

ももが行くほっかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 55

家族と日々を丁寧に積み重ねていく、
その線上にあるパン屋さんの巻



★長沼町



三つの酵母で焼く、我が子のようなパン

今回のスロー旅は長沼町へ。ながぬま「馬追の名水」から舗装されていない砂利道をすこし行くと林の中にひっそり小さなパン屋さん「ポトリベーカリー」があります。店主せきぐちまゆこの関口繭子さんを訪ねました。

木立の中を通ってお店に入るとヨーロッパの田舎家に来たような雰囲気。丁寧に使い込まれたアンティークのお皿やかごにはその日の朝、薪火で焼き上げたパンが盛りられ、ずらりと並んでいます。十一時からオープンして十四時半には一つ残らず完売に。お客様と丁寧に言葉を交わしながら販売する繭子さんからは、産み育ててきた我が子のようなパンを美味しく食べていただきたいという思いが伝わってきます。

「長沼に移住して十二年、薪窯は七年前に作ったんですよ。」と繭子さん。長年の夢でもあった窯は陶芸家が使っていたのぼり窯を解体したレンガを陶芸家さんの設計通り、自分で積んで作ったそうです。パンに使用している小麦は地元長沼産のオーガニック小麦。ベリー類やハーブ、野菜などではできるだけ自家菜園のポトリ畑で穫れた物を中心に、信頼できる生産者のものを、また、よもぎは毎年春に近所の秘密の場所に摘みに行っています。何よりも大切な酵母はライ麦酵母、小麦＆山ぶどう酵母、玄米酵母の三種。繭子さんはこの酵母たちがポトリの味を作ってくれと丁寧に繫いでいます。



●文・絵／すずきもも
イラストレーター&絵本作家。さまざまな媒体のイラストや
エッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



potori bakery (ポトリベーカリー)

長沼町東9線北2(JR北広島駅下車、JRバスにて長沼方面へ「東庭園前」停下車徒歩約20分)
TEL/050-1420-9048 営業時間/11:00~売り切れまで ※土曜日のみ営業、不定休あり
※11月上旬より冬季休業あり(通販・注文販売を行っています)詳しくはHPなどでご確認ください。www.potori-bakery.com

日々の暮らしが大事

「ライ麦も小麦&山ぶどうも結構それぞれ個性があってちゃんと自己主張してくるんです。なので、優しい味にしたいパンは玄米酵母で。」どんなパンにしたいのか酵母に問いかけながら、パンを焼いている爾子さん。実は昨年までの五年間くらい、身体の具合がよくなくて月に一度ほどしかパンを焼くことができませんでした。「今年は週に一度お店を開けることができてよかったとホッとしているんです」と話します。

大学生の頃、自分の道を模索する中で、なみだがぼろぼろとこぼれてしまうようなパンと出会い、私の道はパンを焼くことと親の反対を押し切って、大学をやめてまでも追い求めたパン作り。パンを焼く中でもっと自然に寄り添いたいと、長沼に移住し、理想へとひとつひとつ形にしていっていった爾子さんでした。「病気を経て、ますます日々の暮らしが大事ななあと感じますし、変わらない日々の暮らしが愛おしくて。この長沼にずっといたい」と言います。パンを焼く頻度は減りましたが、いっそうシンプルに良いパンを焼きたいという想いが強くなっているようでした。

最近では新窯で焼くときは、三人のスタッフにお手伝いしてもらっています。「人と一緒に作る」という面白さを感じているそうで毎日を大切に暮らす爾子さんのパンは、滋養深く日々の糧となるパンなのです。