



暮れてゆく
暮れてゆく

12月を迎えて今年も最後の月となりました。年を重ねるごとに、こうして一年の終りを無事に迎えられる事がどんなに有難い事か身にしみます。今年は2月にお店をオープンさせていただき私の仕事の方法もお客様も大きく変りました。こんな場所に有る店を何度も迷ながら、何度も目かにやつと今日はたどり着けました。と来て下さるお客様。本当に有り難く、只々、感謝です。

心を込める、なんて目に見えないけれど、そんな方法で皆様にお応えさせていただくしかないと思っています。来る年も私なりの方法で納得できる物をお届け出来たら…と願っています。

「柚子」のもの始めました
柚子クーペに柚子のむしパン…堺台をじ覽になつたお客様が、柚子の物がいいのは、ですぬ。今年はスタッフに柚子のきざみを手伝つてもろつて早くに柚子ピールを作つ事が出来ました。何の添加物も加えず、お砂糖と柚子だけで作ります。時間と手間をかけて作る柚子ピールは出来上ると黄金色に美しく光り輝きます。私は大鍋の中で光り輝く柚子を見ていつも自然の物の美しさに心を奪はれるのです。

自然な物だけで作ります。我が家に食べさせたくない物を商品として作らない…変わらぬ想ひです。

心にずっと引、掛つています

いつも様に金曜日の午前に買の物に行きお店を出ようとしていた私はすれ違つたおじいさんを見て息とのみました。おじいさんは鼻血を出しておられます。出来よだけ落ち着いて『どうかされましたか?』と声を掛けると『財布がないんじゃ』。見ると鼻だけではなく、口、耳の中、後ろ頭からも出血してて、ジヤンパーも血で汚れています。『ケガをしておられるからここに座つて下さい』とイスに座つていただき、側に居た男の人にお店の方を呼んでもらいました。お店の方が来られる間におじいさんと話した内容から察するとどうやら認知症の様でした。お店の責任者の方が来られたので認知症のようである事、ケガをしておられるので救急車を呼んで下さいとお願つして、帰りました。あの血だらけで、あそこに来るまで誰にも助かれずに来たおじいさんに、今この国の一端を見たようで、色々な思いが心に引っ掛つっています

干し柿を干しています
私は幼い頃は干し柿があまり好きではありませんでした。
最近になってあの美味しさに目覚め、そして干し柿とチーズの「クーペ」を焼くようになりました。今年も大切に柿を干して、皆様にこのパンを楽しんでいたいだきたいと思っています。干し柿とチーズ、合いますね」と言っていただけるように…

桃、栗3年、柿8年、柚子はゆうゆう18年とあります
私が18年前に種から育てた柚子の木は大きくなって今年は10個程の実をつけました。昔の人の言ふことゆづの正確さに脱帽。柚子は皮はジャムや柚子ピールに果汁はポン酢にそして糀はホワイトリカーレンジで化粧水にと…捨てるところがあります

年末は12/24(土)
まで営業致します。
年始は1/7(土)より
営業致します。