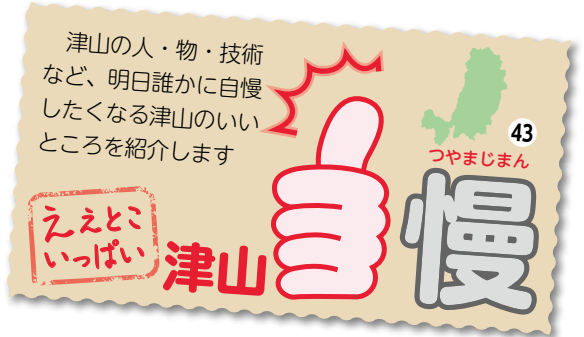




◀津山のほほえみで焼いたパン  
ブレツェル(写真左)  
シュトレン(写真右)

小岩さんのインスタグラム  
はこちらから▶  
@ tsuyamakomugi\_risa



### 津山市地域おこし協力隊 小岩 里砂さん

北海道出身。ドイツの国家公認のパン職人資格 Geselle を持つ。令和5年8月から津山市地域おこし協力隊に着任。津山産小麦生産普及連絡協議会で、小麦粉の製粉やマルシェへの出店など、津山産小麦「津山のほほえみ」の魅力を広める活動を行っている。

#### もっとパンを勉強したい

母が営んでいた教室でパン作りを習い、自分が教えるようになった時、より深くパンについて学びたいと考えました。地元でドイツパンの店があり、幼いころからなじみがあったため、一念発起してドイツに修行に行きました。

ドイツには、国家公認のパン職人の資格があります。「職人」「親方」のうち、「職人」の資格「Geselle」の取得を目指しドイツでの生活を始めました。週2日は座学、3日はパン屋で実務を経験し、3年間の課程を修了した後に試験を受け、「Geselle」となりました。

#### 自分の店を持つという夢

帰国後は、ドイツでの経験を生かし、札幌市内のパン屋や石狩市観光協会でも働いていました。そんな中、津山産小麦の製粉とPRを行う、津山市地域おこし協力隊の募集を見つけました。まずは、津山産小麦の味を知ろうと思い、小麦粉を取り寄せ、パンを焼いてみたところ、とても香りが良く、この魅力を多くの人に伝えたいと思いました。さらに募集条件の「将来的にパン屋として開業したい人」という内容が、いつか自分の

店を持ちたいと思っていた心に刺さり、応募を決めました。

#### 百間は一食にしかず

現在は、津山産小麦「津山のほほえみ」の製粉のほか、津山のほほえみで焼いたパンを食べてもらう活動をしています。また、市内で定期的に開催されている「お野菜マルシェ」に出店し、販売のほか、家庭でも作ってもらえるよう、ガスコンロで作る「フライパンで焼けちゃうちぎりパン」の自作レシピを配布しています。

津山産小麦の魅力は、何といても香りの良さです。その魅力を知ってもらうためには、実際に焼いたパンを食べてもらうことが一番だと考えています。「百間は一食にしかず」をモットーに、食べてもらうことに重きを置いた活動をしていきたいです。

今後は、地域おこし協力隊の活動を続けながら、講習会などで、より高い技術やノウハウを身に付け、津山のほほえみに合った、さらにおいしいパンの開発をしたいと考えています。

そして、いつかは津山で自分の店を開き、津山産小麦で焼いたパンをより多くの人に味わってもらいたいです。



この春から、部署異動により新たに編集室の一員として仲間に加わることになりました。元々写真を撮ることが好きなので、休日のイベントなど楽しく取材をしています。取材を通じて、今まで自分が知らなかった津山の魅力を知ることができて、とてもうれしく思います。これからよろしくお願ひします。(笑)

牛魔王選手権取材しました。各店自慢の肉料理を一度に味わえるので、肉好きにはこの上ない幸せなイベントです。かくいうわたしもその一人。まずは撮影し、それからお客さんとして思う存分堪能しました。どれもおいしさこだわりがぎゅゅと詰まっていて、出店された皆さんの本気を感じました。(笑)

「暑熱順化」という言葉を最近知りました。軽く汗をかき運動や入浴を日頃から行い、体を暑さに慣れさせることです。発汗機能が整って、熱中症の予防になるとか。本格的な暑さを迎える前に、暑さに強い体をつくり、精一杯夏を楽しみたいですね。ダイエットも兼ね、走る習慣をつけたいと思います！(笑)

☎ 0868-32-2029  
☎ 0868-32-2152  
✉ kouhou@city.tsuayama.jp

広報津山は、環境保護のため再生紙・植物性インキを使用しています。読み終えた後はリサイクル(緑紙)にご協力ください。

