

三日月家かわらばん

三日月家と皆様を結ぶ

「焼き上がったパンに…」

パンを焼く作業をしていていつも思う事があります。パンはオーブンから出すとカゴの上で放冷するのですが、焼き上がったばかりの時と放冷された後ではパンの表情が違うのです。

焼き上がったパンにこね部の風があたって三日月家のパンになる。

材料、水、そして私の手、そして風。そんなものが全部合わさってパンになっている。そんな事をいつも感じています。たかがパン…とは言うものの。

『牛乳食パン』

この仕事をしていて感じるのは本当に人の好みは様々だということ。お客様から三日月家さんのパンの中で〇〇のパンが一番好き、というお話は度々聞かせていただくところです。我家の娘(下の)は私の食パンの中ではこのパンが一番、食べやすく好き…と聞いていました。私は「ふ〜ん」と思っていました。最近になってこの発言に一目置くようになりました。水を全く使用せず、少しの卵と牛乳だけを水分として生地を練るこのパンはトーストするとサクサクとしてクセのない食パンです。オーブンの中で力を発揮して美しく盛り上げボリュームいっぱいになり焼き上げるのも気に入っているところです。このパンでフレンチ

トーストをすると「帝国ホテル」の味、とお知らせいただいたお客様がおられます。私は少しのバターをのせて焼き自家製イチゴジャムで至福の時を感じてお

2012年6月号

「梅仕事」という言葉が有りますね。皆さんはどんな梅仕事をされますか？私の梅仕事の1つをご紹介します。

『梅みそ』

(材料)

完熟梅	1キロ
ミソ	1キロ
砂糖	500グラム

上記の材料を混ぜ合わせ、焦がさないように木ベラで煮詰める。

煮るので傷の入った梅でも作る事が出来重宝します。冷やっこや焼ナスにかけたリキュウなどの生野菜に添えたり、ご飯にのせて食べると食欲の出ない暑い時期にとっても良いと思います。

以前、お客様からこんなに可愛くて嬉しいお手紙をいただき大切にしていました。皆様にご紹介してもよいと了解をいただきましたので掲載させていただきます。

川上さんへ

蒸しパン、形も可愛くて、とても美味しかったです(*^^*)、また、作ってください☆



◇
◇
◇
◇
◇
◇
◇
◇
◇
◇



♡川上さんへ♡
川上さん、おしパンとてもおいしかったですよ。また食べたいです。いつもパンを作ってくれてありがとうございます。ごさいます。

皆様のこんな気持ちに支えられて仕事をさせていただいています。いつも本当にありがとうございます。『感謝』。三日月家。

幼い日に何を見るか、何を読むか、何を食すかはその後の生き方を決定する大きな要因となる事を感じます。幼い日に出逢った物達にもう一度出逢いたくていろいろな物を創っている気がします。

童謡「赤とほし」にツ山の畑の桑の実を…と唄われた桑の実が今年も実りました。指先を赤く染めながら小カゴならぬボールにふんでいます。