

**病気で苦しむ人に安心安全なパンを届けたい**

# 100%オーガニックのパンを開発・販売開始

**国内初  
の試み****日本の食の安全に一石を投じる  
家族の「化学物質過敏症」発症が契機**

胎内市のパン店「麦ばたけ（創業1988年 | 店主 奥村昭）」では国内初となる100%オーガニックによるパンを開発、本年6月29日より販売を開始致しました。100%オーガニックのパンとは国産有機小麦や有機天然酵母（イースト）のみならず、砂糖・塩・牛乳・卵・フルーツ類やナッツ類に至るまで、パンに含まれる全ての食材を有機食材で作ったパンとなります。有機栽培による小麦を使ったパンは国内で数例が見受けられますが、全食材を有機食材で作られたパンは当店の調べる限り国内では他に例の無い取組となっております。

## 化学物質過敏症の人でも食べられるパンを作りたい

100%オーガニックのパン開発は店主奥村の娘が数年前に化学物質過敏症を発症、当店のパンが食べられなくなった事から始まりました。それまでも国産小麦によるパン作りをしておりましたが、食材に含まれる農薬や食品添加物由来の化学物質を完全に排除するには全ての食材を有機食材にする必要があり、パン作りに欠かせない全ての食材を苦勞の末に全国から探し取り寄せましたが単に食材を有機に代えるだけではパンになりません。開発当初は失敗の連続、「食材の配合比率」「発酵時間や温度」「季節毎の調整」等々あらゆる組み合わせをイチから試行錯誤。最適解を見つけるのに1年強を要し、ようやく納得の品質に辿り着き販売開始に至った次第です。

今回の取組により「安心安全な食品を手に入れるのが困難な現実」を目の当たりに致しました。農薬・食品添加物の事実を知れば知るほど、日本の食の安全を考えれば考えるほど「娘達が食べられる物こそ当たり前前の食品基準とすべきではないか？」とオーガニック食品の必要性を痛感しております。田舎の小さなパン屋ではございますが、「一人でも多くの方々に安心して召し上がって頂けたら」という想いで新しいパン作りに取り組んでおります。

【化学物質過敏症とは】化学物質に触れると腹痛・下痢・嘔吐・頭痛・目まい等の不調をきたし、過敏度は個人差がありますが治療法はなく化学物質から遠ざかる事で過敏度を抑制するしか方法が無いと言われる病気です。国内では推定で10万人の患者がいると言われており、専門医は国内に3名のみという状況です。

### 当店「麦ばたけ」の概要

新潟県胎内市東本町24-16 / P3台分  
8:00~18:30 / 日曜定休



HPIは「麦ばたけ 安心安全」で検索  
<https://www.mugibatake.co.jp>

### 100%オーガニックパンの一例 ※価格は税込

- 国産有機小麦の食パン：¥820（1斤）
  - 甘夏酵母のカンパーニュ：¥780
  - りんご酵母と有機くるみのカンパーニュ：¥1,150
  - 国産有機小麦のサマーシュトレン：¥2,600
  - オーガニックチョコレートケーキ：¥1,800 他、全8種。
- ※100%オーガニックのパン販売はインターネットを主としており、店頭での販売はご予約制となっております。



本件のお問合せ先



麦ばたけ 店主の 奥村 昭 まで  
お店の電話：0254-43-5485 / E-mail：mugibatake1988@gmail.com