



~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~

今日の営業日

8.15

22.29

11時~17時

2022年1月号

モチエッ!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



パパス始めました。

「白い物(雪)が降り出すと  
白い物(大根、ネギ、白菜など)  
が美味しくなる」と言うとお  
り、寒くなってネギが甘味を  
増して美味しくなって来まし  
た。このネギを使ってパパス  
を始めました。ネギと小麦  
そしてチーズとパン生地の融合  
この季節限定のパンです。

### パン焼きの風景

天然酵母パンは時間がかか  
るパンです。ドライイーストで焼  
くパンの様にはいきません。  
土曜日に焼くパンは金曜  
日の午後から捏ねて発酵さ  
せます(ですのでパンのご予約は  
この作業を始める前の金曜の  
9時までにお原頁しています)。

生地は時間をかけて発酵  
します。私はパンを焼く日は  
午前0時頃に起床。作業  
に入ります。

作業中には必ずする事が有  
り、パン生地に落語を聴かせるの  
です。クラシック音楽を聴かせて  
育てた〇〇とかを聞く事が有  
ります。うちのパンは落語です。

私は20歳の頃に先日てくは  
った10代目柳家小三治さんの  
落語を生で聴いて「落語  
っておもしろいだけじゃなくて  
感動するんだ」と思った事  
が有り。その時からの落語  
好きです。その後、巖原の  
落語家は少しづつ変りましたが  
ここ何年もずーっと好きなのは  
三代目の古今亭志ん朝さん。  
この人の語る話の中でも一番  
好きな「笑浜」。これをパン  
生地に聴かせています。

仕事は出来るが酒好きの  
魚熊という魚屋がある日  
笑浜で財布を拾う。この財  
布の中に有ったお金で遊んで  
暮らそうとしたところ女房の機転  
で酒浸りの生活から改心して  
一生懸命、仕事に精を出して  
立ち直るお話。これを志ん朝  
さんの粋でスツクリとした見事な  
語りで聴かせてくれます。

この見事な語りを聴いて発酵する三日  
月家のパンはその志ん朝さんの語り  
のよりに、粋でスツクリとした味わ  
いには上っているでしょうか?  
本年も宜しくお原頁致します。