

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～

今日の営業日

6. 20

27

11時～16時

2023年5月号

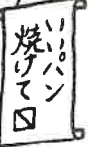
f もチエック!

発行

岡山県津山市綾部430-1

☎ 090-7974-2453

✉ info@mikadukiya.net



記憶の中のパン。今は、私が毎週届けるパンを楽しみに待っている母も私達が幼い頃はパンを焼いたり、ケーキやおしパンを作ったりしていました。その中の一つに「甘酒おしパン」があります。甘酒の原液だけで粉をときおす。なんとも贅沢な作り方のおしパンです。母は砂糖も入れず、甘酒の自然な甘味で作っていました。口元にこのおしパンを持ってゆくと甘酒の香りがして、何とも良い物でした。幼い頃のこのような食体験は私の中に染み込んで育まれ、今の発酵物好きへなった様に思います。先日、母とこの話(このおしパンの)をしました。今度は私が作って母に食べさせたかなと思いました。

6/5/23は都合によりお休みをいただきます

人間が気持ちよく過すこの時期は酒母にとって過しやすく、良いパンが焼けます。この時期のパンをお楽しみ下さい

若い頃からの新聞好きです。いいなと思った文章や自分にとって必要と思った記事は切り抜いてジャンル別にスクラップブックに貼って保存しています。数年前、家の中を片付中に若い頃に作ったスクラップブックが出て来ました。懐かしく読んで、「そうだった、この文章、...」と思った後、この沢山の切り抜きをどうするか、考えに考えて「これらの物はもう私の中に吸収されて私になっている」と考え、処分。今になって散々、後悔しています。必要な物を捨て、どうしても良い物を後生大事に取り置いているような気がします。あーあ。

クリームパンは5月末でシーズン終了予定です。次は秋から。