

今から十五年ほど前「うわさのパン」という名前のパンがスーパーに売っていました。袋の中には何の変哲もない小ぶりの白パンが五つ。具も入っていないシンプルなパンでしたが、ほんのり甘くてふんわりしていて美味しかったなあ。それを美味しく感じたのは「うわさのパン」というネーミングも影響してるんじゃないかと思いました。「うわさ」という不思議な感じ。「うわさ」と聞くとなんだか気になるのが人の常です。

そして、近年「あそこのパンが好き」「美味しいですよ」と教えていただく機会に恵まれ、各地のパン情報をお聞きします。それはその方にとつてのベストパン。私にとつてはうわさのパン。ということ。今回は、うわさを頼りに西へ東へ、ほんの近くから遠くの場所まで。

「うわさのパン」とはどんな味がするのでしょうか。



目次 contents

- 02 はじめに
- 04 朝山製パン | 兵庫
- 08 月の温 | 三重
- 12 AOW | 京都
- 16 恵子さんのパン | 広島
- 20 馬場工房 | 広島
- 23 広島で気になったパンのこと
- 24 パンラボ | 東京
- 28 バインミー☆サンドイッチ | 東京
- 33 パンQ | 福岡
- 38 糸島初心者パン詣 | 福岡
- 44 うわさはパンのように
- 46 おわりに



メリケン粉の時代から

朝山製パン

兵庫県西宮市

よしいいくえさんに教えてもらった朝山製パン。お手紙で
 取材をお願いしていき現地へ。「何といってもいちおし！」
 と、よしいさんにおすすめされたのがパンではなく看板娘の
 朝山幸子さん。毎日朝三時半頃からパン作りを手伝って閉店
 まで店頭に立ち、たまに疲れたら椅子に座って休みます。味
 のある雰囲気は圧倒されている間に、次から次へと地元のお
 客さんが買いにきました。この時間帯の一番人気は「高級食
 パン」のようでした。

創業五十七年の老舗・朝山製パン。店主の朝山正行さんは、
 昭和七年生まれの七十九才！パン道一筋の大ベテランです。
 職人三人、販売員三人でお店をやっている時もあつたけど、
 今は御夫婦二人で切り盛りされています。

元百貨店販売員 ↓



わすれの日でも
 食パン1斤食べるか
 トーストがやっぱり一番



教えてくれた人

よしいいくえさん (モビール作家)

食べた瞬間の、あの懐かしい感じが好き。今
 も変わらない形や味に、強さすら感じます。
 ただ、美味しいだけじゃない！そして何と
 いっても、お店の雰囲気がたまらないよ！



↑
 「クリームパン」は
 ほんやり甘くておいしい味(上)
 「モコモ子」は、その名の通り
 揚げてるけどしこなくて
 おいっぴにペロリです(下)



♪
 奥からもってきたのは
 方のお土産で買った人形達。
 よいせんももらったそうです。
 見て、おどろ
 ♪
 (Illustration of a cat-like character with a raised paw)



↑
 ショーケースに並ぶパンの種類は30~40種類。値段もお手頃。よしいさんのおすすめはクリームパン。食べたかったピーナツクリームは売り切れ。昔は蒸しパンもやっていたそうです。

「西も東もわからんで
 パン屋になった」
 朝山製パンの創業は、戦後すぐの食糧が不足している時代。だからパン屋になった。しごく簡潔な理由にびっくりして、その時代のごうまく想像できない自分にも(恥ずかしくて)びっくりしました。朝山製パンのある甲子園口商店街も今は随分趣が変わったそうです。大きな市場も火事でなくなり、映画館も二つあったけどなくなりました。なくなればかりでもなくて、新しいお店も増えた。周りは刻々と変化するなかで、朝山製パンは毎日同じ場所にあります。商店街の毎日を見続けてきた貴重なパン屋さん。「もうポンコツやで」と朝山さんは言うけれど、出来る限りこの雰囲気・味を続けてほしいなあと思います。



兵庫県西宮市甲子園口3丁目16-15
 0798-66-0578
 7:00~19:00
 火曜休

まるい形をみんなでわけあう

月の温

三重県四日市市

山本さんに「とつても美味しい蒸しばん屋さんが今度福岡に来ますよ!」と、梅雨の蒸し蒸しした季節に教えていただきました。そういえば、とびきり美味しい蒸しパンに出会った事ないかもなあと思いつつ、ついていくと……。

蒸しばんは静かに待っていてくれました。丸いカップ状のものを想像していたのだけど、シフォンケーキみたいな形。大きなまるいかたちを、八等分に切り分けて売っています。「ひとつのものをみんなでわけあう」そんな感じがいいなと思って、この形になったそうです。ドライトマトとハーブの蒸しばんを食べてみる。陽気な夏の気分をそのままつめこんだような味。最初は塩味、それから生地のごんたまたまにドライトマトにあたって味がぎゅつとする、ハーブがアクセント。これは美味しい!こんなに美味しかったのかあゝ蒸しばんで……と思いました。

限定蒸しばん屋さんの名前は「月の温」。作り手の浅沼真紀さんは、三重県からやってきました。でも、二〇一一年の二月までは福岡に住んでいたそうです。

真紀さんは、三重県四日市市の出身。今から約五年前、名古屋のカフェで働いていたけれど、都会の人の多さに疲れてきて、「生きる場所じゃない、私の生きる場所はどこだろう」と疑問に思っただけで止まった。そこで、ここじゃないどこか遠くの場所に住みたいと思い、住まい探しの旅にでた。その場所が偶然、福岡。「ラッシュ時の地下鉄がすいていたからここなら住めそうと思ったんです」と浅沼さん。その3ヶ月後には福岡に住んでいました。



教えてくれた人

山本麻衣子さん (デザイナー)

出会いは、小さな古道具屋さんで。古道具の中に、温かい雰囲気の「光輝く白い蒸しばん」を発見。浅沼さんのおおらかな話口調と、白い蒸しばんにひかれ購入し、それから懐かしさと温かさを感じる蒸しばんのとりこです。





レーズンから起こした自家製天然酵母と国産小麦、沖縄の海塩、てんさい糖などを副材料として作られるパン。
 フィリングのカレーやあんこもすべて自家製。ひとつひとつが身体に嬉しい、美味しいなあ。 14