンなど約50種類がズラリ。「山の中の店」というと、こだわりが強そうと思われがち。でも僕が望むのは普通のパン屋。だから通好みのハード系だけでなく、地元の子供やお年寄りが気軽に食べられる菓子パンや食パンもそろえています」と戸田さん。

緑の谷に面したテラスで、パンをばくり。程よい酸味のライ麦パン、ぎくつと力強い歯ざわりとほろほろ崩れる食感を楽しめるクロワッサン、ほんのり甘い粒状のアーモンドをまぶしたメロンパン……。どれもこれもおいしくて、幸せな気持ちがかみ上げてくる。

この店のパンには、戸田さんが育てた無農薬の金柑、近隣の農家

の栗などを生地に練り込んだものも。「顔見知り」が丹精込めて作った素材を使えるのは地方の店の大きなメリット。この土地の素材がパンになり、みんなの口に入る。その循環の一部を担えることがうれし。多くの方においしいと言ってもらえるのは、その喜びを僕自身が日々感じつつパンを焼いているからかもしれません」

**大人気クリームパンの秘密**

山道の運転に難儀し、到着したのは開店10分前。軒下にはすでに多くのパン好きが列を作っている。やってきたのは古民家パン屋「岳人」。「車一台通るのがギリギリの隘路の奥」「営業は土曜だけ」「売り切れご免」と三拍子そろった「山パン界最高難度」の店だ。行列の先頭の親子は大阪から開店1時間前に到着。女性2人組は「運転を途中で諦め、20分歩いて登ってきた」そう。

午前11時、開店とともに土間を改装した店内へ。20種余りのパンに四方八方から手が伸びる。ナッツやドライフルーツがぎっしりのリュステイックなど、ハード系のパンの人氣もさることながら、大方の人のお目当てはクリームパン。用意された100個は15分で

和歌山



旅行記

週一しか食べられない  
絶品クリームパン

卵の風味が濃厚ながら、カスタードクリームは甘さ控えめ。2つ、3つと食べたくなる



上/パンは約20種。下/元中華の料理人・川上武さんは発酵の面白さの虜となり、パンの道へ



クリームパンを求め、大阪からやって来たパン好きの仲間



右上/カスタードクリームには和歌山産の平飼卵を使用。右下/開店直前、行列は20名ほどに。左上/自家製ビール酵母で発酵させてから焼き上げたイチジクのリュスティック。左下/開店から15分でこの看板が登場

岳人  
和歌山県海草郡紀美野町箕六372  
Tel: 073-495-3018  
営業時間: 土曜11時~17時  
(パンはなくなりしだい販売終了)  
<http://www.kimino.jp/gakujin/>

売り切れ、ほかのパンも12時前に完売してしまっただ。

「岳人」の開業は8年前。小鳥のさえずりが響く縁側で、京都出身の店主・川上武さんに山の上で開業した理由を尋ねると、「酵母のためです」との意外な答えが。

「ほかの人のマネでない僕自身のパンを作るため、生地を膨らませ、風味を決める酵母を、ビールや果物の皮などをもとに自分で培養したかったんです。麴が木造りの蔵で育つように、酵母も木の家と相性がいい。それで古い民家を探したら、ここに辿り着きました」

週1日だけの営業は薪を使っていることも理由だそうだ。「薪を使って石窯で焼くと遠赤外線効果で理想とする焼き加減を表現できます。ただ、山で譲ってもらった木を割り、薪にするのは大仕事。もう一日くらい営業してと言われますが今のペースが精一杯です」

一つだけ買ったクリームパンの生地は、表面はサクサクで中はふんわり。なるほどこれが外側を高温で焼き上げ、内側にはじっくり火を通す薪石窯ならではの食感か。生地の味のまろやかさは、ヨーグルトから起こした自家製酵母の賜物。卵の風味が濃厚ながら、カスタードクリームが甘さ控えめな

のもうれしいところ。

パン屋巡りの途中、岳人で言葉交わした山パン好きに「ぜひ行くべき」と教えられた「くらとくり」(写真はP18)へ。古い蔵を改装したこのカフェもまた、つい時を忘れるほど居心地がいい。

山パン好きが目指す店はまだある。こんな細道の先に店があるのかと疑念が頭をもたげる頃、ひよっこり現れる「森のばん屋さん」(写真はP18)。フランス料理のシェフだった三浦末治さんが自ら建てたログハウスで、週末に営業するパン屋だ。

スペシャリテは「自家製粉カンパーニュ」。北海道産小麦にブレンドするのは、三浦さんが無農薬栽培した小麦を皮ごと挽いた全粒粉。「収穫量が少なく、加えられるのは一部ですが、手塩にかけて育てた小麦を使ったパンで、お客さんを喜ばせたくて」と三浦さん。

到着時点で自家製カンパーニュを含め、商品はほぼ完売。唯一残っていたのは10種以上の雑穀と国産小麦などを原料に焼いた「玄米パン」。第一印象は癖のない味。ところがかみ締めるうち、小麦の旨みと雑穀の甘みが広がる。シチューなどの洋食にも、和のおかずにも合う優しい風味の山パンだ。

上／国産小麦のほか、10種以上の雑穀を原料に焼いた「玄米パン」。下／三浦さんが一人で建てた店舗兼住居のログハウス



### 森のぼん屋さん

和歌山県海草郡紀美野町坂本723-1  
Tel: 073-489-4422  
営業時間：土・日曜11時～17時  
<http://morinopan.web.fc2.com/>



同店のオープンは約20年前。以来、真摯にパン作りに励む三浦未治さん

くらくり  
和歌山県海草郡紀美野町西野685-4  
Tel: 073-499-5580  
営業時間：土・日曜  
11時～17時(祝日は不定休)  
<http://kuratokuri.wixsite.com/share>



上／「紀美野町の一番の魅力は、誰にとっても懐かしい山里の風景が手付かずのまま残っていること」と『くらくり』の店主・北裕子さん



左／北さん一家が営む紀州マルイチ農園の栗はドーシェルのパンに使われるほか、ジャムにも加工。上／築90年の蔵を改装した「くらくり」では栗ジャムを販売する紀州マルイチ農園、自家焙煎コーヒーのカフェ「ザ・スタンド」、玄米菓食の「もみのき食堂」がシェアして営業

## 和歌山

## 「山パン」旅行記

# 手付かずの山里風景が 紀美野町の魅力

### 山パン界の有名店が復活

店を後にし、山道を下りながらカンパーニュに思いを馳せる。見た目は、味は、食感は一体どんなものか？ いつか必ず再訪せねば。

紀美野町から南へ約80km。県内最高峰の標高1382mの龍神岳の麓に開けた田辺市龍神村地区。この山村に足を延ばしたのは、山パン好きが動向を見守ってきた店が、再始動したと聞いたため。

店の名は下山英範さん・眞実さん夫妻が営む「もんぺとくわ」。龍神村で20年近く、国産小麦と天然酵母を原料にパンやピザを作り続けてきたこの店が、火災に遭ったのは2015年の暮れのこと。

「それは落ち込みましたよ」と眞実さん。「でも年明け早々、左官職人の友人が『これでピザを焼いて』と、小さな土窯を作ってくれ、激励の声もたくさんいただいた。火を見るのすら辛い時期もありましたが、前に進まねばと思いました。夫妻は軽トラックに土窯を載せて移動販売車に改造。道の駅などでピザを売る一方、店の再建にも着手し、17年1月、実店舗を再開した。

ただこの日、店にパンはなかった。実はまだパンを焼く窯ができていないのだ。「レンガ積み窯の窯



右ノイタリアで学んだ料理の腕を活かし、地元食材で作ったジャムなどの瓶詰め食品とイタリアパンを製造販売する金丸知弘さん・りささん夫妻。下ノジャムは全種類が試食可能



### コンセルヴァ

和歌山県田辺市龍神村小家972-36  
Tel: 080-4972-3760  
営業時間: 金～月曜(金曜はパンの販売はなし) Tel: 9時～17時  
<https://www.facebook.com/conserva.ryujin>



### もんぺとくわ

和歌山県田辺市龍神村西258  
Tel: 0739-78-2124  
営業時間: 水～日曜11時～17時  
<http://ameblo.jp/monpe-pan/>



移動販売車の土窯で焼いたピタパンに下山さん夫妻が栽培した無農薬野菜を詰めた一品



上ノ龍神村の赤土を材料に、店内の奥まった場所に土窯を製作中。左上ノ下山英範さん・真実さん夫妻。軽トラックに土窯を設置した「ピダ号」と。左ノもんぺとくわの新店舗



ならずすぐ作れますが、手間と時間をかけても、ドーム型の大きな土窯を作りたくて」。理由は生地をじんわりと香り高く焼きあげる土窯の効果を、移動販売車の窯で実感したため。「土窯が完成したら、大きな丸いパンをじっくり時間をかけて焼き、お客さんの前でその都度切り売りたい」。4月頃には窯も完成しているはずと英範さん。この店が、山パン好きを再び魅了する日は近い。

もんぺとくわからの帰り道、素敵な店を見つけた。16年の12月に開業した、イタリアパンと地域の素材で作ったジャムを販売する「コンセルヴァ」。イタリアで料理を学んだ20代の若き店主・金丸知弘さんは、「気候が温暖で果樹栽培に適した和歌山でも、特に田辺周辺は母、桃、柿、柑橘類など栽培品目が多彩。複数の果物を組み合わせた、ラム酒で香り付けしたりした、パンの味をグレードアップするジャムを龍神村から発信したい」と話す。東京でも珍しいイタリアパン専門店が、この村にあるのが驚き。山パンの世界には確実に新しい風が吹き込んでいる。

緑の中、都会では味わえない幸せに包まれる、山のパンを巡る旅。もう少しだけ続けていきたい。