

変える・守る・育てる・創る

女だからの経営論

第63回 目指すはファーマーズ・ベーカリー

取材・文 三好 かやの



玉手由美子さん (北海道・留寿都村)

玉手農場
〒048-1731 北海道虻田郡留寿都村留寿都185-9
TEL・FAX 0136-46-3504

Profile

1955年3月、北海道斜里郡清里町に生まれる。旭川の病院で保健婦として働いていたとき、留寿都村の玉手博章さんと知り合い、86年結婚。その後も職場を倶知安の病院に移し、休日と収穫期に農作業を手伝う「夫婦別業」状態が続くが、95年、退職し本格的に農業へ。春まき小麦「ハルユタカ」を使ったパンの製造、販売に向けて目下画策&修業中である。

北海道・留寿都村の玉手農場は、ジャガイモの「キタアカリ」にいち早く着目し、個人宅配を軸とした直売ルートを確立したことで知られている。さらに春撒き小麦「ハルユタカ」の栽培にも着手。玉手由美子さんは、目下、パン焼き修業中だ。

キタアカリ&ハルユタカのピザ

3月初旬、北海道留寿都村の畑は、まだ雪の下だった。ここでジャガイモの「キタアカリ」とスイートコーン、小麦「ハルユタカ」の栽培を手がける玉手博章さん・由美子さん夫妻のお宅を訪ねた。

玄関からまっすぐ2階へ通されると、いきなりリビングとキッチンが現われて、なんだか不思議な感じがした。あつ、そうかこれは二世帯住宅なんだ！何でも玉手家は、留寿都村で最初に二世帯住宅を建てたのだとか。階下には、玉手博章さんのご両親が住んでいる。

昼時も近くなり、玉手由美子さん(47歳)がキッチンで、ジャガイモを茹で始めた。お鍋の中からおろころと湯気を立てて出てきたイモは、目を見

張るほど黄色い。

——これがキタアカリなんですわね。

「そう」

最近では食味の良さで人気が高まり、北海道以外でもよく見かけるようになったキタアカリだが、博章さんは、まだ「農林64号」と呼ばれていたこの新品種にいち早く目をつけ、個人宅配を中心に積極的に売り出した。

二世帯住宅しかり、キタアカリしかり。今から15年前、まだ農産物の産直が珍しかった時代に独自の顧客管理システムを確立。「8インチフロッピー」が顧客2000人のデータでいっぱいになっていったというからオドロキだ。博章さんは、誰も着手していないものを発掘して、確実にモノにする「先取りの名手」なのだ。

ホクホクと湯気を立てたままスライズされたキタアカリがトッピングされたピザの生地は、宅配ピザやスーパーの冷凍生地、イタ飯屋のピザ生地と比べると、ちよいとグレーがかった色をしている。

「これがハルユタカのピザです」
「ハルユタカ」の名前は、近ごろ東京のパン屋を取材していても、よく耳にするようになった。国産の春撒き小麦

で、パンに欠かせないグルテンの強い強力粉になる。目下人気急上昇中の品種である。「先取りの名手」は、この小麦を世に広めるべく、目下画策中だようだ。

由美子さんが、手際よく材料を乗せていく。ハルユタカ100%の生地ソース、キタアカリ、その上にチーズをかけてオーブンの中へ……日本国中、留寿都村の玉手家でしか食べられない貴重なピザだ。

キャンピングカーで 片道9時間の実家へ

2人が結婚したのは15年前。それまで旭川の病院で保健婦として働いていた由美子さんは、結婚と同時に留寿都から車で35分ほどの倶知安の病院に職場を移した。当時博章さんはキタアカリに取り組み始めたばかり。由美子さんは、平日は病院に勤め、休日と収穫の忙しい時期に畑を手伝うようになる。子どもが生まれてからも、子連れで病院に出勤して、併設されている保育園に預けて仕事を続けた。二人の生活は「夫婦別業」でのスタートだった。「私がお嫁にきたときは、昔と違って機械化も進んでいて、素人でもやり方

を聞けば、いろいろできるようになっていました。手作業は減っていたけど、やっぱり草取りは大変。今でも一番苦手です(笑)」

完全無農薬で少しだけ栽培しているスイートコーンには、草取りは欠かせない。1畝260メートルもあるので、大変だ。

そんな由美子さんの実家は、斜里郡清里町。同じ道内でも留寿都村からは車で9時間かかる。子どもが小さいうちは年に2回は里帰りしたが、往復18時間も揺られているのはかなりキツイ。そこで博章さんは10年前、家族のために、キャンピングカーを購入した。テレビ、冷蔵庫、シャワー、トイレも完備している。「生活丸ごと大移動」という感じだ。

94年末、由美子さんのお母さんが病

に倒れたときも、このキャンピングカーで病院の駐車場に乗り付け、そこを「基地」にして看病を続けた。玉手一家にとって、キャンピングカーの「生活しながら移動できる」機能が何より大切だったのだ。

95年、由美子さんのお母さんが亡くなったことや玉手さんの両親も高齢になつてきたことから、由美子さんは結婚後9年間続けた保健婦の仕事を辞め、本格的に農業を手伝うようになった。

「サラリーマンと農家では、考え方を切り換えないとやっていけないのかもしれない。農家の場合は仕事を始めたら終わりが必ず来る。その終わつた後の時間をどう楽しむか。その切り換えをうまくやっている人は、楽しく農家をやっているような気がします」

なるほど。由美子さんは

この「切り換え」が上手な人なのかもしれない。特に仕事の少ない冬の間、自分の好きなことを集中的にやる。洋裁、長女と一緒にピアノも習い始めた。

「やりたいことがいろいろあって、飽きっぽいのがタ



これがハルユタカ&キタアカリのピザ

マにキズ(笑)」

そして、新聞の折込チラシに「パン教室」の文字を見つけた。

あの前号で紹介した京極町の吉川由紀子さんの教室である。

石臼にベーカリー どんどん増える本格機材

「吉川さんと出会っていなければ、わざわざ札幌まで習いに行かなければならなかったのかもしれない。同じ農家で彼女は栄養士、私は保健婦の資格を持ちながら農家に入ったので、お互に通じるものがあった」

パンの講師の資格を持つ吉川さんとの出会いは、運命的なものだった。



キタアカリを茹でてピザの上にトッピング

由美子さんがパン教室に通う一方、博章さんは、乾燥設備も整え、オーストリア製の石臼、台湾製の業務用ミキサー、インターネットで見つけて、モデルチェンジ寸前に半値で買った業務用オーブン……本格的なベーカリーの機材を着々と買い揃えていく。何でも先行投資型なのだ。

「あら、どうしよう。こんなスゴいの買っちゃって……いつもこのパターンなんです(笑)」

博章さんの買い物にはびっくりするのだが、投資した分は必ず回収する。本当に必要なものは即座に買うし、無駄なコストはとことん削る。そんな哲学が徹底している。

素人でも簡単に料理できるジャガイモと違い、小麦は乾燥、製粉して、誰かが加工しなければ、人の口には入らない。味噌やラーメンの原料として使われる場合もあるが、今「ハルユタカ」に着目しているのは、圧倒的にパン屋さんである。

博章さんによれば、春撒きの「ハルユタカ」は、秋撒き小麦に比べると収量も少なく、穂発芽の心配も高い「非常に危険な小麦」である。その代わり、パンにしたときの醗酵が強く、窯伸び

し、香りがよい、と3拍子揃っているので、名だたるパン屋からも「サンプルがほしい」との声がたくさん寄せられている。

だからといって即座に大量注文に結びつくケースは少ない。

「大手製粉メーカーは一度に何十万トンという粉を大量に製粉するから均一化できるけど、うちのように数トン単位の原料を自分で製粉していると、毎回の性質が違う。大量に焼くパン屋さんには、コスト的にも合わないでしょう」(博章さん)

一番粉は1キロ270円。それでも、小樽の郊外で自ら石窯を築いてパンを焼くスタイルが人気を呼び、北海道で



オーストリア製の石臼製粉機は、1番粉、2番粉を挽き分ける

静かなブームを巻き起こしている「エグ・ヴィヴ」や、函館近くの七飯町の「こなひき小屋」など人気のパン屋さんが、玉手さんから定期的に粉を仕入れるようになった。

「わざわざうちまで来て、粉のことを聞いていくパン屋さんは、絶対成功します。直接生産者に会って材料のことを知らなければ……という意識が強い」(博章さん)

既にこの春から、留寿都村の学校給食に、「ハルユタカパン」の導入が決まった。「ハルユタカ」の波は、着実に広がっている。

栽培、製粉、加工、販売……すべてを手がけるパン屋を

今年の2月、後志支庁農業振興部主催の農産物加工利用研究会で、由美子さんは、会場の留寿都高校にオーブンを持ち込んで、吉川さんと共に試食用のパンを焼いた。

目指すは生産者自らが、小麦の栽培、乾燥、製粉、製パン、加工、販売すべてを手がける、ファーマーズ・ベーカリーだ。人口2300人の留寿都村に、果たして人は集まるのだろうか？

「どうせやるなら中途半端な都会より、

NHKの『ほんまもん』のように、思いつきりローカルな方がいい」

とアドバイスしてくれたのは、(株)アレフの庄司昭夫社長である。留寿都村には北海道最大の「ルストリゾート」もある。わざわざ車を飛ばして田舎へパンを買いに……そんなスタイルが定着するかもしれない。

「販売許可を取るのはまだにしても、業務用のオーブンで1年ぐらい試運転して、お金がもらえるものを焼けるようにしたい」(博章さん)

と先取りの名手は語る。一方由美子さんは、

「最初は趣味程度に楽しく焼ければいいと思っていたのに、事業となると大変。農作業はどうするの？ 両方なんてとてども……」

と、いたって現実的だ。しばらくは窯の試運転もかねて焼きつづけて、将来的には専門のスタッフを雇い入れ、本格的に窯を稼働させる予定だ。求められているのは経験よりも、「肌で生地を扱える、センスのいいパン職人」。北海道の小麦畑の只中で、焼きたてのパンと、オーブンで焼いた熱々のキタアカリが食べられる……そんな店が出現しそうだ。