

食いしん坊イラストレーターの

## てくてく 畑を歩く

パート 3

イラストレーター

すずき もも

夏はまだかなあ？と思っ  
ているうちに終わってしまった  
今年の夏。この気候の変動に  
は誰もがどうしたのだろうと  
つぶやいていました。自然環  
境がどんどん崩れていく様は、  
特にこの四〇年あまり年々加  
速され、そして今年はこんな  
天気になってしまったのです。  
今、始まったことじゃないで  
すね。

私の参加する「北海道ス  
ローフードフレンズ帯広」で  
は、近自然学の研究者山脇正  
俊氏による「近自然セミ  
ナー」が、毎年道内のどこか  
で行われています。五年ほど  
前に初めて聞いた、『近自然  
学』という言葉に未来を感じ、  
私も毎年聞くチャンスを得て  
きました。毎年同じような講  
義を聞くことになるのですが、  
フレンズの代表である湯浅優  
子さんが「同じ事を毎年聞く  
ことで自分がどこまで理解で  
きているのか確認できるで  
しょう。話しを聞き、それを  
実践できてこそであって、話  
しを聞けば済むことじゃない  
のよ」と。ハツと目が覚めた  
思いでした。話しを聞くこと  
で知識は増えても活かされな  
ければ、何度聞いても解った  
ことにはならないのですね。  
湯浅さんのこの言葉はいつで  
も、どの場面でも思い出して  
います。何事も知っているだ  
けでわかったようなことって  
たくさんありますが、思うだ  
けじゃなく思いを形にするべ  
く、行動すること、動くこと  
が何事も大事なのだと思いま  
す。

ところで、そもそも「近自

## すずき もも さん



東京生まれ、北海道育ち

- ・ 広告を中心としたイラストレーション制作、出版、雑貨企画、執筆など仕事は多岐に渡っている。
- ・ 食の世界に足を踏み入れ、パンに焦点を絞って立ち上げた「だい好きパンの会」は今年で13年目を迎え、小さいながらも充実した活動を行っている。
- ・ スローフードに生活のテーマを置き、「北海道スローフードフレンズ帯広」のメンバーとしてスローフード・スローライフの実践を試みている。
- ・ いつか自然豊かな場所で本や絵を描きながら、野菜や花を育てて暮らすことを夢見つつ、夫と娘の3人暮らし。
- ・ だい好きパンの会 事務局長
- ・ 北海道スローフードフレンズ帯広 事務局

### ◇著書

「さっぽろおさんぽ日和」(北海道新聞社刊)

「おさんぽ日和 さっぽろ近郊 のほほん旅」(北海道新聞社刊)

「パン好きの毎日」(ソフトバンククリエイティブ) 2009年4月

「大好きほっかいどうのパン屋さん」(北海道新聞社) 2009年8月22日(北海道新聞社)

然学つて何？」と思われたでしょう。この近自然学の講師として毎年スイスにいらつしやる山脇正俊氏の著書『近自然学』の一節から抜粋すると次のような事です。

「く地球環境(人類を含めた動植物が生きていくのに相応しい環境)と共生共存することはできないのか？地球環境とともに我々人類も持続できないのか？できる！というのが『近自然学』の答えである。それどころかほんとうの豊かさを実現することが、環境負荷を減らしそれが人類の持続にも寄与するのである。つまり、我々の豊かさと地球環境とは対立するものではなく、逆に一体ともいえる」とあります。

この考え方を聞いて、ス

ローフードの理念にも通じる所があり、食べ物すなわち畑そして天気、そして地球環境(私たちの普段の生活環境も含む)はすべて繋がっているのだと再確認しました。食べ物だけを考えても足りないし、環境のことだけでも足りない。すべては同時にどの人にも、どの動物、植物にも繋がっていることなのです。その繋がりが見えなかつたことが今まで環境を悪くし、生きにくい世界を作ってきたのかもしれない。気がついた所から始められる事をさらに考え、小さくても行動することが必要だと毎年、この近自然を聞きながら感じます。

近自然学のことにとちよつと熱が入ってしまいました。が、八月の末に北海道産の小麦を



北海道新聞社刊  
2009.8.22

応援したいと書き上げた『大好きほっかいどうのパン屋さん』（北海道新聞社刊）が当初の予定より二カ月遅れでようやく出版されました。

この本はもつと北海道産の小麦を知ってもらいたい、またその小麦を使ったパン屋さんを知ってもらいたい、とイラストと文で綴った本です。取材は昨年の十月頃からスタートし、パン屋さんのもとより小麦生産者や小麦の育種に関わった方々も紹介していきます。なので、原稿を書きながら、今年の麦（麦だけじゃ

ないですが）の生育状態にドキドキした私です。

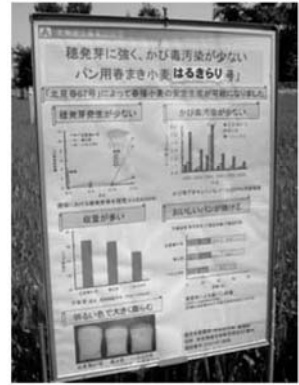
生産者でも何でもない私ですが、道産小麦の本の取材でお会いした方々、知り合いの農家の方々を思い浮かべると、七月は祈るような気分でした。「今頃収穫時期でしょうか？、粒はちゃんと入ったのだろうか？、病気や穂発芽してはいないだろうか？」などなど天気予報を見るたびに心配をしていました。七月と八月は収穫の大事な時期。ここでお天気がよくないといけない、なのに長雨が続いて、じめつと。新聞にも一面でその状態を伝える記事が多かったのです、見てはため息の七月でした。もつとも生産者の方々、

その関係の方々にはほんとうに苦しい年になったのではと思います。

小麦の育種の取材の中で新しい品種が生まれるまでの時間が何年も、時には十数年かかることも聞きました。その膨大な時間の中でたくさん生まれた新品种、その中で最も良いものが選ばれて新しい品種になるのです。小麦を蒔いて育つまで、もちろん一年に一度しか育てられない訳ですから、一年ごとにそのように育つのか、病気に対してどうだったのか？、どのくらいの粒がついたのか、などさまざまなデータを分析していくのです。このような話しは一般の生活者にはあまり聞く機会はありません。私たちが「ハルユタカ」のパンつておいし

いよね」とか、「キタノカオリはモツチリしているから角食に向くね」などと気軽に言っていたけれど、おいしい小麦の誕生には長い時間をかけて、たくさんの人たちが関わっているのだと知りました。また、育種をした所でいい品種ができて、今度は畑でちゃんと実るのか試験栽培を行う農家が必要になってくるのです。研究者と生産者がともに力を合わせて、数年の試験栽培を経て私たちが味わえる。そんな畑の向こうにまだまだいろいろな人たちの手があることを感じました。

北海道産の小麦は今年、来年と新しい品種がたくさん作られるようになります。秋まき小麦の代表の「ホクシン」はその後継種の「きたほな



北海道立農業試験場  
「はるきらり」の説明



前田農産



バゲット

み」に、また超強力粉として期待の高い「ゆきちから」、春まきには新しい「はるきらり」が次世代エースとして控えています。

その小麦の用途として今後、期待が高いのはパン用の小麦粉という事です。

今年の七月に帯広市で行った「十勝ベーカーリーキャンプ」というツアーに参加してきました。十勝は北海道一の小麦生産地ですが、パン用の小麦を作る農家がほんとうに少なかったが、最近では作っ

てみたいという生産者が増えてきているようです。また、それに伴い学校給食や家庭でも地場の小麦で作ったパンをという声が大きくなり、開催されたということでした。

ツアーの一日目は本格的にパン用小麦に取り組む前田農産さんと道下農場さんや小麦の品種改良圃場の北海道農業研究センターを訪問しました。前田農産さんでは栽培して

いる小麦の「はるきらり」と「春よ恋」の小麦粉を使ったそれぞれ

のバケツトを用意してあり、その食べ比べなども行っていました。どちらもすごく个性的で品種の特徴がよくでています。「はるきらり」は弾力があり切り口がつぶれず、ちよつと水分が少ない感じの淡白な味わいでバゲツトらしいといえバゲツトらしい。「春よ恋」はモツチリしていて切り口がつぶれてしまうのと、バゲツトにしては歯切

れが悪いけれど味わいは甘みがあつてとても日本人好みの小麦。バゲツトじゃなく角食や菓子パンなどしつとりしたパン向きです。きつと、二つをブレンドしてお互いの長所を引き出せたら、国産小麦には難しいといわれているバゲツトも美味しく焼き上がるような感じがします。

本の取材中、江別製粉の佐久間さんにお話を聞いたときに、これからはブレンド技術を向上させて、バゲツトに合う粉、角食に合う粉などなどというように作っていくのが品質の安定もできていいのだと思う。と話していました。また「キタノカオリ」を選抜して作ってきた元北海道農業研究センターの桑原さんにお会いしたときもお話の中で、

小麦のブレンドの話しをされていきました。パン用の小麦の需要が高まる中、ブレンド技術で安定して出せる事が北海道産小麦の未来を明るくする事なのかもしれません。一方で品種ごとの特徴を生かしてパンを焼きたいという方もいます。同じ小麦でもワインのように毎年その気候変化で味

が変わり、いつかそれを楽しむ時代も来るのかもしれないね。というパン屋さんもいて、どちらもありだなあと私です。

ベーカリーキャンプの話から少しずれてしまいました。が、生産している小麦をすべて自前で販路を持っているという道下農場さんの圃場でお話を聞き、研究センターの圃場では普段入ることのない研

究施設の小麦畑には、たくさん品の品種が並びとても興味深かったです。

このツアーには東京からもたくさんの方が参加していただいてびっくりしました。また、二日目、三日目は東京から来たパンの職人さんによるパン職人のためのプロ向け講習会が開かれました。私は二日目のお昼まで見学させていただき、その鮮やかな手つきに見とれ



講習会

てしまいました。

参加者に後で感想を聞いたら「とつても勉強になった」と話していました。おいしい小麦があるのだから北海道のパンが日本一美味しくなればいいなと思う私です。それは職人を育てていかなければならないですね。

このベーカリーキャンプは帯広市の初めての試みだったようですが今後も続けていくようです。北海道の各地で地元の小麦で地元の人たちのためのパンを美味しく作るお店があつてほしいです（『大好きほっかいどうのパン屋さん』ではそんな願いも込めて・・・）。

麦だけの話しではありませんが一般の生活者が畑に関わりを持つ、そのことで農産物

を身近に感じることができ、ほんとうの意味での地産地消を知る機会になるのではと思います。

どの食べ物も、様々な人たちの手を通して私たちの所にやってきました。そのことを知るためには畑に行くことや生産者の方々と知り合うことが一番解りやすいのです。いまでは生産者の直売所がたくさんあるし、畑には行けなくても少し探すと顔が見える生産者と取引している八百屋さんもあちこちでできて、入り口は広がっています。知っている人が作った食べ物は大事に食べたいし、畑の風景と一緒に味わえるような気がします。その感覚が「繋がる」ことなのだと思います。