

# 三日月家かわらばん

~三日月家のパンのご紹介と

三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今月の営業日

④ ⑪

⑱ ⑫

11時~17時

2017年11月号

Facebook モチエック!

発行

岡山県津山市穂部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



パン作りの日の朝は早い。12時半~1時頃、起き出して来る。お天気が良ければ降るような星空。こんな仕事でもしていなければ、この歳になってこんな夜中に空を見上げる事も無いなと思う。あまりに星空が美しい日はこの美しさを誰かに伝えたいと思う事もあります。さすがに断念。最初に量るのは食パンの生地。分割して計量。この時グラム数がピッタリ一回で決まると今日は良い事が有るかも...とお客様が多いかも...と気分が上がる。仕事のお供はNHKラジオ「ラジオ深夜便」。こんな時間にも生放送で仕事をしているアナウンサー。そしてそれを聴いている多くの人達。私もその一員です。一人で黙々と作業をしているとすぐに朝が来ます。パンが1つまた1つと焼き上がり、良い香りがお店に漂います。

急にお休みをいただかなければならない時はフェイスブックでお知らせしています。

## 「干し柿作り」

先日、スタッフに手伝ってもらい西条柿の皮をむき、西条柿を干しました。干し柿とチーズのクレープを焼く為です。手間と時間をかけてそして自然の力で、甘くおいしくなります。子供の時には好きではなかった干し柿ですが、最近そのおいさに目ざめました。和の干し柿と洋のチーズが相まって、おいしい冬のパンです。干し柿が上手く出来たら焼きたいと思います。

時々、お昼の時間をかなり過ぎて、(2時とか3時)「今からでもランチ、お願いできますか?」と尋ねて下さいます。大丈夫です。OK。材料があればお出し出来ます。単品でのスープ、サラダもございませう。