

2020年11月15日発行

二地域居住しながら「ばん蔵」

もうずいぶんと前の話になるが、家内が西東京市の小学校に勤めていたことがある。その時担任したクラスの生徒の親ということで接触が始まり、その後もいろいろとご縁をいただいているのが椿留美子さんである。椿さんは舞台俳優であると同時に、「ばん蔵」を看板にパンをキーに活動している。

その椿さんが田舎暮らしをしたということ、10年ほど前に、甲府から富士川沿いに南に下った山梨県富士川町に民家を借り、ここを中心としながらも、西東京市との二地域居住を続けている。

富士川町は筆者の畑のある山梨市牧丘町からは車で1時間ほどかかるが、牧丘町にあるワイナリーに簡易窯を作り、毎月1回、一緒にピザを焼いたり、ワイナリーの一面を使って小さな劇を催したり、交流を続けてきた。数年前にワイナリーの事情でピザ焼きを中断してから音信が稀に

なってしまうていたが、筆者が最近Facebookを始めたことから椿さんの近況が把握可能になった。コロナにもめげず、地域にしつかりと根ざして、いい仕事をやっておられ、ここでは是非とも紹介してみたい。

節の酵母コース（自家製酵母）と多様なパンのコースを設けている。レベル別に教室があると同時に、酵母にこだわりの、身近にある様々の酵母を使ってパンを焼く。Facebookをちよつとのぞいただけでも、ビール、甘酒、野菜のニラ、レーズン、



発酵と
オンライン

発酵へのこだわり

「ばん蔵」は以前はパンの製造・販売もしていたが、現在はパンを中心とした教室に活動の重点を置いている。「ホシノ酵母の初級コース」「サロンクラス（中級以上が対象）」「季

ザクロといった具合。そして発酵への取り組みはパンにとどまらず「発酵クラス」として、味噌、梅干し、たくあん、キムチまで手作りするコースもある。富士川町で大豆や大根等の野菜を自ら作り、近隣のお年寄りに味噌づくり等を教えても

らって習得し、椿さんを介して若い人たちにその技を伝えている。

いずれの教室も盛況で、自らが強い興味を持つ発酵や酵母へのこだわりが、時代の風を捉えて、たくさんの人を惹きつけ、大きな推進力となっているようだ。

オンライン教室でコロナに対抗

これらの教室を富士川町と同時に、西東京市の自宅でも開いている。現在、コロナで双方を行き来しにくい状況にはあるが、これをカバーしているのがZoomを利用してのオンライン教室である。俳優さんだけあって、話がわかりやすく説得力に富む。また駆使している動画が素晴らしい。それぞれ自宅で作ったパン等を画面で一堂に見せ合いっこしたりと、オンラインならではの楽しみもあるようだ。

加えてwebマガジンの配信、さらには「かんたんHP作成セミナー」も開いたり、ITの活用・普及の役割も果たす。一方では演劇ワークショップもあって、椿さんは大忙しのような