

スウェーデン レクサンド市との交流

当別町

スウェーデンパン窯と文化創造・賑わい創出

当別町企画部企画課 企画振興係長

熊谷 康弘



当別赤れんが6号の全景

当別町は、1987年10月よりスウェーデンのレクサンド市と姉妹都市として提携し、これまでに様々な交流を重ね、今年で20周年を迎えます。本町の交流果実の一番大きなものとして、本場北欧のお祭りを日本版・当別版にアレンジした「当別町夏至祭」があげられますが、今年で24回を迎え、着実に歴史を積み重ねてきました。しかしながら、日本とスウェーデンの距離、日本国内ではマイナーなスウェーデン語などがバリアとなって、飛躍的な交流の促進に拍車がかからず、地道な交流が続いていたと言っても過言ではありません。

他方、姉妹都市提携当初より、レクサンド市長(当時)から「スウェーデンの文化をお伝えするには、スウェーデンパン窯を導入頂くのが近道の一つである」と提唱を受け、色々な切り口から導入の検討を重ねてきましたが、本年3月、J・R石狩当別駅前のレンガ造り建物、当別赤れんが6号に設置される運びとなりました。

文化創造・賑わい創出と国際交流

当別赤れんが6号は、もともと農業用の倉庫として昭和16年に建設された木骨平屋建ての建物です。J・R駅の目の前で立地的にも優れ、歴史的な面持ちがあり、当別町を代表す

る農業に活用されてきたれんが造りの建物を、町の発展のために活用してほしいとの声が多かったものの、財政的に厳しく、事業化が容易なものではありませんでした。

全国的に市町村合併議論が終盤を迎えた平成16年度、当町においても近隣の町村と合併協議を進めておりましたが結果せず、自立の道を選択することが余儀なくされました。行政の組織体制や財政面で脆弱な当町では、当別町行財政システム再構築プランを作成し、自主自立した自治体を目指すことになりました。4年間で約22億の赤字を解消し、行政組織を再編する中期計画です。しかし





窯組み立ての資材を確認

ながら、プランでは、「お金がないから手を拱いているのではなく、知恵を出し合い目新しいことにチャレンジし、町に活力をもたらす」重点施策も盛り込まれておりました。それが、「文化創造と賑わい創出・情報発信拠点の創出」当別赤れんが6号の整備」でした。

町民主導で検討委員会を組織し、施設整備・施設活用のあり方などを夜を徹して議論を重ね、まとめ上げた報告書が(財)日本宝くじ協会に認められ、施設整備のほぼ全額を助成いただけることになりました。

また、施設整備の方針である文化創造・賑わい創出、国際交流の推進が合致したこと、さらには様々な団体などに施設のコンセプトに共鳴いただけたことなどから、姉妹都市提携20周年を目前とした平成19年3月、当別赤れんが6号の竣工に併



れんが倉庫内で組み立て中のパン窯

せ、当該施設内にスウェーデンパン窯が設置される運びとなりました。また、当該パン窯設置に係る費用についても、このような取り組みに共感いただいた町内出身の企業家からのご厚志により、ほぼ全額まかなえることとなりました。

スウェーデンパン窯の導入


永きにわたり懸案であった、スウェーデンパン窯の設置も、レクサンド市から、①ダーラナ県内一のレンガ積み職人の招へい、②パン窯設置工事及び資材の輸入に経験のある現地法人の紹介がなければ、なしえるものではありませんでした。

レクサンド側の考えでは、相当期間事業が実現しなかったことで白紙に近い状態であったこと、現職市長の推すところであるものの、前市長時代と比較して政策的位置付けのラン


クが少し低かったことなどから、必要不可欠な上記2点についてレクサンド側でコンセンサスを図ることは非常に厳しい状況であったようです。最終的には、平成18年にレクサンド市を訪れた使節団(姉妹都市提携20周年記念事業の事前調整が主たる目的)が、レクサンド市側と協議を行い、当別町におけるパン窯導入の覚書を取り交わすことに成功。その後は、順調に事が進み、レクサンド市からパン窯の原材料である、耐火レンガや耐火モルタル、窯の扉、窯内部の厚い鉄の板、土台となるブロックなどが滞りなく輸入され、県内一の職人の手で窯が積み上げられました。おそらく、スウェーデンから物資を輸入し、スウェーデンの職人が一から作り上げたスウェーデンパン窯は日本国内、当別町にしか存在しないものと推測するところです。

スウェーデンパン窯は、①窯内部にある鉄の板に直接薪を燃やし、②窯全体が暖まったらその薪を端に移動し、鉄の板をきれいにした後、③薪の炎(上火)と熱せられた鉄板(下火)でパンを焼き上げるもので、スウェーデン伝統のレットロな構造です。

レクサンド市で食するパンは、「ク



since1896



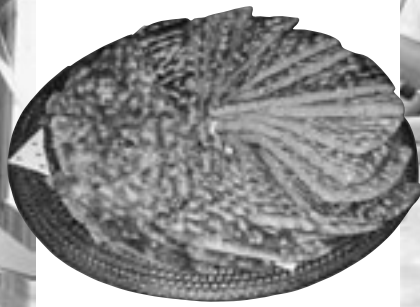
山藤三陽印刷株式会社

〒063-0051 札幌市西区宮の沢1条4丁目16-1

[営業部] 代表電話 (011) 661-7163 FAX. (011) 661-7173
 東京支店 / 電話 (03) 3518-4631 FAX. (03) 3518-4633
 苫小牧営業所 / 電話 (0144) 34-8078 FAX. (0144) 31-2423
 千歳営業所 / 電話 (0123) 26-3555



真新しいパン工房でスウェーデンの講師(中央2名)と受講者たち



焼き上がったクネッケパン



講習中

「クネッケパン」と呼ばれるスナックやクラッカーの様な歯ごたえを楽しめる固パン、ホットケーキのような厚みと食感のある「シヨックパン」、生地にマッシュポテトを練り込み少し厚めのクレープのような「トウンパン」が代表で、ともにパン香料をアクセントとした、薪で焼き上げた風味が楽しめるパンです。

また、3種ともハムやチーズ、バター、マッシュポテト、ソーセージなどと一緒に食べるのが主流で、生クリームやジャム等と合わせてスイーツ感覚でも美味しく頂ける魅力を持っています。

スウェーデンパン窯と国際交流

スウェーデンパン窯は、温度調整と焼き上がりの見極めが非常に難しいことから、窯の竣工に合わせ、レクサンド市及び現地法人トーモクヒユース(株)のご厚意により、レクサンド市内で1、2を競うパン焼き名人2名を派遣してもらい、講習会の開催が実現しました。

講習会は、本年3月下旬に4日間開催され、特に4日間連続で講習会を受講された生徒の方々に、名人の技術が伝授されました。

本年6月に開催された当別町・レ

クサンド市姉妹都市提携20周年記念事業では、スウェーデンパン窯の火入れ式を挙行しますが、火入れ式では講習会で技術を伝承した生徒の方々がこの窯で焼き上げたパンを、レクサンド市民に振る舞うような企画も盛り込まれているところです。

当別赤れんが6号のパン工房は、当面、パン焼き講習会などを主に利用していただけるような体制を取り、1人でも多くの方にスウェーデンパン窯を体験していただく予定であります。町民のパン焼き技術が上達し、スウェーデンパンの商品化が進み、当別町に新たな特産品が誕生した時には、当別赤れんが6号が、スウェーデン・レクサンド市との交流の新たな拠点として生まれ変わることに、スウェーデンパンを介し当別町が日本とスウェーデンの交流の架け橋となる事を期待しております。

れんが積み職人のアーネ・ブラーサー氏と一緒に、アドバイザーとして来町した前レクサンド市長のベッティル・ダニエルス氏は、パン窯設置工事の間を縫って、北方圏センターで開催した北方圏講座(平成18年12月19日)で講演した。

(本誌春季号139号に講演内容を掲載)

KYOWA PRINTING

質の高い「ビジュアル・コミュニケーション」をささえる商業印刷専門企業——



企業と生活者を結ぶ

協和印刷株式会社

〒063-0834 札幌市西区発寒14条14丁目2番50号
TEL (011)666-1641・FAX (011)669-2332