

神聖なる 毎日のパン

始まりは、庭先の小さなログハウスから。
他社がまねできない、「引き算のパン作り」を守り続ける
パン工場、サラ秋田白神（東京都八王子市）を訪ねました。

焼き上げられた白神ソフトフランスは、
どこか神々しさが漂う。サラの代表作と
も言える一品だ。

作り手の都合より大事なものがある

ラグビーボール形にまとめられた生地が2次発酵が終わると、クープと呼ばれる切り込みが入れられています。白神ソフトフランスの特徴であるブナの葉をイメージした模様。このクープを入れることで、パン生地が最適な大きさまで膨らむようになり、いちだんとふっくらおいしいパンが焼きあがるようになります。

スッスツとナイフが入れられていく様子は、手際がよくスピーディー。

計量や分割、成形、それぞれの持ち場で、熟練した職人たちはみな、リズムよく動いています。その様子はまるで、工場長という指揮者のものと、それぞれの楽器が持ち味を生かすオーケストラのよう。

ところどころに機械も使われていますが、「作り手の思いが伝わる手作りの良さは失いたくない」と社長の津田雅俊さんは言います。

「サラのパンは、毎日食べていきいき健康になれるパン。家族みんなが笑顔になるパンなんです」

一般のパン工場で使用するので、会社では使わないものがたくさんあります。その代表が油。パン作りを経験したことがある人ならご存じの通り、パン生地はどうしたってベタつきます。パン生地を入れるケースや天板、食型から取り出しやすくなるため、それらに離型油を塗るのが一般的。サラでは、離型油は使わず丁寧に手ではがします。

「作り手の都合で余計なものを足すことはしない。そのための手間ひまは惜しみません」(津田社長)



サラのパン作りの始まりは、家庭の台所。創業者の大塚節子さんが、アレルギーの子を持つ友人のために焼いたパンが始まりでした。「添加物のないパンが食べたい」という友人のため、探し回っても見つからず、大塚さんは自分で焼くことを決意。

を読み、世界遺産・白山山地の腐葉土から採取された新種の天然酵母がパン作りに向いていると知ったので「この酵母を使ってパンを作りたい」大塚さんはさっそく、秋田県総合食品研究所に電話します。ところが、「県の財産だから」と何度かあつても断られたと言います。

県外不出だっただ 白神こだま酵母

転機となったのは99年。秋田県で発見された「白神こだま酵母」との出会いです。大塚さんは新聞記事

を1年半の共同研究の結果、大塚さんは「白神こだま酵母技術アドバイザー」を任せられ、白神こだま酵母の販売代理店として2001年にサラ秋田白神を設立。その頃入社したの

が現社長の津田さんです。製造スタッフの一員として八王子の店舗では朝から晩まで働き、秋田にオープンした店舗では店長も務めました。秋田は米どころだから天然酵母のパン屋さんなんかうまくいくはずがないと言われていたが、開店後は連日お客さんがひっきりなしに訪れたそう。

サラのパンは、油だけでなく、卵や乳製品も使っていません。それは白神こだま酵母自体が深い味わいと香りを持ち、さらに小麦の味を最大限に引き出してくれるから。

一般的なパン作りで使われることが多いイーストは安定性や発酵力が高い一方で、酵母自体の味わいまでは重要視されていません。

原材料も 製造工程も 引き算で

- 1 これが白神こだま酵母。発酵力が強く、国産小麦との相性がいい。
- 2 計量の様子。白神ソフトフランスの材料は、小麦粉、砂糖、塩、酵母、水のみ。
- 3 小麦粉は国産小麦をオリジナルでブレンドしたサラ専用粉を使用する。



原材料にも製造工程にも、余計なものは一切入れない、「引き算」で作られたサラのパン。炊きたての白米のように毎日食べたくなるその不思議な魅力は、食べ続けてみるとよくわかります。

創業当初からの レシピを守り抜く

「こういうパンを当たり前に買える世の中にしたい。秋田のお店の立ち上げの時、毎晩クタクタになりながら、そう大塚と熱く話したことを記憶しています」

津田社長は大塚さんを「一言で言えば、肝っ玉母さん。大志を抱いている人です。困難に立ち向かう勇气和、けもの道を走っていく度胸がある」と表現します。現在は会社を離れた大塚さんですが、そのスピリットは現在の津田社長はじめスタッフたちに受け継がれています。特に、大塚さんが生み出した定番品のレシピは「神聖なもの」として創業時から一切変えていません。「家族のため」のパン」というルーツを守り続けていることが、何よりの自慢です。

04年には大地を守る会で販売を開始してから、店頭だけでの販売から販路を広げたことで、より多くの人にサラのパンを届けることが可能に。大塚さんから受け取ったバトンを、次世代に正しく渡すこと。それが津田社長が目下取り組んでいることです。40人弱いるスタッフは、30代が中心となって活躍しています。基本のレシピは守りながらも、時代のニーズに即したパンの開発も続いています。「バトンを正しく渡すことができます。僕たちが死んでもサラのパンは受け継がれる。サラのパンを止めたくない。つないでいきたいんです」

4 一次発酵で酵母が糖分を食べてアルコールとガスを出すことで生地が膨らむ。

5 一次発酵が終わった生地を手際よくカット。

6 くるんと三つ折りにされた生地。これを成形し白神ソフトフランスの形にする。

7 二次発酵が終わると、表面に白神山地の残雪をイメージした粉がかけられ、クープが入られる。



8 オープンからパンが取り出されると、香ばしい小麦の香りが広がる。

9 職人のみなさん。左から3番目が工場長の黒須健一さん。

10 津田雅俊社長（右）と取締役営業部長のサンダース成さん（左）。ガーデンズマルシェ（東京・八王子市）内のサラブレッドハウスの前で。

11 津田社長が「守り神」と呼ぶ看板。



ごまがたまらなく好きな方へ。生地も中身もごまづくしです！
ごま香る！たっぷり
黒ごまあんぱん

1404 9 個
535円（税込578円）

2コ
⑦小麦
④サラ秋田白神（東京都八王子市）
⑧着日含め3日保証



ふんわりやわらかく、
素材の味を楽しめるパン
サラの白神ソフトフランス

1391
389円（税込420円）

1コ
⑦小麦
④サラ秋田白神（東京都八王子市）
⑧着日含め3日保証



イベント

＜オンライン開催＞
夏至の夜は100万人のキャンドルナイト「でんきを消してスローな夜を。」
手づくりキャンドルワークショップ
2021.5.29(土) 14:00~15:30

大豆でできたソイワックスとドライフラワー・ドライフルーツを使ってエコでポタリカルなキャンドルを作るワークショップをオンラインで開催します。キャンドル制作に使う材料の体験キットは、ワークショップ開催前にお自宅にお届けするので、お気軽にご参加いただけます。2021年で19年目を迎える100万人のキャンドルナイトムーブメント。今年の夏至は、自分でつくったマイキャンドルでスローに過ごしましょう。

6月20日(日)に「100万人のキャンドルナイト2021」を開催します。詳細はホームページなどでお知らせします。

※事前に材料やレシピを宅急便にてお送りいたします。その他必要な材料を当日までにご準備ください。

DATA
会場…… Zoomの配信
講師…… JCAキャンドルスタジオ講師・高橋美智子さん
参加費…… 4,000円(税込)(1個)
※参加費は事前振込です。
※材料費・材料配送代を含みます。
定員…… 30名
申込締切… 5月16日(日)
主催…… 大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション室
協力…… カメヤマキャンドルハウス、一般社団法人日本キャンドル協会



- 1 手作りキャンドルの完成品(イメージ)
- 2 100万人のキャンドルナイトではお馴染みの高橋先生
- 3 夏至前日の6月20日(日)は100万人のキャンドルナイトにご参加を

イベントレポート

なるほど! なっとく!
プロダクト(商品)SHOWを開催しました!

2021年3月13日(土)、全国のつくり手から商品のこだわりや想いを直接聞ける会員さん交流会をオンラインで行いました。当日は、Zoomの機能を使い、複数の部屋に分かれて生産者メーカーが商品のこだわりについて説明。会員さんから質問をしてもらいながら交流しました。当日ご参加いただいたお客さまからは、「詳しく知らなかった商品や新しい商品についてわかりやすく説明してもらい興味を湧いた」「商品や生産者の方を身近に感じることができた。身近に感じられる商品を使うことは幸せ」「生産者の笑顔と芽を出す野菜の映像に感動した」などの感想をいただきました。

当日ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。応募多数によりご参加いただけなかった皆さま、次回開催する際にはメールなどでご案内していきますのでぜひまたご応募ください。



当日は、鶏惣菜でもお馴染みの秋川牧園さんにもプレゼンいただきました

受賞者発表!!
農家・オブザイヤー2020-2021

お客さまからの声を元に全国から選ばれた生産者の皆さまを表彰する「農家・オブザイヤー」。2019年12月から2020年11月の一年間のレビューやお手紙などお客さまからの声を集計し、多くの人気を得た上位5名の生産者が、Oisix部門・らでいっしゅぼーや部門・大地を守る会部門それぞれにノミネートされました。お客さまにはこの5名のうち「おいしい」「応援したい」「もっと食べたい」と思う1名にサイトやチラシを通じて投票していただき、その投票結果をもとに金賞を決定し表彰式を行いました。

大地を守る会部門の金賞に輝いたのは、人參をつくる岡村グループさんでした。「甘みある人參で、苦手で人參食べれなかった子供が食べれたので感動しました。」「香りよく、甘くて美味しい人參を作って頂きましてありがとうございます。」といった甘みや味の濃さを評価するお声をたくさんいただきました。皆さまからいただいたメッセージは、生産者にお渡ししています。投票いただいた皆さま、ありがとうございました。



詳細はこちら



大地を守る会部門ノミネート者

- とうもろこし/黒沢グループ 代表 黒澤雅樹さん(埼玉県)
- きゅうり/福島わかば会 鈴木正幸さん、栄子さん(福島県)
- 【金賞】人參/岡村グループ 岡村文男さん(埼玉県) *上の写真
- キャベツ/黒崎研究会のみなさん(神奈川県)
- 北海道・十勝のサクッと長いも/大牧農場 道下洋太さん(北海道)

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

NEWS大地を守る会 イベント

検索



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL ● 050-5306-8513
E-mail ● ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイト上の個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513