



No.3087

第3405回例会  
平成26年8月27日DISTRICT 2500  
**OBHIRO ROTARY CLUB**方針 **歴史と伝統、新たなページへ**  
会長 合田倫佳

2014-15年度国際ロータリーのテーマ

**ロータリーに輝きを****■プログラム「移動例会」****・職業奉仕委員会****五十嵐 聖二 委員長**

8月27日12時30分、ビート資料館に集合し、満寿屋商店代表取締役の杉山雅則様より講演を頂きました(満寿屋パンの64年の歴史、十勝の食材にこだわる取り組み等)。講演の後は麦音店に移動し、野外会場にて食事をとりました(サンドイッチの詰め合わせ、菓子パン、エビチリ、ローストビーフ等のおかずの詰め合わせ、スープ、コーヒーを頂きました)。特製のパンのお土産も頂きました。

食事終了後、有志でビート資料館を見学しました。見学は30分程で、館長の清水政勝様から、画期的な移植栽培方法(ペーパーポット)や製糖工程の説明について、丁寧な説明を受けました。様々な砂糖が抽出された後、最後に残ったビート糖蜜を純粋培養して栄養源となる生イーストや液状甘味料のビートオリゴ糖が出来る等、ビートはすべて無駄のない貴重な生産物との説明がありました。最後に天皇陛下行幸時の説明、製糖工場の内部を70分の1のサイズに再現した模型を見学し、終了しました。ビートの歴史や満寿屋パンさんの歴史は、どちらも十勝に深い関わりをもちらながら歩んできたように思います。今一度その歴史を学ぶ事ができた貴重な時間でした。

**・ゲスト卓話**

株満寿屋商店代表取締役社長 杉山 雅則 様  
満寿屋商店(ますやパン)は、1950年に私の祖父が創業した会社です。ちなみに、ますやの「ます」は、創業者の母親である杉山ますの名前をとったものです。

資料1ページ目上段の写真は創業当時の店舗で、場所は現在の満寿屋本店の真向かいになります。しかし、45年くらい前にこの店舗は火事で全焼したため、現在の本店の場所に移りました。

当社が十勝産小麦を使う取り組みを始めたのは、父の時代の1989年です。当時、ある農家の方から「自分たちの作った小麦は、ますやパンに入っているのか」と聞かれて調べたところ、日本のパン業界で使われている小麦は殆どが外国産で、当社の場合も全て外国産でした。外国産小麦には、当時すでに残留農薬等の問題が指摘されていましたし、そもそも地元で小麦を作っているのに、地元の人が食べるパン

を遠い北米から運んできた小麦で作るというのはおかしな話です。そこで父は、地元の小麦でパンを作り地元の人に食べてもらうという、ごく当たり前のことを実現しようと考えたのです。父は1992年に他界しましたが、亡くなる直前まで地元の小麦によるパン作りに取り組んでいました。

当初採用した道産パン用小麦「はるゆたか」は十勝の気候に合わない等、さまざまな問題がありましたが、地道な取り組みを続けた結果、ようやく2012年10月になって、全店舗の全商品を十勝産小麦100%に切り替えることができました。ちなみに、日本全国に地場のベーカリーは多数ありますが、地域の小麦だけでパンを作っているのは当社だけです。

十勝には、小麦以外にもパンに使える食材がたくさんあります。当社の商品で一番売れているアンドーナツを例にとると、小麦のほか水、小豆、砂糖(ビート)、卵も100%地元産ですし、パンの発酵に使う生イースト(酵母)も日甜の清水工場で培養されたものを使っています。これが十勝農業の底力であり、これほど食に恵まれたところは他にありません。私は、このすばらしい十勝の価値をもっと多くの人に知ってもらいたいと思い、「地産地消」に取り組んでいます。

今後の目標として、私は「2030年十勝がパン王国になる」というビジョンを掲げています。具体的には、まず年商5億円の店づくりに挑戦し、単独店舗の売上で日本一になることをめざしています。その理由は、「日本一のパン屋で売っているパンは十勝産小麦100%」となれば十勝産小麦の知名度が上がり、「使ってみよう」と思うベーカリーが増えるだろうと考えたからです。また、十勝産小麦の価値を高めるため、十勝産小麦でしか作れない「十勝パン」の商品開発に取り組んでいます。「十勝パン」を、「讃岐うどん」のようなご当地を代表する食べ物にすれば、TPPに参加しても十勝の小麦は生き残れると思います。

これから皆さんに食事をしていただく麦音店は、敷地面積2,400坪で、ベーカリーの単独店舗としては日本最大です。麦音店は、コメに比べるとなじみの薄い小麦をもっと身近に感じてもらえるよう、小麦畑のほか製粉用臼とそれを動かす風車、水車を設置し、さらに厨房をオープンキッチン形式にすることで、小麦からパンができるまでの一連の過程を見られるようにしています。こうした仕掛けを通じ、来店される地元の方々に、自分たちの地域で育った小麦を食べているという実感を持ってもらいたいと思っています。

