

安心でおいしくて地域の人に喜ばれる

『みかんロール』パンの製造・販売

マテア

代表 日野 安彦さん



日野安彦さんと日野れい子さん

平成25年度 採択事業

国産小麦と天然酵母にこだわった自然志向のパン屋さん

京田辺市の住宅街の一角でログハウス風の店舗を構える、パン屋「マテア」の日野さん。自宅に併設したパン工房で良い香りを漂わせておいしいパンを焼き続け、今年で創業25周年を迎えました。国産小麦と天然酵母で作られるパンは、安心でおいしいものを求める子育て世代を中心に幅広い年齢層のお客様から支持されています。「シンプルで飽きのこないパン。素朴でどこか懐かしい。気がつけばいつもとなりにいる、そんなパン屋でありたいと思っています」。

天然酵母を使用すると、イーストよりも発酵の時間が長く管理も難しいのですが、手間がかかっても天然の原料だけで作られた酵母にはこだわりをもち続けています。また、パンに塗る油に菜種油を使ったり、砂糖や塩も控えめにするなど、食べる側のことを考えて絶えず材料には配慮して作っていますので、アレルギーの子供や療養中の人にも食べてもらえるパンを提供することができます。「こんな住宅街のわかりにくい場所で、普通のパンだったらお客さんは来てくれないと思いました。また、自分達が食べたかったパンを焼いていたら、いつのまにか自然志向のお客さんが集まってきたという感じもします」。



パン工房の店内

「みかんロール」プロジェクトに着手

日野さんの知人で井手町で農家をされている方は、地元竹の間伐材をチップにして土壌改良材を作り、それをみかん畑に撒くことで甘くておいしいみかんを作っています。「このおいしいみかんを使って、おいしいパンを作りたい」と思った時に「みかんロール」の構想がスタートしました。

しかし、実際に試作を始めてみるといくつかの問題に

農林水産物の活用

ぶつかります。みかんを混ぜると安定したパン生地を作るのが難しくなるためいろいろな方法を検討しましたが、最終的にはみかんをペーストにして使うことで生地にうまく練り込むことができました。

また、バターや卵など動物性の材料を使わないでもっちりとした食感の良いパンにするため、それに適した材料を求めていろいろと試行錯誤を繰り返します。なかなかうまくできませんでしたが、じゃがいもを入れることで食べた時にしっとりとした食感が得られることを発見します。こうした苦労の末、きめ細やかでほんのりとみかんの香りがする「みかんロール」が完成しました。

多くの人に喜ばれる「みかんロール」

いろいろな人に試食してもらおうと、「みかんロール」の反響は上々でした。「バターや卵なしでこれほどふんわりとした味わいのあるパンは食べたことがないと、お客様にも喜ばれています」と日野さん。

一般的な製法では、油脂や卵、糖分量を多くしてやわらかなパンに焼き上げるそうですが、日野さんはマテアらしさを出すためにも、そういった材料に頼らない方法でふんわりとした食感が得られるパンを作り出したかったそうです。「みなさん、バターや卵を使っていないことに驚かれます。じゃがいもやカボチャなどは、バターや卵の代わりとしてふんわり感を出すことができますし、国産小麦粉の持つ欠点を補うこともできます」。

保育園や幼稚園では、アレルギーの園児と同じメニューで給食に使用できるということで採用してもらったり、ベジタリアンや柔らかいパンを求める高齢の方にも好評を得ているということです。

また、みかんやじゃがいもの皮は、地元農家の鶏舎に敷いてもらうことで廃棄物の軽減を図っています。みかんなどの香りで家畜がリラックスするという効果もあるそうです。



きめ細やかでほんのりとみかんの香りがする「みかんロール」

パンを通じて人との繋がりを大切にしたい

「焼きたては口当たりの良さなどでワッと勢いで食べてしまいますが、私たちのパンは、日にちがたってもそれなりに熟成が進んで味わい深くなります。おいしくて安心な材料にこだわったパンを作り続けることで、パン好きな人、食にこだわる人、アレルギーを持つ人、さらには外国の人にも選んでいただけるパンを提供することができると自負しています」と語る日野さん。

今では、マテアのパンを求めに遠方からもお客さんが来られるそうです。自然の材料にこだわりを持ち続けたことで、賛同していただける人の輪が広がったということです。長年続けていることで、小さい頃に食べてくれた方が、今度は自分の子供に食べさせるために買いに来てくれたり、三代続けて買いに来てくれる方もいらっしゃるそうです。

「皆様に支えられて25年続けられました。手応えを感じるまではなかなか大変でした」。

次から次へと問題はあっても、仕事楽しくあれば続けられます。お客さんとのコミュニケーションも楽しく、お礼の手紙などをいただくとうれやうれな瞬間があります。パンでもこういう繋がりができるんですよ」。



うれしいお客さんからのメッセージ

事業概要

マテア

http://www.mateappe.com

代表：日野 安彦

業種：パン・菓子製造販売業

創業：平成2年4月

住所：〒610-0351 京田辺市大住ヶ丘2-10-1

TEL：0774-63-5699 FAX：0774-63-5699