

「食」とつながる——基本を大切に、実直に。

北海道大学文學院 修士二年 宮崎遼河

「美味しいパン」ができるまで

どれくらい普段の食事でパンを食べる機会があるだろう。

毎食、数日に一度、あるいは間食に菓子パンを食べるといふこともあり得る。

昨今では「パン好き」という肩書きでメディアに登場する芸能人まで現れた。それほどにパンは我々の生活に根付いている。

言うまでもないことだが、パンの主原料は小麦粉である。当然知っていると人間が大半のはずだ。

では、小麦粉の作り方は？ さらにその原料の小麦の作り方は？

これらも知っているのであれば、「パン屋」の作り方は？

きつとここまで答えられるのであれば、それはもうパン屋か、「パン屋作り」に携わったことのある方だけではないか。

北海道の道央エリア、その西側に位置するニセコ町。

そこに暮らす若山和也さん・羽蘭さん夫妻は今年（二〇二三年）三月、パン屋「Plume（プリューム）」をオープンした。

店主を務めるのは妻の羽蘭さん。パンの仕込みから販売まで全て一人で切り盛りしている。

他方、夫の和也さんは地元・ニセコの「若山農産」の代表として農業を営み、Plume（プリューム）で使用されているパン用の小麦「キタノカオリ」の栽培も行う。

なんとこのキタノカオリはニセコ町のあたる羊蹄山麓での栽培例はほとんどない。

この徹底ぶり、何か強いこだわりがあるのではないか。

そこで若山夫妻がどのような想いでニセコの「食」と関わっているのか、実際にお話

をうかがった。

——「最初に、なぜ農家をされている中でパン屋を始めようと思ったのか、そのきっかけをお聞きしたいです」

和也さん「これは何から話していいかわからないくらいですが……結論から言うと色々な理由が一気に合致して前に進むということになったんです」

自宅を建てたかったため、畑の輪作形態の一つに麦を加えるため、羽蘭さんのパンが家庭で作るレベルとしては非常に高かったため、羽蘭さんの夢がパン屋を開くことだったため、六次産業化に取り組むたかったため、そして六次産業化に対する取り組みにニセコ町から補助金が下りるためなど、それぞれ異なるところにあつた多くの要素が突然つながったという。

和也さん「タイミングと理由が本当に一気に

きて、『あつ、今だ』ってなつたんですね」
——「確かに、ここまでたまたま沢山のこと
が一つになることなんてないですよ。ちな
みに、羽蘭さんがパン作りを始めたのはいつ
くらいからでしょうか」

羽蘭さん「中学生の頃からパン屋さんになり
たいという気持ちがあったので、その頃から
趣味程度に始めていました。それから就職し
てパン屋さんに入って、そこは結婚して辞め
たんですが、それから家族が食べるパンを焼
いて過ごすようになりました」

Plume（プリューム）の出发点ともい
えるキタノカオリとの出会いはおよそ十年
前。

羽蘭さんは高校在学中、真狩村にあるパン
屋の方が授業にやってきた際にキタノカオ
リの小麦粉だけで作ったパンの味に魅了さ
れた。

製粉と向き合う

念願叶って羽蘭さんはパン屋を始められ
ることとなった。

しかし、やはり農業とパン屋では仕事内容

が全く違う。農業をやっているからパン屋を
開けるというほど単純なものではない。ノウ
ハウなどもないゼロベースからのスタート
である

新たな一步を踏み出そうとする若山夫妻。
一方で和也さんの決意の裏には葛藤もあっ
たという。

和也さん「農家に嫁ぐとは何たるかという時
代の流れが先代にはあったので、嫁が違う道
で稼ぐという方向性を打ち出すには勇気
が必要だったんですけど、やると伝えたら意
外と『そうか、羽蘭のパン美味しいもんな』
とすんなり受け入れてもらえて、自分が勝手
に不安がっていただけでした」

——「では、パン屋を開こうとなって最初に
取り掛かったことは何だったんでしょう」

和也さん「思いついた順に言うと、キタノカ
オリを使って嫁さんが家庭用のパンを作っ
てくれたんです。そうすると『これは美味しい』
となって、キタノカオリの栽培・製粉を自分
でできたら面白いなあと。でも、それをクリ
アするまでにキタノカオリを栽培して引き
取ってもらうところから始めなければなら

ない」

——「栽培するだけではダメだと」

和也さん「そうです。まず、小麦を粉にする
前に乾燥させて大きさを調整して、デン
ン量をフォーリングナンバーというので
分けて……とにかく粉になるまでに想像以
上のステップがあつて、『ああ、とても無理
だな』と思いました」

——「そこにもまた障壁があつたんですか」
和也さん「何も分からないところからのスタ
ートだったので、思いつく限りの製粉会社さ
んに電話したんですが、大手の方は『小麦を
作ってすぐに買うということはやっていな
い。検査を受けたものでしたら取引できませ
けれど』と。まずその検査というところから
知らなかった」

そんな中、十勝を拠点に製粉事業を行う山
本忠信商店が「ニセコ町のキタノカオリなら
ぜひ使いたい」と名乗り出た。乾燥を終えた
状態の小麦であれば、そこから粉末にするま
での工程は山本忠信商店に引き受けてもら
えることとなった。

しかし、この乾燥という作業も一筋縄では

いかない。

和也さん 『じゃあ、乾燥までできればいいんだな』となって、ここで乾燥機が必要になりました。その乾燥機が新品だと一台で二五〇万円くらい、それが計画上四つ必要で無理無理って」

——「膨大な数字ですね……」

和也さん 「そうなんです。そんな時にヤマチュウ（山本忠信商店）の担当者さんが『中古で乾燥機が出た』と教えてくれて、それが格安で、これなら手が出せると思えました。遠方から解体して運んでもらって、届いたのが去年（二〇二二年）の秋だったので着工できず、今年（二〇二三年）春から着工して……。自分で乾燥機を組み立てるといつ時点でもなり大変でした」

小麦粉をゼロから作ることの難しさ。

それは和也さん、あるいは若山夫妻でさえ予想だにしない出来事の連続であった。

開店、それから

なんとか乾燥機の問題が解決し、羽蘭さんは新たなお店を構え、自家栽培の小麦でパン

を作ることができるようになった。

しかし、開店が決まってからすぐに営業方針に変化が生じたという。

——「開店から約半年ほど経ちますが、ここまでやってきて何か感想はありますか」

羽蘭さん 「パン屋で働いていた経験もあったので、こんな感じかなという想像はありましたが、独身のときと子どもがいるときというのは全然違うもので……。最初は営業日を週三日で設定していたんですけど、子どもたちも構ってあげられなかったり、体調を崩してしまったり、家にいる時間が減ることで私以外にも負担がいつてしまったんです」

——「色々と問題が見えてきたと」

羽蘭さん 「そこからすぐに週二日（木・土曜日）に減らしました。予想以上に大変でした」

——「パン屋の朝は早いと聞きますが、営業日は何時から準備を始めるんですか」

羽蘭さん 「朝の二時からです」

——「二時……そこまで早いですか」

羽蘭さん 「オープン自体は十一時ですが、平日だと七時くらいに子どもたちが起きるので朝ごはんを出して、保育所に送って、また

お店に戻ってパンを並べます。七時から十時の間はお店の準備ができないのでその分早く起きています」

営業日自体は週二日。

しかし、月曜日には買い出し、火・水曜日にパンの仕込み、木曜日の営業中や金曜日にも土曜日の分の仕込みなど、羽蘭さんはほぼ一週間、四歳と二歳の子どもの育児をしつつ経営を行っている。

こうして時間をかけ、丁寧に作られたパンが店頭に並ぶ。

そんなPlume（プリューム）の人気商品はクロワッサン。伊達市・大滝の「花cafe アイバレー」にも定期的にこのクロワッサンを出荷しているという。

客層は世代を問わず、地元の方も観光客も幅広くやって来る。雑誌に掲載があった際には札幌からも若い方々が訪れるそうだ。

若山農産の野菜

——「小麦以外に農場ではどういった野菜を栽培されているんですか」

和也さん 「じゃがいも、加工用のとうもろこ

し、大豆、小豆、ブロッコリーがメインです」

——「そうした野菜を作る時にこだわっていることがあれば教えていただきたいです」

和也さん「こだわりという感覚は特になく、野菜を育て始めてから実になるまでしっかりと管理する。そういう基本的なことを徹底することしか考えていません」

土の中の微生物や肥料、天候や害虫、そして天候など、野菜を育て始めてから収穫するまでに考えなければならぬことは多い。

「こだわり」なんてとてもやっつけていられない、和也さんは笑いながらそう語る。

基本の徹底、妥協しないことで初めて真に野菜作りに取り組めるのだろう。

挑戦のその前に

地道に前進していこうというその姿勢は若山農産やPlume（プリューム）の経営そのものにも見て取れた。

——「市場などの取引先とは別に直売所の設置はしていないのでしょうか」

和也さん「ちよっと手が足りないですね。やってみたい気持ちはあるんですが……」

——「将来的にはということですか」

和也さん「人を雇っていく段階になって、仕事をやらなければいけないという時にやるのは面白いかもしれないですけど、今の段階ではまだそこまで手が回らない」

「挑戦よりも、その前に農業とパン屋というスタイルをもっと確立していきたい」と語る和也さん。

六次産業化、その土台を固めることが次の挑戦の推進力となる。

——「では、このニセコという土地で農業とパン屋を営んでいくこと、そのやりがいとは何でしょうか」

和也さん「テレビや新聞で小麦を栽培していることを知ってくれて、その上でパンを美味しいと言ってくれる人がいる。自分たちが作ったものを美味しいと言ってもらえることが嬉しいことです」

ニセコという場所には地元民だけでなく、国内外から人が集う。

若山農産もPlume（プリューム）もNSのアカウントは運用しているものの、特にターゲットを意識しているわけではな

いという。

若山夫妻はあえて客層を絞らず、地域の求心力に身を任せ、ゆるやかな流れの中で野菜やパンを知ってくれた人々と出会う。

今はただ実直に、それぞれの「食」に関する仕事と向き合う時なのかもしれない。



プリューム
Plume

所 北海道虻田郡ニセ

コ町近藤八一九一三

時 木・土 11〜16時

（無くなり次第終了）

あずきミルク

税込二五〇円。

たっぷりの自家製あんこをパンに挟んだ一品。