



~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  
13/9, 14, 21  
11, 18, 25  
11時~16時

2024年12月号  もチエッ7!  
発行  
岡山県津山市綾部430-1  
☎ 090-7974-2453  
✉ info@mikadukiya.net 



パンを焼く日の日常は、

パンを焼く日は夜中の12時半から1時半くらいの間に起き出して活動開始です。家に私が居る時はたいてい私の側に居るネコの77の見送りを受けて作業場に向います。冬などは空の星がとても美しい時があり。この美しい星空を誰かに見せたかと思う時もあります。前日仕込んで10時間くらい発酵させた生地を分割から入りますがお店ではまず手洗。そしてパンを並べる売台や予約の棚のアルコール(食品用)消毒をします。一人で作業するので淋しくない様に、ラジオにスイッチON。スピーカーで聞きながらキャッチと生地を分割。そうこうしていると3時頃に新聞配達の人がお店の向いの我家に新聞を配達に

本年もありがとうございます。ご愛顧致し。来る年も宜しくお願致します。



いつもお店の周りをウロウロしている野良ネコが作業中の私の様子を見に来る事もしょっちゅう。パンはだいたい焼く物によって順番が決まっている事が多いのですがその日の温度や湿度によって生地の状態が違うので生地の様子を見ながら作業します。ラジオを聴いているとこんな夜中にも私の他にも仕事をしている人が居るのだと思います。空が白らんで来たら安心です。夜中から仕事をしているけど、やっぱり人間が動くのは昼間の時間じゃな...と思います。11時の開店まで休む事なく動いて皆様にパンをお届け出来ます。パン屋になって20年が過ぎました。この20年でこの仕事の周りの様子も変わりました。不易流行(変化してゆくものと変わらないもの)そして自分の健康に気を付けながら永くパンを焼きたいもの...と思う年の瀬です。三日月家