



~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  
6.13  
20.27  
11時~17時

2019年7月号

📱モチエツク!

発行

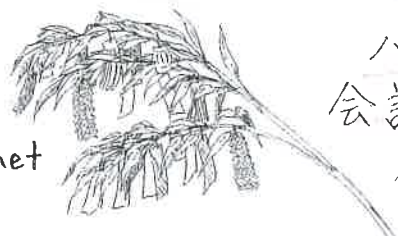
岡山県津山市綾部430-1  
☎090-7974-2453  
✉info@mikadukiya.net



少し前にジャガ芋を掘りました。火田が(土が)良くなって、今年  
はゴム手をした、手でジャガ芋が  
掘れました。1年ぶりに  
食べる新ジャガはそれはお  
いしくて、目を見張るおいさ  
でした。毎年、毎年、野菜を  
作って、その時季の物を食べる  
度に、改めてその味にビックリ  
して、いつも「時季の物には  
かなわんなあ」と思うのです。  
でもかなわんなと白旗を上げ  
てばかりではおられません。これら  
をなんとかパンに生かさなけ  
れば。そして生れる、「新玉  
ネギのパン」、「新ジャガ芋と  
チーズのパン」、「夏野菜のピ  
ザ」などなど。春にはゴボウ  
の、秋にはお芋の、夏にはカボ  
チャも…。枝豆も有る。  
今年も久しぶりに、モロヘイヤやツ  
ルムラサキも使ってベジタブルポ  
ックスを焼きましょうか。  
ケーキや和菓子に比べて季節感に  
乏しいと思われがちなパンですが  
三日月家では色々焼いております。

朝、いつもの様にいつもの道を車  
通っていて目の端になに気なく  
入って来た風景に「エッ?」と  
なって車を止めました。  
それは...きれいに刈られた  
田の畦に、そこかしこにネ  
ジ花の大群。「あー、もう  
こんな季節になったのだ」と  
いう思...。生れて初めて  
あんなにたくさんのネジ花を  
見ました。ここ綾部では  
色々な野の花が見られます。  
私は手折る事はしません。  
野の花は野にあってこそ美  
しい。誰にも盗掘などされず  
に来年も咲いてくれますように。  
ネジ花の写真を7月5日のアイ  
スブック、(このかわらばんの上部  
に有るQRコードを読み込んで  
下さい)に上げています。  
よかったらご覧下さい。

自家栽培 自家製粉による <https://mikadukiya.net>  
全粒粉で風味豊かなパンを  
焼いております



パン生地と  
会話をするように  
パンを焼いて  
います