

渡邊

麻格 里子

巻頭インタビュー

「タルマーリー」
オーナーシェフ・女将

Mariko Watanabe

1978年生まれ。東京農工大農学部で環境社会学を専攻。日本、アメリカ、ニュージーランドの農家や環境教育現場で研修し、食や農の切り口で環境問題に取り組む道を探る。「タルマーリー」では販売・企画・経理・広報などを担当。1女1男の母として、田舎での職人的子育てに奮闘。

豊かな里山で 地域内循環の実現を 夢見る。パン屋さん

聞き手●渡邊直樹 本誌編集長 写真●河野利彦

パンづくりを通して天然の菌に学び、理想の仕事と暮らしを実現するため、鳥取県智頭町に移住した夫婦の物語。

山の中のパン屋に
なぜ客が集まるのか？

「タルマーリー」は鳥取県智頭町にあるパン屋・地ビール醸造・カフェである。人口約7400人、面積の9割以上を森林が占める、山の中の小さな町

Itaru Watanabe

1971年生まれ。23歳の時、学者の父とハンガリーに滞在。食と農に興味を持ち、25歳で千葉大学園芸学部へ入学。卒論のテーマは「有機野菜と地域通貨」。農産物流通会社に就職するが、31歳でパン職人の道へ。「タルマーリー」を創業。著書に「田舎のパン屋が見つけた「腐る」経済」。国内外で講演活動も行っている。

廃園になった保育園を改修した「タルマーリー」の前で。

の店に、県外や韓国からも、遠路はるばるお客さんがやってくる。その「タルマリー」を共同経営するのが渡邊格、麻里子夫妻だ。「タルマリー」はふたりの名前から名づけられている。

東京で生まれ育った二人は、大学卒業後に就職した農産物の会社で出会い結婚。2008年(平成20)に千葉県いすみ市で、自家製酵母と国産小麦のみで発酵させるパンづくりを始める。そこで、自然栽培(無肥料農業)の素材がいちばん発酵によいことに気付く。2011年の東日本大震災と福島第一原発事故を契機に、岡山県真庭市勝山に一家4人で移住し、2012年に小さなパン屋を開業。その1年後に格さんが出版した『田舎のパン屋が見つけた「腐る経済」』(講談社)はロングセラー(現在17刷)となり、翻訳された韓国ではベストセラーに。

この本のなかで格さんは、「腐らない」おカネが資本主義の矛盾を生み出しているのだから、パンづくりの過程で「菌」が「発酵」を導くように、自然界の「腐る」循環に学んだ「菌本位制」に基づく「腐る経済」と、それに則った生き方の実践を提唱している。そんな話題もあり、お客さんも増えた。

——(食べてみて)この甘みも自然に出るの？

格 そうなんです。

——美味しい。もちっとした食感でもっと硬いパンかと思っていました。

格 以前はルヴァン(全粒粉酵母)を使ったハードなものばかりつくっていました。

思い切って移転してよかった

——でも、移転を決めるのは大変だったんじゃないですか？ 夫婦喧嘩したりも？

格 ちょうど2年前の9月の終わりに、パンづくりの右腕だった女の子が辞めると言い始めて、その子が辞めると、パンづくりが大変になってしまいうという状況だったんです。もう一方では、ビール事業を立ち上げようとしていました。それで思い切って「よし、店を閉めよう」と。

——夫婦での議論などは？

格 1日話し合いました。

麻里子 ビールを造るとなると、使う水の量も多いので、わざわざ水を汲みに行くわけにはいけませんので、水源に近くないといけないですし、物件の条件も考えないといけないし。私は子ども

ていた「タルマリー」が、2015年に現在の鳥取県智頭町に移転し、パンづくりに加え、ビール醸造とカフェも始めた。なぜ智頭町に移ったのか。そのあたりからたずねてみた。

里山に移り、ビールの醸造もはじめた理由は？

渡邊格(以下、格) 勝山は町並みも美しいし、職人さんたちの手仕事の伝統もありいいところで、何よりも素晴らしい水が湧き出ていたんです。鳥取との県境に近い蒜山のあちこちに湧き出ている水です。パンづくりに欠かせないものです。2週に1度か2度、クルマで50分くらいかけて水を汲みに行っていました。その水と、イーストなどの純粋培養菌を使用しない、天然麹菌を自家採取して、自然栽培小麦を自家製粉して、パンをつくっていたんです。

渡邊麻里子(以下、麻里子)でも、こういうものは特殊なパンなので、技術の伝達が難しく、職人がなかなか育たなくて、蒜山に水を汲みに行ったりとか、格の負担が増えて疲労も溜まって、ぎっくり腰もくり返していました。経営的にもパンだけでやっていくことから、事業の組み立て方をどうにかしなくてはいけなくなったこともありま

もたちの教育環境もずっと考えていて、実は以前から智頭町に思いがあったのです。

——それはまたどうして？

麻里子 智頭に「森のようちえん」があるのが決め手になったんです。

した。格は「ビールをやりたい」とずっと言っていて、ビールのための場所をどこに移そうかと、その拠点もずっと探していたんです。

——ビールは勝山のときから試みていたんですか？

格 はい。仕込んだビールの酵母がほとんど発酵していくと、アルコールを

「タルマリー」のパンは砂糖も卵も牛乳もバターも使いません

出して不活性になり、沈んでいって下に溜まるんです。ふつうのビール工場では、それは廃棄するんですが、それをパンやピザ生地づくりの酵母として使うということも勝山でやり始めたんです。これはもつと大きくして、ビール酵母のパンをつくれれば、酵母を作る手間も楽だし、上澄みはビールとして

飲める。こんなに素晴らしいことはないんじゃないか、というのが僕の第一の着想だったんです。

(パンを勧めて)このパンはレーズン酵母とビール酵母でつくっています。食べてみてください。レーズン酵母は発酵力が強くて比較的やわらかい食感になります。ビール酵母は酵母たちを元気にする。ビール酵母を使うと、冷



蔵で長時間発酵できるんです。1週間ぐらい発酵することができると、仕込みの時間が凄く省けるんです。以前は毎日仕込まないといけないんですけど、今は1週間に1回仕込めばよくなりました。

——楽になってよかったですね。

格 勝山のときよりも、おかげさまでだいぶ楽になりました。

——「森のようちえん」とは？

麻里子 「森のようちえん」というのは北欧のスタイルをお手本にした園舎がない幼稚園で、全国各地で取り組みがあります。とくに智頭の「森のようちえん まるたんぼう」は有名で、町内にいろいろな森のフィールドがあるので、「今日はここに行こう」と決めて、森とかキャンプ場に行つて、雪の日も雨の日も野外で過ごすんですね。智頭の「まるたんぼう」は体制がしっかりしていて、夕方までちゃんと預かってくれるので、私のような働く母にとっては現実的だしすごく魅力を感じたんです。

勝山もすごく素敵な町だったんですが、物件が少し狭くて、子育てでも大変になってきたこともありました。パンづくりも、もつとこうしたいという壁にぶち当たることなどが重なって……。そもそも田舎で子育てしたいと思っ



1 くるみとレーズンのパン(手前)とイチジクとカシューナッツのパン(奥)。
2 智頭町那岐の天然水を使った5種類のクラフトビール。
3 地元の野菜を使ったピザ。
4 パンを焼く石窯と焼きあがったパン。

