

# 第46回「てのひら文庫賞」岐阜県読書感想文コンクール

## 最優秀賞・岐阜県知事賞 作品

### 最優秀賞・岐阜県知事賞

6年自由図書部門／読んだ本・捨てないパン屋の挑戦しあわせのレシピ

#### 田村さんとわたしの挑戦

岐阜市岐阜大学教育学部附属小中学校 後藤心陽

「食べているのは生きものだ」  
これは、田村さんが捨てないパン屋になるための修業で、そして、ほんもののパンをめぐる旅で学んだ一番大切なことだ。食べるということは、べつの生きものの「いのち」をいただくということ。そして、その「いのち」のバトンを宿したパンを作っている田村さん。これらは、捨てないパン屋になるために、あきらめずに挑戦し続けた田村さんだからこそ知ることができたことだと思う。

田村さんは、親の後をついでパン屋になると決めた時に、天然こう母とまきがまを使った百年たっても食べられている本物のパンを作りたいという覚悟があった。しかし、心をこめて作ったパンは売れ残り、毎日捨てる日々が続いた。田村さんは、以前、モンゴルの遊牧民と生活していた時に、彼らは一てきの血もむだにせず、羊を大切に食べていたのを見た。それを日本人にも伝えなくてはと思っていたのに、お客さんのことを考え、常にあるような種類の焼きたてのパンを作っていたら、それが食品ロスにつながっていたのだ。

田村さんは、それがすぐくやしくて、フランスとオーストリアへ修業に行った。そこで目にしたものは、毎日たくさんのパンを焼いているにもかかわらず、パンを

一つも捨てていないパン屋だった。まきがまが大きく、種類は少なく、ぶかっこうなパンでも売りに出す。労働時間が五時間ほどという店もあった。これらのことから、長く仕事を続けるなら、手をかけすぎず、ほどほどにやること大切だということを学んだ。ヨーロッパのパン職人が百年続けられるパンを作るのは、そのパンを作る職人が幸せだから。そして、そのパンを食べたお客さんも幸せになる。それが「ほんもの」のパンだと田村さんは気づいたのだ。そして、今、田村さんは、フランス式のまきがまで、かたいパン数種類だけを取りあつかった捨てないパン屋を作り上げた。

わたしの家族はよくキャンプに行く。キャンプでは、米つぶ一つ残さずに食べきる。なぜなら、きれいに食べきらないと、生ごみの処理に困るからだ。何より、食べられるものが限られているので、残すなんてもったいない。また、水もきちようだ。去年のキャンプでは、水が足りなくなり、高い自動はん売機の水を買うことになってしまった。家では、じゃ口をひねって、冷蔵庫で冷やせば、いつでも冷たくておいしい水が飲めるのに、キャンプではそうはいかない。

今年もまた夏休みに家族でキャンプに行ってきた。去年の反省

を生かして、今年はたくさん水を持って行った。三日目にもなると、水はぬるくなっていた。家だったら、飲みたくないけれど、暑い中、テントを片付けた後のぬるい水はおいしかった。また、ご飯は、たく量を失敗し、かたいお米になってしまった。ふだんならあまり食べたくないご飯でも、お腹が空いてしまうから、ないよりかはましだと思って、がまんして食べた。そうしたら、外で食べたからなのか、意外とおいしく食べられた。この本を読んで、キャンプは、遊牧民の生活や田村さんの食品ロスをなくす挑戦と少し似ていると思った。わたしの周りには、モノがあふれている。すぐに新しいモノが手に入るの、モノを捨てても、罪悪感はない。でも不便な生活を体験すると、日常にある当たり前のモノのありがたみがよくわかる。田村さんは、わたしの命をもらっているというのを教えてくれた。便利な生活をしていても、生きものの命に感謝し、大切に命をいただくこと。食べられる量を自分でよくはあくして、もったいないという気持ちで大事にする。わたしにできることは、小さいけれど、毎日わずれずに続けることが、わたしの挑戦だ。