

(Title)

Le lycée Iizuka expose à l'Exposition universelle d'Osaka-Kansai

[Projet « Eiraku Anpan » en collaboration entre les secteurs public, privé, universitaire et citoyen]

(Main Visual)



(Main text)

Le "Eiraku Anpan", créé par les élèves du programme d'anglais après les cours du lycée d'Iizuka, intitulé « **Programme Global Intensif** » (ci-après « Club Global »), sera présenté le **jeudi 21 août 2025** au Pavillon de la France de l'**Exposition Universelle Osaka-Kansai 2025**.

La pâte de haricots rouges utilisée dans l'*Eiraku Anpan* provient de l'ancienne confiserie traditionnelle de la ville d'Iizuka, « **Eiraku Zenzai** » (fondée en 1945, aujourd'hui fermée). Bien que ce magasin ait fermé ses portes à regret, son goût a été transmis par le centre pour personnes âgées de la ville d'Iizuka, « **Tomarigi** », qui continue de proposer un ensemble *zenzai* et mochi.

La pâte de haricots est enveloppée dans une pâte à pain fournie par la **boulangerie française Maison Kayser**, d'origine parisienne et présente dans environ 150 établissements dans 20 pays à travers le monde — ici, par sa boutique de Tenjin.

Le projet *Eiraku Anpan* a été mené grâce à une collaboration mensuelle entre **le lycée d'Iizuka, le centre Tomarigi, et la Maison Kayser Tenjin**, réunissant établissements éducatifs, collectivités locales, entreprises et citoyens autour d'une initiative commune.



キャップ: 永楽あんぱん

La ville d'Iizuka a prospéré depuis l'époque d'Edo en tant que relais sur la "Route du Sucre" (Nagasaki Kaidō), développant une culture du sucre qui en a fait une "ville des douceurs". Par la suite, avec le développement de l'industrie minière, cette culture des sucreries s'est encore renforcée, et le *Zenzai Eiraku* a longtemps été apprécié par les habitants de la région.

L'**Eiraku Anpan** est né pour faire revivre ce goût traditionnel à notre époque. Il incarne une nouvelle spécialité locale, reliant la riche histoire et culture d'Iizuka au reste du monde.

Nous avons interviewé deux membres ayant participé au développement de l'Eiraku Anpan : **Sayaka Nobuta** et **Ousei Sasakawa**, tous deux élèves de troisième année du cours global avancé.

## **Un pain spécial né de la collaboration avec la communauté locale**

— **Pour commencer, pouvez-vous nous expliquer comment le projet de développement de l'« Eiraku Anpan » a débuté ?**

Nous, membres du club Global, menions déjà des activités visant à dynamiser la région à travers le pain. Grâce à la coopération d'écoles partenaires à l'étranger et de restaurants locaux d'Iizuka, nous avons organisé un événement appelé *Pain Park*, où nous vendions des pains du monde tout en présentant les cultures culinaires de différents pays. Nous avons aussi participé à des festivals scolaires en ville en vendant du pain en collaboration avec les commerçants locaux.

L'idée de développer notre propre pain existait depuis notre première année, mais c'est autour du festival scolaire en ville de 2024 que nous avons commencé à passer à l'action. En échangeant nos idées, nous en sommes venus à nous dire : « *Et si on faisait un anpan ?* »

Une fois que l'idée d'utiliser la pâte de haricots rouges du *Eiraku Zenzai* pour faire notre anpan a été lancée, le projet s'est concrétisé très rapidement.

— **Ensuite, comment avez-vous transformé ce projet en une initiative impliquant les collectivités locales, les entreprises et les citoyens ?**

Nous avons d'abord discuté en interne au sein du club Global pour décider comment avancer. Comme nous n'avions pas de connaissances en boulangerie, nous avons jugé qu'il serait difficile de le réaliser seuls, et nous avons demandé à *Maison Kayser* de prendre en charge une partie de la fabrication. Nous avons déjà travaillé avec eux lors du festival scolaire précédent, où ils nous avaient aidés à vendre du pain.

Nous avons aussi sollicité la coopération du centre de ressources humaines pour seniors *Tomarigi*, avec qui nous avons également collaboré lors du festival, et demandé aux grands-mères de confectionner des prototypes.

À partir de là, nous avons nous-mêmes mené des recherches et affiné peu à peu notre idée. En avançant avec l'appui des adultes de la région, nous pensons avoir donné naissance à un pain vraiment spécial.

## **Le charme unique du fait main**

— Vous avez sollicité des organisations et des personnes déjà en lien avec vous pour transformer ce projet en réalité de manière fluide. Quelles ont été les difficultés ou les aspects intéressants au cours de ce processus ?

Comme nous n'avions aucune connaissance en boulangerie et que nous n'avions jamais fait de pain auparavant, il ne suffisait pas d'avoir des idéaux — il a fallu aussi faire face à la réalité du goût et du coût. Réunir toutes les opinions pour aller dans une même direction a été un vrai défi.

Dans le cadre de la participation à l'Exposition universelle, nous avons créé un rapport pour les médias, et cela a été une expérience plaisante d'aller interroger des personnes bien informées sur l'histoire d'Iizuka.

— Vous avez également assisté à des réunions de planification et visité les sites de fabrication. Qu'avez-vous ressenti en vivant des expériences différentes des cours et activités habituels ?

J'ai été reconnaissante que des adultes expérimentés dans la société prennent à cœur les rêves et objectifs des lycéens, comme "j'aimerais faire un pain comme ceci", et s'y investissent sérieusement.

Lorsque nous avons goûté le prototype pour la première fois, j'ai été émue par sa qualité tant au niveau du visuel que du goût. Pour répondre à l'enthousiasme et au soutien des adultes, nous avons nous aussi ressenti une volonté forte : "Nous devons absolument réussir" et "Nous voulons que beaucoup de gens puissent y goûter".

— Rien qu'en vous écoutant, cela donne envie de goûter ce fameux *Eiraku Anpan*. Quelles sont les spécificités que vous y avez intégrées ?

La pâte utilisée est spécialement conçue par Maison Kayser pour s'harmoniser avec la garniture *Eiraku Zenzai*. C'est une pâte exclusive à l'*Eiraku Anpan*.

L'équilibre entre la douceur riche de la garniture et la pâte légèrement salée est exceptionnel. Même les enseignants qui d'ordinaire n'aiment pas les sucreries ont été impressionnés en disant "C'est délicieux !" lors de la dégustation.

La garniture est enveloppée à la main dans la pâte, puis cuite. Enfin, le mot 「永楽」 (*Eiraku*) est apposé à l'aide d'un fer à marquer (hot stamp). L'ensemble du processus est réalisé à la main par les membres du centre de ressources humaines seniors *Tomarigi*.

Comme tout est fait à la main, il peut arriver que la cuisson soit un peu trop poussée ou que la forme et la couleur de la pâte varient, mais ces irrégularités ajoutent justement une touche chaleureuse et authentique qui fait tout le charme du produit.

## Faire connaître la ville d'Iizuka à travers le "Eiraku Anpan"

— Pouvez-vous nous parler de votre participation à l'Exposition universelle en août, ainsi que de vos perspectives et objectifs pour l'avenir ?

Lors de l'Exposition universelle, où nous avons l'honneur de participer, nous présenterons le **Eiraku Anpan** sous le nom français « **Eiraku Viennoiserie** ». Les sept membres de notre département global accueilleront les visiteurs avec hospitalité. Nous afficherons également des posters faits main pour faire découvrir les atouts de la ville d'Iizuka.

Nous nous attendons à recevoir des visiteurs du Japon et de l'étranger. En particulier pour les touristes étrangers, nous proposerons une dégustation avec le message : « **Et si vous goûtiez une saveur japonaise ?** ». Nous prévoyons de réaliser une enquête auprès des personnes ayant goûté le produit, afin d'utiliser leurs retours pour améliorer et développer davantage notre produit.

Lors de la vente anticipée organisée au théâtre Kaho les 1er et 2 mars, nous avons fabriqué 200 à 300 unités par jour, qui se sont toutes vendues avec un grand succès. Nous espérons faire goûter notre produit à de nombreuses personnes lors de l'Exposition également.

À l'avenir, nous aimerions que le Eiraku Anpan devienne si populaire qu'il soit vendu dans les coins souvenirs des gares de Shin-Iizuka et Iizuka. Nous rêvons qu'il devienne un produit

dont nous puissions dire : « **C'est nous qui l'avons développé !** ». Nous souhaitons aussi pouvoir proposer la vente en ligne un jour.

— **Pour finir, avez-vous un message à adresser à nos lecteurs ?**

Nous serions ravis que les gens découvrent **la ville d'Izuka et notre lycée** à travers le Eiraku Anpan. Nous voulons montrer que même depuis une région locale, il est possible de diffuser un message au monde entier.

Izuka est une ville riche en douceurs délicieuses. Nous ferons tout notre possible pour que le Eiraku Anpan devienne l'une d'elles, digne de fierté à l'international.

(Fin)

Ce projet est aussi **le fruit de l'héritage transmis par nos prédécesseurs du département global**, qui ont accumulé savoir-faire et expérience, et que nous, leurs cadets, avons su faire évoluer.

À travers ce projet, chaque élève réinterprète **le lien entre le global et le local** selon son propre point de vue, approfondissant ainsi son apprentissage. C'est une parfaite illustration de la vision éducative de notre lycée : **GLI – Global, Local, Individual**.

Ce projet permet non seulement de redécouvrir les attraits d'Izuka et de contribuer à la revitalisation régionale, mais aussi de **répondre à l'objectif de développement durable n°11 : "Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables."**

Nous souhaitons transmettre au monde entier, et aux générations futures, **le charme de la "Sugar Road"**, reconnue comme patrimoine culturel du Japon.

**Notre participation à l'Exposition universelle d'Osaka-Kansai constitue l'aboutissement de nos efforts, tout en marquant le début d'un nouveau défi.** En continuant à apprendre activement, nous espérons faire rayonner notre modèle éducatif né à Izuka dans tout le Japon, et au-delà, dans le monde entier.

Si vous souhaitez organiser une interview ou un reportage sur ce projet, **n'hésitez pas à nous contacter. Nous serions ravis de collaborer.**

お問い合わせ先

Mail: [mail@izuka.ed.jp](mailto:mail@izuka.ed.jp)

TEL: 0948-22-6571

FAX: 0948-22-6581

※記事内容は取材当時(2025年7月)のものです。