

まちの元気じるし登場 ～企業訪問 ピザ&パスタ小麦畑～ (関原地区商工会)

関原地区は、現在は近くに大きな公園やニュータウンが開発されていますが、以前は桑畑やタバコ畑が広がっていたという、今でも農地も多い地域です。

畑から最短距離の自家栽培小麦

国道8号長岡バイパスの関原1丁目交差点を自動車学校側に入り、車を200mほど走らせると、オレンジ色の建物が目に入ります。100%自家栽培小麦を使用した「ピザ&パスタ小麦畑」です。今年の2月にオープンしました。

食べてみると、ふっくらとしたピザ生地は、外はサクッと、中はもっちりしていて、小麦の香りと味わいが濃いのが特徴です。また、お店で製麺している生パスタは食感に弾力があり、畑の美味しさが伝わってきます。山口さんが自ら栽培する小麦を畑から最短距離で調理するため、この味わいが楽しめるのです。

というものの、輸入小麦の場合、通常は船での輸送中に害虫駆除のため薬剤処理されているので、外皮を食べません。山口さんの小麦は、畑からすぐ届くため、輸送用の薬剤処理がゼロ。皮を除去しないで全粒粉として使えるほどの品質だからこそ、小麦本来の風味があります。

小麦の可能性の追求

もともとコメ専業農家である山口さんは、趣味でパンを焼いていました。次第に、外国産の小麦粉を使わずに、小麦から自作できないかと考えるようになり、パン用に開発された秋蒔き小麦「ゆきちから」をテスト栽培してみることにしました。

小麦を育ててみると、その「生命力の強さ」に魅せられました。小麦は水稲と比べて、20分の1の水で育ち、水の管理が要りません。またコメのような田植えはなく、秋に種をバラ蒔いて、トラクターでかき混ぜて、足で踏むだけ。雪融けの春には雑草よりも先に成長して、夏前に収穫できるので、除草剤も殺虫剤も使用しません。

自家栽培小麦を使って、7年前に小千谷市の自宅で週末だけのパン店を始めましたが、独学で小麦の可能性を追求しているうちに、今度は美味しいパスタができ、ピザ窯とも出会いました。自作のピザをその窯で焼いてみたら、とても美味しくできて、どうしてもこの窯が欲しくて、お店を始めたくまりました。



嬉しくて楽しくてまっしぐら

残念ながら、小麦にはコメのような国の所得補償がありません。

しかし、山口さんは、農業はもっと面白くて可能性があるものだと実感しています。

例えば、デザートに自家栽培小麦のワッフルを作ってみたい、全粒粉のパスタも、うどんもやってみたい、お客様と種まき・収穫体験をやってみたい、小麦の作付面積を増やしたいと、山口さんに挑戦したいことは山積みです。

農業とは勝手が違う飲食店の経営はわからないことが多いと話しますが、「新しいことへの挑戦は、新しい勉強をすることで、そこには発見があり、人との出会いもある。田んぼの中に入っているだけではわからない人生の広がりが生まれ、ダイナミックでドラマチックだ。」と、好奇心とチャレンジ精神は尽きません。



山口早苗さん（奥には惚れ込んだピザ窯）

【お問い合わせ】 ピザ&パスタ小麦畑

〒940-2035

長岡市関原町1丁目1814-3

TEL: 080-1228-3060