

週末の楽しみはパン屋



—農的社会デザイン研究所代表・薦谷栄—

30年前に山梨市牧丘町にある竹やぶを開墾し畑にして以来、週末は畑仕事を中心に山梨で過ごすのを基本としている。金曜日の夜10時ごろに山梨に到着し、月曜日の朝に東京へ出発する。畑仕事には土曜午後と日曜午前を充てている。土曜午前は、子どもの田舎体験教室の拠点である宿泊場所「農土香（のどか）」を点検し、敷地内にある畑の手入れや収穫などを1時間ほどで済ませ、それから2日間の食材の買い出しに出掛けるのを常としている。日曜午後はリコーダーアンサンブルの教室を月2回開いており、地元の“おばさんたち”とリコーダーで合奏を楽しんでから大菩薩峠の登山口近くにある「裂石温泉 雲峰荘」の温泉につかってゆっくりするのがパターンとなっている。

買い出しルートの一つが、以前にも本欄で取り上げたことのあるパン屋「Green Terrace（グリーンテラス）」である。無添加、天然酵母にこだわったパンであるが、何よりも粉の味がしっかりと感じられておいしい。畑の一隅にある小さいながらもとてもかわいいお店で、畑には季節の野菜と共に、モモやネクタリン、リンゴ、イチジクなどの各種果樹も植えられている。所々にテーブルや椅子、パラソルが置かれていて、そこで当店自慢のこだわりのコーヒーを飲んだり、購入したパンを食べながら談笑したりすることもできる。パン焼きはジュンコさん、店頭は“おにいちゃん”、畑はお父さん、果樹は“長男”と分担し、まさにパン屋と野菜・果樹栽培を家族が連携し一体化して運営・管理している。そしてもう一つ、このパン屋の特徴は、週1回、土曜しか開店していないことだ。ジュンコさんは栄養士、おにいちゃんはデザイン関係、お父さんは野菜作りと、それぞれが本業を持っていて、週末の土曜にそれぞれの特性を生かし力を合わせて店を開いている。

こうしたパン屋なだけに、いろいろな人が出入りする。新型コロナウイルス禍で今年は休止を余儀なくされたが、去年は人数を絞りつつ山菜の天ぷらを食べながらのお客たちの交流会を催し、そこに参加させていただいた。会合の中で参加者の自己紹介があったが、遠方からの人、移住してきた人も少なくなく、お店が多くの人たちの交流場所になっているとの印象を強めた。

最近、お店でよくご一緒するのがIさんだ。甲府市在住で、車で30～40分かけて毎週のようにここに通う。彼女は釣り、山登り、スノボ、整体など、いろいろな趣味や特技を持つが、甲府に住む前は長野に居て狩猟と出会い、狩猟にもすっかりはまっているらしい。射止めた動物の命をありがたく頂くために、動物の毛皮も含め丸ごと活用することになっているそうで、お会いするたびに、その時に持っていたり



なめしたハクビシンの毛皮を見せてくれるIさん

身に着けている動物の毛皮を利用した小物やらマフラーなどを見せてくれる。

店主のジュンコさんは、「お金だけが人生のすべてではない。が、お金がないと生活できない」「お金だけに縛られずに自分らしく」として、フィナンシャルプランナーやフィナンシャルアドバイザーも始めた。この店にはいくつもの特徴があるが、店主も含めて多くの個性的な人たちが集う場所になっているところが最大の特徴のようだ。ここに顔を出すのが週末の一番の楽しみとなっている。



薦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業。1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長。常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表。

〔主な著書〕

「未来を耕す農的社会」「農的社会をひろく」「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）
「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など