

# コペについて

コペ

コペの位置

コペの奥山さんのインタビュー

あおば小麦プロジェクト

あおば小麦プロジェクト森のオト

あおば小麦プロジェクトぶんしょう社

これを押してください



コペを中心に、あおば小麦や奥山さん、グリーンさんなどについて説明しています。ぜひ見てください！



...

青葉台のベーカリーコペは、あおば小麦プロジェクトに関わっています。今からそのことについて紹介するのでぜひご覧ください

まず、そもそもあおば小麦プロジェクトについて知っていますか？あおば小麦プロジェクトとは、青葉区で作られた小麦を青葉区で消費することを広めるためのプロジェクトです。

『奥山さんは青葉区でも小麦を栽培していること知り、「お店のパンにも使いたい」とほど良い量の青葉区産の小麦粉を販売してくれる生産者を探しているところでした。』**グリーンさんに訪れ、製粉や管理のポイント、日頃の仕入れの値段などについて伝えた奥山さん。**『試しにグリーンさんの小麦粉でフランスパンを焼いてみて、グリーンさんに持って行ったそうです。すると「自分たちの小麦粉がパンになった！」と大喜びするグリーンさんの人たちの姿を見て、「こんなに人を喜ばせることができるんだ。小麦ってすごい！」と感じました。もともと地域の活動に関わる取り組みや、地域のお店とつながりのあった奥山さんは、グリーンさんの青葉区産小麦をさまざまなお店で使う**「横浜あおば小麦プロジェクト」**を始めたのです。』

2018年はまず試しに自分のお店でパンに小麦を使用し、2019年に実際に始めました。このプロジェクトには青葉区にある30店舗ぐらいが参加し、グリーンさんの小麦には様々なメニューに取り入れられたのでした。『その秘訣は、**「青葉区産の小麦だけにすることにこだわらず、他の小麦粉とのブレンドもOK」**としたこと。レベルを下げて、多くの店に協力してもらい、**青葉区全体でこのプロジェクトのことを広げることに大成功しました。**』

ちなみに、コペの店長の奥山さんや、青葉小麦を製作しているグリーンさんたちはいっしょに青葉台商店街にあるお店にあおば小麦を出しています。奥山さんは、コペの店長でもあり、あおば小麦プロジェクトにも、いろいろと関わってきました。みなさんもあおば小麦について、もっと調べたりしていき、**あおば小麦の消費や地産地消に力を入れてみてはどうですか？**

※ ぶんしょう社インタビュー2021.10.03日 2000本が即完売！「横浜あおばビール」を生んだパン屋が“落ちこぼれ”から町の人気者になるまでより引用