

事業名	地域資源を活用した菓子開発製造事業
事業者名	水沢地域パン等加工組合 おおのパン工房 代表 秋山陽子
連絡先	028-8805 岩手県九戸郡洋野町水沢第6地割32-2 電話：0194-77-5101 FAX：0194-64-5234 営業時間：9：00～16：00（定休日 毎週水曜日）

里山のその奥のパン工房

私たちの工房は主要道から10分ほど離れ、牧野、田んぼ、はたけを進んだ田舎の景色中にあります。田んぼと畑、山、自然に囲まれた環境です。

今は使われていない小学校を活用した工房です。

きっかけは、数十世帯の小さな農村地域での仕事作り、コミュニティの交流の場づくりの一環でパン工房が始まりました。



私たちのつくっているパンは

- ・ 雑穀入り天然酵母パン
- ・ 地元産米粉パン
- ・ 岩手県産小麦100%パン

私たちの住んでいる岩手県沿岸北部地方は、夏はヤマセの冷涼な気候、平地が少ないことから、稲作以外の雑穀も栽培されていました。今では健康志向から、雑穀に含まれる栄養分が注目されています。

そういったことから、試行錯誤を重ね雑穀パンが出来上がりました。

地域のお米を使った米粉パンはモチっとした食感が人気です。岩手県産小麦ゆきちから100%でつかったパン。地域の材料にこだわった安心・安全・おいしいをモットーに作ってきました。





安全でおいしいパン

を作りたい

添加物を出来るか限り使わずに、パン本来の食感、香り、味が完成するまで試行錯誤の連続、いろいろ失敗を繰り返しました。今もまだまだ勉強中です。

お客さまから、「パンの味がするね」って

言われたことが何よりの励みになりました。

アレルギーが心配でパンが食べれない人もパンが食べれるように、雑穀パンや米粉パンは、卵やバターは使っていません。

「自然、農、食」をとおして

地域のグリーンツーリズムや食育のお手伝いとして、パン作り体験教室や勉強会も行っています。

自然、農業の大切さ、調理体験をとおしてのコミュニケーションなど日常では気づかないことに子供から大人まで改めて気づかされます。



地域の仕事づくり

今回の支援事業を活用してこれからは新たな商品開発（菓子、菓子パン等）に取り組むことができます。

地域の人が、地域の原材料（小麦、雑穀、米、牛乳）を使って、商品をつくり、お客様にお届けする。当たり前のことですが、継続したその積み重ねが地域の働く場作り、仕事作りにつながっていくと考えています。

まだまだ地域の「仕事」としては小さなものなので、いろいろ勉強させていただいて、しっかりと、そして少しずつでも事業を大きくできるようにがんばりますので、皆様のご支援、ご協力の程よろしく願いいたします。