

田舎での
パインと
ザの
可能性

「農村部は断然、米だ。パンとかピザとか、そんな洒落たもん、売れないに決まってる！」と思いきや、焼きたてパン屋がある直売所には客が押し寄せ、なかでも一番のお得意様は、じいちゃん・ばあちゃんたちだという。

パン屋があるむらは楽しいし明るい。田園回帰のUターン者の仕事にもよく選ばれる。国産小麦はパン用品種もいろいろできて、地粉のパンは昔よりうんと簡単になった。

いっぽう農村部でのピザ窯ブームも相当アツい。地のものを何でものせて楽しく焼けるピザが、田舎と都会を橋渡しする。

今号は、田舎のパン力とピザ力に注目してみる特集です。某ヤマザキに奪われている地元のパン需要を少しずつ取り戻す「パンで自給圏構想」も裏テーマ！

自家産小麦を自家製粉し、夫婦でパンを焼いて販売する三枝由紀さん（22ページ）。廃校になった校舎が工房。外には土窯もつくった
写真＝尾崎たまぎ