

力強さと独特の風味を 多くの人に知ってほしい



自作のレンガ窯と天然酵母で
古代小麦のパンを焼き上げる
『農家パン VERUM』代表

羽沢 茉奈さん

はざわ・まな 34歳 五日市3区

「お客さんの息子さんが、誕生日に、自分のパンをリクエストして」と、はつらつとした表情を見せるのは、令和7年1月から、古代小麦で作ったパンを販売している「農家パン VERUM」代表の羽沢茉奈さん。人工的な品種改良がほとんど行われていない小麦の原種を使い、小麦の製粉から、焼き窯用の薪割りなど、パンづくりの全工程を一人で手掛けている。

来どうしたいかを考えるうちに「人を幸せにするのは『食』ではないか、という思いが芽生えた」という。

将来、独立したら古代小麦でパンを作ると心に決めた。

水温によって状態が変化するため、毎日が試行錯誤の連続だ。挑戦している古代小麦の栽培は本年で3年目を迎えた。「今年は密集して植え過ぎて、茎が細くなっちゃって」と苦笑い。

帰国後、母親がパン教室を開いていた幼少期の記憶も手伝い、パンづくりに取り組もうと決めると、修行先には「日本一のパン激戦区」と言われる京都を選んだ。直談判で働き口を見つけ、朝から晩まで働いていた中、修行先から、古代小麦のサンプルを譲り受けた。独特の風味に加え、グルテンの含有が少ないといった特徴に興味を持ち、試みにパンを作ってみると、香りも食感も「今までのものと、すべて違った」と当惑を振り返る。「知ってしまった以上、もう、これ使っしかなないしょ」と、

父の実家・八幡平市に移住したのは令和6年3月。自身の出身地・長野県に戻ることも考えたが、父が取得していた実家近くの蔵に加え、農機具や畑など古代小麦の栽培環境もそろっていると、独立・開業を考えると「いろいろと条件がよかった」と振り返る。

蔵をリフォームし、5カ月をかけて自分の手で築いたレンガ窯で焼き上げるパンの材料は、有機古代小麦と水、塩のみ。前回の生地を少しづつ継ぎ足して育てる天然酵母は、季節や気温、

「意識が高いね」と、ひと括りにされちゃうけど、線引きせず、まずは手に取って、風味の違いを感じてもらえたら」と、まっすぐな視線で呼び掛ける。

専門学校で柔道整復師の資格を取得した羽沢さん。働きながら英語を学ぼうとワーキングホリデーで訪れたカナダ・トロントでの生活が、人生の転機となった。滞在期限もある中、自分は将

「農家パン VERUM」の工房に生まれ変わった蔵

「種類によって、色も香りも生地の具合も違う」と言います



「農家パン VERUM」の工房に生まれ変わった蔵

【広告】この広告は、広告主の責任において市が掲載しているものです。

耳鳴り、耳の聞こえの悪さ、皮膚の痒み
コミュニティバス「八幡平中央整形」バス停そば
漢方のあさひ薬局
八幡平市大更25-118-1 ☎0120-204077

■編集後記

▽8月8日(土)という、八幡平市らしい日(八幡平市の日?)にオープンする市交流複合施設「8テラス」。子どもたちと撮影に入らせてもらいましたが、大形遊具を前に、さっそく歓声が聞こえてきました。平成30年に大更駅が新しくなり、駅東側には市立病院が令和2年に移転しています。8テラスを核ににぎわいのあるエリアになってほしいと感じました。☺
▽キラリの羽沢茉奈さんを取材。まき割りや製粉など、パンができるまでの作業の多さに驚きつつ、地道な作業をていねいに行うからこそ、おいしいパンができるのだなと感じました。早速、オンラインで羽沢さんのパンを注文。家に届くのが楽しみです。☺

※広報はちまんたい7月9日号(No.373)の印刷経費は1部113.05円、発行部数は9,415部です。経費の一部は広告料で賄われています。広告掲載は、株式会社総合広告社(☎019-626-3370)まで。

