

# Oh!Me

インターネットと連動した  
【滋賀生活情報紙】



## 新毎日新聞

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

**滋賀ガイド** [www.gaido.jp](http://www.gaido.jp)

vol.320・6月3日号

毎週木曜発行

4面にプレゼント情報!

●Oh!Me編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927

●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603

●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5

発行部数:100,000部

のどかな田園風景が広がる東近江市五個荘七里町で「自然派パン工房ふるさとの道」を営む工藤祐義さんと礼子さん夫妻は、素材にこだわった天然酵母のパンを愛情込めて手作りしている。素朴で温かみあるパンは「安心して食べられる」と、人気を呼んでいる。



### 素敵な人



自然派パン工房 ふるさとの道  
くどう すけよし れいこ  
**工藤 祐義さん・礼子さん**  
(東近江市在住)

## 感謝の気持ちで天然酵母パンを焼き続ける

### 模索中に出合ったパン作り

1日に12種類ほどのパンを焼くが、焼き上がると同時に次々と売れ、店の棚は常に品薄状態になっている。「毎朝、ふくらんだパンを見て『酵母が生きている!』と胸がわくわくします。自然の恵みが響き合い、生かし合っている。私たちも同じ。多くの人に支えられてここまでできたと感謝しています」と夫妻は言う。

晩婚だったため、祐義さんがサラリーマンを定年退職した97(平成9)年は、子どもがまだ高校生と大学生だった。「何か仕事をしなくては」と模索する中でパンを焼くことを思い立った。

礼子さんは結婚したときから食の安全に興味があり、本で天然酵母(ホシノ酵母)を知ってホシノ酵母の会にも入会していた。田舎暮らしや農業にもあこがれがあり、パン教室にも通っていた。

01(平成13)年、農産物を直売している五個荘の農園を見に行き、農園主に「天然酵母のパンを焼いてみたい」と話すと、パンを作る場所を貸してもらえ、販売もしてくれることで話がまとまった。

山のパン屋で1カ月ほど修行も積んだ。

05(平成17)年、農園の近くで民家を賃してくれる人が現れ、自分たちだけの店舗を構えることになった。

天然酵母は環境の変化で発酵が異なるため、素晴らしい味を生み出す可能性がある反面、雑菌による酸味を生むこともあり扱いつらい。生地を12~15時間寝かすのが理想で、仕込みが深夜まで及ぶこともある。



「全くの素人だったので、怖いもの知らずで天然酵母に取り組めたのでしょうか。最初はパンが硬くなったり、酸っぱくなったり……だからこそ次はもっとおいしいものをと夢中になりました」

工藤夫妻がこだわるのは食の安全と安心。ポストハーベスト農薬(※)を使わない国産小麦(岩手産南部小麦ほか)と、天然酵母(ホシノ酵母)を使用。塩は精製工業塩ではなくミネラルが多く含まれる自然塩、砂糖は精白していないキビ糖を使う。具材には地元で採れた豆や野菜、ゴマ、雑穀などをふんだんに

使い、素材の風味を生かした味わい深いパンを作っている。

### 子どもたちに自然の恵みを

「授乳中に出合って以来、ここのパンばかり食べています。子どもにも安心して与えられます」「かみしめるほどに味わい深く、飽きのこない味です」など、お客さんの喜びの声がパン作りの原動力になっている。



お客さんとのふれあいが楽しみの一つ

「おいしいと言われるとうれしくてがんばろうと思えます」

最近は保育園などからおやつ注文もくるようになった。「小さい子どもこそ自然の恵みを味わってほしいです」いずれは、自分たちで育てた有機野菜を素材に使うことも考えているといい、安全でおいしいパン作りを探索し続けている。

(取材・福本)

詳しくは [www.gaido.jp/3201](http://www.gaido.jp/3201)

※ポストハーベスト農薬…収穫後の農産物に使用する殺菌剤、防かび剤などのこと。日本では禁止されている。

### 自然派パン工房 ふるさとの道

- 東近江市五個荘七里町325-5
- 営業:11:00~17:00 ※売り切れ次第終了
- 定休日:月曜日、火曜日 ●TEL:0748-48-5384



## 初めて見えるものがある。

### CITROËN C3

— VISIODRIVE —

ひとたび乗り込めば、見るもの、触れるもの、すべてが新しい驚きに満ちている。ゼニス フロントウィンドウと名付けられた頭上まで広がるガラスエリアによってもたらされるのは、コンパクトカーの常識をくつがえす広大な視界と圧倒的な開放感。ドライバーとクルマ、そして風景が一体になる独創的な感覚。それはシトロエン独自の発想、VISIODRIVE(ビジョドライブ)コンセプトから生まれた、まったく新しいドライビングエクスペリエンス。

新たなダブルシェvronをまとうて、未体験のドライビングへ。

New CITROËN C3が、いよいよ走り出す。

- C3(1.6L・4AT・5ドアハッチバック)  
メーカー希望小売価格(消費税込) ¥2,090,000
- C3エクスクルーシブ(1.6L・4AT・5ドアハッチバック)  
メーカー希望小売価格(消費税込) ¥2,390,000

シトロエン オフィシャル ウェブサイト [www.citroen.jp](http://www.citroen.jp) | シトロエン コール 0120-55-4106

※表示価格は車両本体価格に消費税を含めたメーカー希望小売価格です。販売価格は各正規販売店が独自に定めておりますので、お問い合わせください。  
※保険料、税金(関税・消費税)、登録料、付帯品価格などの諸費用は別途申し受けます。※リサイクル料金が別途必要となります。※写真は実際の風景とは異なります。※写真は関係社提供となります。※車検の費用は別途見積り。※販売店が別途サービスを提供している場合があります。



[www.citroen.jp](http://www.citroen.jp)



CRÉATIVE TECHNOLOGIE

シトロエン 栗東 (株式会社甲賀自動車工業所) TEL 077-516-6880  
〒520-3017 滋賀県栗東市六地藏1078 ●9:30~19:00 ●月曜定休日 <http://www.citroen-ritto.jp/>