

◎「ゆとり」のページは土曜日



56

ぱん工房 うらら

◎港北区下田町



子育て中のママの視点で

お店を一人で切り盛りする荒木麗さんは、間もなく5歳になる娘さんを持つ若いお母さん。パンやお菓子作りが大好きで、大学在学中からパン店でアルバイトをし、卒業後も結婚するまで同じ店で働いていた。子供が生まれ、育児サークル活動などで、得意のパンやお菓子を手土産に持参するうちに、その美味しさが評判に。パン教室を開いてほしい、バザーに出品してほしい、地域のイベントで出店してほしいなど、活躍の場が広がり、家で子育てしながらの片手間では手に負えなくなってしまったという。

「いったんすべてをやめようかと思ったのですが、『もつたいない、店でも開いたら?』という友人や家族に背中を押されても開いたら?」という麗さん。娘



「手作りコロッケのドッグパン」280円、「カレーパン」170円など午後からは惣菜パンが多く並ぶ。食パンは1斤300円。ラスク各種1袋200円やベルギー産のチョコレートを使った「プラウニー」180円、注文ごとに、冷やした自家製ミルククリームを小さなサイズのフランスパンに絞り出してくれる「ミルククリームフランス」190円ほか

「いったんすべてをやめようかと思ったのですが、『もつたいない、店でも開いたら?』という友人や家族に背中を押されても開いたら?」という麗さん。娘

は、間もなく5歳になる娘さんを持つ若いお母さん。パンやお菓子作りが大好きで、大学在学中からパン店でアルバイトをし、卒業後も結婚するまで同じ店で働いていた。子供が生まれ、育児サークル活動などで、得意のパンやお菓子を手土産に持参するうちに、その美味しさが評判に。パン教室を開いてほしい、バザーに出品してほしい、地域のイベントで出店してほしいなど、活躍の場が広がり、家で子育てしながらの片手間では手に負えなくなってしまったという。

さんの保育園の送り迎えを引き受けてくれるなど、ご主人の大きなバックアップも受け、1年ほど前に店を開いた。小さな店内には、一人で焼いていると思えないほど種類豊富にパンや焼き菓子が並んでいる。「朝はフレンチトーストやデニッシュ、サンドイッチなど。昼は惣菜パンやベーグル、夕方は食パンといつた流れで、全部で100種類くらい作っているでしょうか。お客様のリク

エストでどんどん増えていくんです」と笑う。例えば、人気の食パンやロールパンは、プレーンだけでなく、野菜嫌いの子供のためにという常連ママの要望で、ホウレンソウ、トマト、かぼちゃなどを焼いている。

それだけでなく、好みに合わせたパティーメニューやお弁当などもオーダー可能。「個人でやっているお店ですから、フレキシブルにご要望にお応えしたい。特に子育て中の方は遠いところまで買い物に行けなかつたり、ちゃんと料理ができない日もありますよね。そういう時に少し家事の負担を軽くするお手伝いになれば。安心して家族に食べさせてあげられるものを提供したい」という気持ちも強いです。まさに、家族を思

う母の視点。さらに、「皆さんのが聞きたいし、私も自分の作ったものを自分で説明したいので」と、パン作りも接客もすべて一人でこなしているのだ。

麗さんにとっては、職人として単に技術を極めていく、というのではなく、「心をより豊かにするための食」が基本。「父母、子供4人の家族だったのですが、夕食は必ず母の手作りを皆で揃って食べる」というのが両親のポリシー。物は必要以上にいらない。日々の食生活の充実が心の豊かさに繋がる、というその考えがしつかり身に染みていて…」。



ク、キュウリ(大)1本、かたくり粉、しょうゆ、酢、砂糖、バルサミコ酢、揚げ油。

【作り方】①豚肉は一口大に切つて両面にかたくり粉を付け、余分な粉をはたく。②キャベツは細切りに、ニンジンとヤマト芋は縦の薄切りにしてから細く切る。③ミョウガは縦二つに切つてから斜め薄切りにして水に

く切る。④少しひき味を出するために、醤油大さじ1を混ぜる。⑤それを器に盛り、上に④と⑤を載せる。⑥しょゆ大さじ1半、酢小さじ2、砂糖小さじ4分の1、バルサミコ酢小さじ1を合わせて⑦に掛け、よく混ぜる。

☆メモ 混ぜ合わせた野菜は他の料理の付け合わせにも活用できる。

揚げ、次に③と④、⑤を揚げる。⑨中華鍋にサラダ油大さじ1を熱し、みじん切りにしたネギ5gとショウガ1かけ、⑥の順にいためる。⑩スープ200cc、酒としょゆ各大さじ1、塩小さじ1強、⑦の順に⑨に加え、豆腐が温まつたら倍量のスープで溶いたかたくり粉大さじ1と⑧を加え混ぜ、最後にごま油小さじ1を振つて器に盛る。

☆メモ タイの代わりにタラでもおいしい。

何!? カスミソウくらい俺も知っているが、まだ花をつけていないその根元にばかり注意していたから、当たり前のようになってしまったのである。あな、無残。萎れゆくのは刈られた草ばかりでなく、私もである。八〇歳を超えた老母に、馬鹿息子の私はいつも無神経な口をきくが、この時は老いたオフクロの中の華やぎであるとか、ささやかな楽しみであるとかを根こそぎにしたようで、しょんぼりしてしまった。「ほら、トマト」と意気消沈した息子に煙で作ったものを作ってくれたが、また私は手元が狂つて塩をかけ過ぎたりしているのである。

(ふじさわ・しゅう、作家)