

## ◎新コーナー 知ってみたい 山梨

ふるさと倶楽部の会員は、ほとんど他県からの移住者です。このコーナーでは「へえー！」「そうなんだ！」とおもような特色ある山梨の自然や文化などを紹介していきます。

### ★楽しいパン作り

私は、パン焼きを趣味としてフランスパンやカンパーニュを“見様見真似”で焼いて食べ、勝手に楽しんでいる。

八ヶ岳エリアにはパン専門店が数多くあることは知っていたが、HPやSNSで閲覧するパンの写真はどれも



カンパーニュ

美味しいそうな姿が確認できる。「なぜ、八ヶ岳エリアにはこんなにパン専門店が多いの？」と聞いたって調べてみようと思った。

北杜市は、「日本百名山である八ヶ岳や甲斐駒ヶ岳、富士山が織りなす山岳美を誇り、国蝶オオムラサキ生息数、ミネラルウォーター生産量、日照時間の長さがいずれも日本一…」と言われるように、このエリアは、空気が良く気候が安定しており名水にも恵まれた自然条件が揃っている。

よく知られていないが、“パンは小麦粉と水と酵母が織りなすもので、パン酵母はその土地の空気と水に大きな影響を受け、その土地の気候や風土により様々な個性になる”と言われている。そして、パンは環境(温度、湿度、気温)、小麦粉類、水、バター、捏ね方、焼き方等により、味は千差万別で作り手の習熟度や個性がはっきりと反映される食べ物で、それぞれのパン屋さんがパン作りの原点を意識しつつ、個性が明確なパンの品質は高度化していることなどが挙げられる。

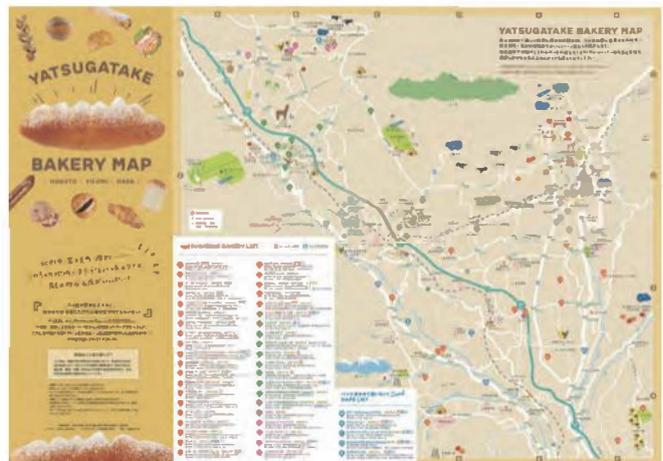
また、2000 年前後からは主に首都圏からの移住者が増

加し美味しいパンを求める住民が増えた事も多くのパン屋が存在する大きな理由の一つではないかと思う。

なお、北杜市では、北杜市ベーカリーマップを作成していたことを知った。北杜市・富士見町・原村地域おこし協力隊によって 21 年度末に発行され 40 店舗のパン屋がマップで紹介されている。北杜市の HP からダウンロードすることが出来るので、パン好きの私には貴重な情報源となっている。

パン屋事情に詳しい古い移住者にも聞いてみたが、2000 年以前には原村でドイツから運んできた石窯で薪を燃やし、富士山麓の樹海から採取した酵母などを使って焼いているパン屋さんとして 1999 年に趣味として焼き始めたがビーガンパンに特化し山梨県小麦粉 100%、動物性材料不使用、県産小麦から起こした天然酵母を使っている小淵沢道の駅のパン屋さん位しかなかったようだ。

多くのパン屋に囲まれているとわかったので、パン屋さん巡りをしてパン焼きの参考にしたいと思っている。(〇〇〇)



## ◎ようこそ！ ふるさと倶楽部へ 新会員をご紹介します。(敬称略)

### ★〇〇〇〇(小淵沢町)

山好きが高じて小淵沢に居を構え 11 年になります。その後鎌倉との二拠点生活を経て 4 年前に仕事の拠点を移し晴れて北杜市民となりました。現在は「松ノ前停留所」という屋号で、建築設計、不動産、宿泊事業などを行っています。



## ◎談話室(理科室)だより

### ★新春餅つき大会

1月16日(火)10:00~13:00 日野春學舎玄関前

今年も皆さんで楽しく餅をつき、交流したいと思います。奮ってご参加ください。寒さも厳しくなる季節ですが、防寒など工夫して集まりましょう。

### ★味噌づくりのための大豆と米麴の共同購入

引き渡しー2月8日(木)13:30~14:30

仕込みー2月14日(水)

人数が多い場合は、午前の部(9時~)と午後の部(1時~)に分かれます。場所:日野春學舎談話室(理科室)

例年好評でした味噌づくりを今年も予定しています。〇〇〇〇さんの指導で、美味しい味噌を作りましょう。

(〇〇〇〇)