

## スウェーデンパンを通して 国際交流

### スピエレット

昨年3月にスウェーデンレクスンド市からパン焼き名人を招いて開催されたパン焼き講習会のエキスパートコースに参加した方等で構成されているスピエレット。

レクスンド市との姉妹都市提携20周年事業で、その腕前を披露したほか、現在は、町民の方にパン作りを教えるなど、活躍の場を広げています。



写真上段左から

佐藤照子さん・長野妙子さん

写真下段左から

辻野道子さん・小林裕美さん（代表）

#### スピエレットを結成した きっかけは

町からパン焼き講習会のときに夏至祭でパンを焼いて欲しいと依頼されたことがきっかけで結成しました。

講習会では、窯で焼くことが初めてだったので、大きなへらで回しながら焼くことに驚きを感じましたが、細かいところまで教えてくれたので、分かりやすかったです。それに、通訳の方がスウェーデンに長く住んでいる方だったので、文化の勉強もできて、とても有意義でしたね。会の名前となっている「スピエレット」は、スウェーデン語で窯の煙突を開閉するつまみのことです。小さなS字のつまみなのですが、パンを焼くために無くてはならないもので、小さくても大切な働きになりたいねと話し合い、決定しました。

#### 夏至祭のときは 上手に焼けたのですね

おいしく焼くには、窯の温度を適温にすることが大切なのですが、窯には温度計が付いている訳ではないので、自分の感覚で薪をくべたり冷ましたりと温度を合わせる事が難しいです。

夏至祭までは、会を結成してから2か月しかありませんでしたので、上手に焼けるか不安でしたが、教えられた方法を忠実に守って、みなさんにおいしいパンを食べてもらおうと毎週集まって試行錯誤を重ねました。

その結果、当日までにメンバーが適材適所で力を発揮し、息を合わせてパンを作ることができました。

レクスンド市からの訪問団の方が私たちの作ったパンを「おいしい、おいしい」と食べている声を

聞いて、本当に嬉しかったです。特にスウェーデン大使から「日本でスウェーデンパンを食べることができるようになり、本当に良かった」と声をかけてもらえたことが印象的でした。

#### 講習会を通してスウェーデン パンを広めているのですね

町内の方にパン焼き講習会をしているのですが、風味と食感の異なる2種類のパンを作る講習会は、姉妹都市の食文化が良くわかったと毎回好評をいただいています。

窯でパンを作ると、火を見ながらゆったりとした時間を楽しむことができます。

是非、みなさんも一度スウェーデンレクスンド式パン窯を使ったパン作りを体験してみませんか。