

県産の小麦と酵母で山梨の逸品づくりを!

山梨のパン屋は昭和7年に富士吉田市内に2店が開業したのがはじまりで、戦後になると、日本人の食生活の欧米化によりパン食が普及したことでパン屋も増えました。

最近のパンの市場は、消費者の低価格志向は相変わらずですが、品質を重視した付加価値の高いパンが適切な価格で販売されるようになってきています。また、学校給食のパンには、国内産小麦使用の働きかけもあり、県内では県産小麦を一部使用した給食パンの提供が始まっています。

山梨は周辺を3,000メートル級の山々に囲まれ、災害が少なく住みやすい地域ですが、その反面、人口減少の影響を受けてパンの消費が年々少なくなってきました。こうした限られた市場の中で売り上げを伸ばすことは並大抵のことではありません。個々のパン屋が

単独で活動しても限界があることから、組合では、県産小麦の使用を高めるため製粉メーカーと交渉し年間使用量を決めるとともに、小麦生産者と連携しておいしいパンを作ることができる小麦の品質を研究し、最良な品種改良を行い現在に至っています。個々の企業では実現不可能なことが、組合という大きなまとまりがあることで可能になりました。

また、現在、県内各地でパンづくりに適する酵母菌を採取し実用化する研究が進められています。山紫水明な山梨の地で、県産小麦を使用し、地元で採取されたパン酵母で発酵し焼きあげる。そのパンをつまみに、山梨のワイン、日本酒を飲んで頂く。こうした夢を持ち、組合では様々な機関と協力し研究開発しながら、山梨でしか作れない高付加価値のあるパンをつくり、山梨の逸品づくりを目指していきたいと思えます。

