

パン屋が示唆する“未来の農園”



—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

山梨県牧丘町（現山梨市牧丘町）に竹やぶ400坪を自力で開墾したのが30年ほど前。以来、原則として毎週末、畑仕事のために山梨に通っている。

東京から山梨の畑に向かう途中、食材や生活用品等を購入していくことが多いが、このところ道すがら車で走るたびに気になっていたのが「天然酵母パン」の旗である。数年前からこの旗が立ってはいるが、畑が見えるだけで、パン屋らしき建物はなく、キョロキョロさせるだけで、いったいこれは何なんだろうと思っていた。それが畑の整備が進んだゆえかパン屋らしき建物が見えるようになり、駐車場への誘導の表示も掲げられるようになった。

2カ月ほど前になるが、初めてパン屋「Green Terrace」に入ってみた。おそらくは作業小屋にでも使っていた建物を、改造して店舗にしたのであろうが、小ぶりながらアットホームな雰囲気、畑が見える窓近くに置かれた椅子に座ってお茶を飲むことができ、また自家農園で栽培した野菜も売られていた。

置かれたパンは、「1）国産小麦粉、2）オリジナル酵母＋富士山酵母、3）沖縄産キビ砂糖、4）九州天然あら塩、5）山梨の水」を基本材料に、保存料・香料は使用せず、「無添加だから安心」「子供にも安心



車道横にある看板

して食べさせられます」とある。また自家農園での野菜はEM菌を使っでの減農薬栽培で作られており、ジャム等に使用されるリンゴも自家農園で栽培された完熟ものが使われているという。初めて訪れて以降、毎週のように顔を出してこのパンを購入しているが、酵母のせいか米粉パンほどではないが、少しもちりした感触があり、風味もいい。

こうした置かれたパンや野菜、リンゴも含めた材料へのこだわりとともに驚かされたのが、店は週1回だけの営業で、土曜の10時から16時まで。いずれ営業日を増やしていきたい、とは言う。話を聞いてみると、店は兄、妹の2人で運営。栄養士でもある妹さんが主にパン製造を、売り場のほうはコピーライターのお兄さんと二人で切り回しているとか。そして畑のほうは高齢のお父さんが責任者となっているそうだ。いってみれば家族がそれぞれに仕事を持ちながら、土曜日には一緒にパンを焼いて売るという“複業経営”を展開している。それぞれの仕事の強みを生かしてパン屋を運営しており、確かにチラシも、そこにある言葉一つ一つが強く訴え掛けるものがある。

もう一つ強調しておきたいのが、整備された畑で、車道からパン屋の入り口までの小道の横にある水路はたっぷりと水が流れ、季節季節の花が咲いているとともに、リンゴが木陰を作っている。またいろいろの野菜が植えられた畑のところどころにはベンチやパラソルが置かれ、誰でも自由に出入りして、そこで休息することもできる。畑で働いているお父さんのおすすめもあってトマトを摘み取り、また妹さんがもいしてくれたイチジクもおいしくいただいた。

農家が持つ小屋や畑という資産を生かし、それぞれの得意技を生かしての“複業経営”、そして畑を生かしてベンチやパラソルを置いて人が憩うことができるような“公共空間”づくり。親子3人の取り組みは、これからの農業が目指していくべき一つの途やさまざまのヒントを示しているように感じた。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業。1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長。常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表。

〔主な著書〕

「未来を耕す農的社会」「農的社会をひらく」「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）
「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など