

田舎でパン 意外と力がある

焼きたてパンがある直売所には人が寄る。
農村なら「小麦も中身も地元産のパン」も簡単だ。
「国産小麦はパンに向かない」なんていうのも昔の話。
田舎のパンが、けっこうスゴイ！



集落営農が

「麦から育てる

パン屋」**開業**

岩手県平泉町
農事組合法人アグリ平泉・きんいろぱん屋

文〓編集部 写真〓奥山淳志

農事組合法人アグリ平泉が直営する「きんいろぱん屋」は今年6年目を迎える。
コエキコムギ100%で焼いたパンは、生地が詰まってずっしり重く、しっとり、モチモチした食感で、噛めば噛むほど小麦の甘さ

東北新幹線の一ノ関駅から車で30分の平泉町は人口約8000人。中尊寺や毛越寺などの観光地として知られ、2011年にユネスコの世界遺産に登録された



毛越寺門前直売「あやめ」の産直コーナーに自然薯や野菜を出す地元農家の富士勉さん(72歳)・シゲ子さん(67歳)夫妻。出荷のついでに「きんいろばん屋」でお買い物



北上川の東側、山際に連なる長島地区(旧長島村)は16集落、495戸。20年ほど前の基盤整備で水田は1ha区画になった



農事組合法人アグリ平泉の代表・佐々木正さん。「きんいろばん屋」開店以来、朝食がご飯からパンに変わった



小麦つくってるんだから、パン屋までやりたかった

—— 佐々木正さん(農事組合法人アグリ平泉)

販売まで責任が持てる法人にしたい

が広がるのが特徴だ。
 今日も近所の馴染みの夫婦がやってきた。
 「お父さん、今日はどのパンにしようかね」
 「この黒糖クルミパン。噛みごたえがあつてウマイぞ」
 「私は軟らかいのがいいから、あんパン」
 香ばしい焼きたてパンを前にすると、思わず会話も弾む。
 6坪ほどの店内には「ここでしか買えませ
 ん! 大根の漬け物とチーズ入り『弁慶のわ
 らじ』220円」「菊地農場の卵でつくった
 自家製クリームパン180円」など、手描きの
 ポップとともに20種類以上のパンが並び、
 あれこれ目移りしてしまう……。

「いやあ、昨年は法人設立以来、小麦が最高の収量でしたよ」というのは、農事組合法人アグリ平泉代表の佐々木正さん(67歳)。なんせ平均で反収440kgもとれた。県平均は例年160kgくらいなので倍以上だ。なかでも、きんいろばん屋で使うコユキコムギは486kgとかなりいい。

天气に恵まれたのが一番だが、溝切りと明渠で湿害対策をしたり、水稲―小麦―ダイズ