

## かま屋通信

毎日いただきます

2024 年  
12 月号  
vol.87暮早し  
暗き車窓や  
寄居行き

(海老名良子さんの俳句)

神山俳句会



## 地域のパン屋として何ができるか

この数カ月間、熊本県・黒川温泉でパン屋を立ち上げるため、神山と黒川を行ったり来たりしていました。そして9月末、みんなのおかげで無事にオープンすることができました。今までとは違う仕事の仕方に戸惑いながらも、今回得た大きな収穫がありました。「パンを作る」のではなく「パン屋を作る」ことは初めてだったので、お話をいただいた時は不安でしたが、製造アドバイザーやチーム作り

神山でのパン作りを礎に  
熊本県・黒川にパン屋、開店パン製造責任者：  
笹川 大輔

に専念できる体制ができていたことで、大きな困りごとがなく進めることができました。

黒川温泉は、30件の旅館が集まる熊本の観光地です。直面している課題は全国の宿泊施設と同じで、旅館従業員の人手不足、不規則な労働環境です。そこで始まったのが、8棟のレストランを中心とした『Au Pan & Coffee Au Kurukawa』。温泉街の中にレストランを増やし、旅館宿泊者の朝夕の食事を提供し「泊食分離」を促すことで、旅館特有の課題解消に繋がると考えています。「その旗艦店としてパン屋を作りたい」と、かまパンに相談をいただきました。

私自身の大きなテーマとして、  
○今まで積み重ねてきたかまパンの作り方やオペレーション、考え方を反映させる  
○パン製造未経験でもできるパン屋を作る

「二から新しいお店のコンセプトやパンを作るのではなく、神山での経験をもとにお店を作ることができないのではないかな？」とでもできるのではないかな？」と

考えていました。何より「黒川温泉郷を良くしたい」という方と一緒に作ることが大切だと。

私たちがかまパンは「地域のパン屋として何ができるのか」を常に考えています。神山のおいしい食材を探したり、地域の方と一緒にお店を作っていくような場所、何より人が意志と意識を持って動ける環境づくりを目指しています。採用されたメンバーは、オペレーションや基本的な考え方を学ぶため、2週間、1カ月間、神山で研修を行いました。



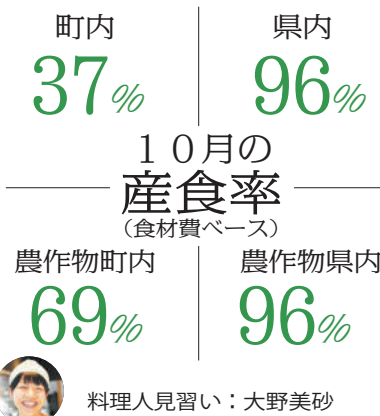
スピード感や修正する対応力に活きていることを感じます。黒川の現場では、店舗準備が進むにつれて少しずつ変化が始めました。パンメンバーだけでなく一緒にお店をつくる黒川の方々の意識も変わり始め、食材選びや運営の仕方などですれ違ふことが少なくなり、一緒に考えてくれる人が増えたことが嬉しかったです。

「私たちのやっていることが正しい」のではなく、「ものごとを一緒に考えながら解決していきたい」。そんな想いが『Au Pan & Coffee Au Kurukawa』でも生まれ、育ち歩み始めました。かまパンでの7年間の積み重ねを再構築する機会でもあり、他の地域でも私たちが大切にしていることを共有できることが最大の喜びでもあります。

かまパンでのパン作りは、飲食業界の問題点と同時に社会問題に向き合うこともある。分断された関係性の解決にも繋がり、私たちの暮らしも豊かにしてくれるのではないかな。パンを作ること大切ですが、それと同じくらい大切なのが地域や人との繋がりで。黒川とは今後も店舗運営サポート等、引き続き関係性があることで嬉しいことです。パンを作ること生まれる小さな関係性の循環を大切にしていきたいです。



やっと秋らしさを感じることができた10月。暑い日も続きましたが、冷え込む日も増えてきました。今年の夏は暑すぎたせいで、神山のお野菜は少なくメニューを作るのが難しい週末もありました。そんな中、秋茄子や冬瓜・山芋などは昨年より少なかったですが、今年も登場してくれました。「やっとできてくれた」と感じるお野菜のありがたさは、例年より何倍も大きかったです。



※キリトリ

神山町内限定 /  
デザート又は  
12月 季節のドリンク券

町内在住でお誕生日が12月の方に限り、この券1枚でデザートまたは季節のドリンクをプレゼントします！

お名前 \_\_\_\_\_

お住まいの地区 \_\_\_\_\_



# TUNAGE 奮闘記



kinosu fruit farm  
松村 静香

こんにちは！キウイフルーツの収穫を無事に終え、販売をスタートしております。今季の収穫量は5600kg、過去最高収量を更新しました。「今年は絶対4t半は採ろう、うまいければ5t！」と掲げた収量目標。目標を大きく超え、無事に収穫まで終えることができ一安心です。キウイは受粉や夏の高温によって収穫量が大幅に変わってしまうリスクのある作物なので、良くも悪くも収穫まで本当にドキドキさせてくれる作物。今年もたくさんキウイをお届けできる喜びを感じています。ぜひ、神山のオーガニックキウイを見つけたら手にとってくださいね！

毎年の難関である「受粉」。天候にも恵まれ、花粉作りも順調に進めることができました。今年の受粉は神山で就農しているすだち農家の方々に手伝っても



らいました。受粉時期の5月は作業が詰まっていなかったのでタイミングをみて手伝ってくださったり、「差し入れを持ってきたついでに」と作業を手伝って下さったり。こういった農家同士の繋

## 独立1年目、感謝と新たな決意を胸に

がりも大切にしていきたいなど改めて感じました。そしてどの農家さんも大変

だった今年の夏。キウイも夏場は1ヶ月降らなかった雨により、一部葉っぱが落ちました。葉っぱが落ちてしまうと果実が大きくなるなかったり、収穫前に果実が落ちます。さらに来年果実を付ける枝

に栄養がいかなかったり、樹がまるっと枯れたりすることもありません。山の水も枯れ始め、温暖化が進んでいるなかで本格的に農業をやるうえで致命的な場所ではありません。しかし私が残していきたい神山の土地・歴史・先人の努力が詰まっている美しい場所です。この場所でする土地には水がありません。山

でも共有をしてきました。いつか加工品まで作れたらなと思っていても、加工所を持ってレシピを考えて販売まで言うことは非常に難しく、ましてや栽培しながら行うことはかなりの難易度だと思います。そこでやりたいことやれることを考え、「生産を極める」と決めました。餅は餅屋。そう決断できたのも近くにそれらを極めるプロがいることが大きな要因でした。原材料の供給をし、毎年

ても共有をしてきました。いつか加工品まで作れたらなと思っていても、加工所を持ってレシピを考えて販売まで言うことは非常に難しく、ましてや栽培しながら行うことはかなりの難易度だと思います。そこでやりたいことやれることを考え、「生産を極める」と決めました。餅は餅屋。そう決断できたのも近くにそれらを極めるプロがいることが大きな要因でした。原材料の供給をし、毎年

加工部門のむらちゃんです！今回は今年の春、農家として独立を果たした「kinosufarm」のしーちゃんこと、松村静香さんのキウイフルーツの農地にお邪魔しました。絶賛収穫中だったため、初めての収穫体験もさせてもらうことに。驚いたのはキウイの収穫の仕方。ハサミで収穫するかと思いきや手だけでクイッととぎ取るという簡単で。本来キウイは収穫し

## 里山の会からの手紙

今月の人：大東 千恵さん

気候変動により年々野菜の生産が不安定になり、過労もたってきたので今年度から兼業農家に。町内でアルバイトをしつつ、野菜作りに励んでいます。自分のペースと健やかさを取り戻すことができました。今

も天気も晴れ、野菜の生育が順調です。冬野菜の収穫も楽しみです。冬野菜の収穫も楽しみです。冬野菜の収穫も楽しみです。



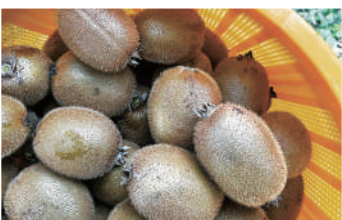
一息。冬野菜のご飯の時間も楽しみですね。旬のものをともに味わい、暮らしを分かち合う。そんな神山の日々の豊かさ、しみじみと嬉しいです。

## 農地、拝見！



加工部門：村上 恵美

加工部門のむらちゃんです！今回は今年の春、農家として独立を果たした「kinosufarm」のしーちゃんこと、松村静香さんのキウイフルーツの農地にお邪魔しました。絶賛収穫中だったため、初めての収穫体験もさせてもらうことに。驚いたのはキウイの収穫の仕方。ハサミで収穫するかと思いきや手だけでクイッととぎ取るという簡単で。本来キウイは収穫し



うと落下したキウイがあったので、もろって食べてみると「甘くなっているではありませんか！美味しい！」落下して衝撃が与えられると熟して甘くなり香りを放つようになるんだ、と収穫を楽しみました。しかし私の身長(163cm)では、低く下がった棚での屈んだ姿勢が続くので、短時間しか収穫していません。短時間しか収穫していません。短時間しか収穫していません。





おやつ係：  
山田友美

毎年冬のはじまりに販売しているシュトーレンパウンド。

今年もそんな季節がやってきました！…リピート

してくださっているお客様もいらっしやり、年々育てていっている感覚で作っています。シュトー

レンパウンドのポイント「神山産のフルーツと神山小麦を使っていること」と、一般的なシュトー

レンとは違った「パウンドケーキならではの重すぎない食感」ですが、毎年同じレシピのまま作る

のではなく、少しずつアップデートしてきました。

まず一つ目に改善したのは、『混ぜ込むフルーツの内容』です。レシピ開

発の際、どのフルーツを使うかは要となる部分で

したが、どうしても神山の素材のみで構成するのは難しく、干し柿とゆずピールに一般的なレーズン

とクランベリーを加えることにしました。混ぜ込む比率も最初は4

種類が同比率だったのですが、干し柿とゆずの比率を増やしていき、より神山を感じていただけるケーキに仕上げましたが、やはりレー

## 神山食材をアップデート！シュトーレンパウンド

ズンとクランベリーを極力減らしたいところ…。ここで新たな混ぜ込みフルーツの候補に上がったのが「青梅の砂糖漬け」でした。梅は神山を代表する果樹の一つ。そして今回使用した青梅は9月号に登場した里山の会の田中さんのも

のです。梅

のレシピを

漁っていた

ところ、青

梅を砂糖漬

けにする方

法に目が留

まり、試し

に作ってみ

るとコリコ

リとした食

感と甘酸っ

ぱさがおい

しく、また

他のフルーツとのバランス

も良さそうだったので新たに

に加えることにし、その分

レーズンとクランベリーを

減らすことにしました。

シュトーレンパウンドに

限ったことではないですが、

基本的にフードハブのおや

つ・加工品をはじめ、かま屋や

まパンももちろん、素材を下処理

することから始まります。昔働い

ていたお店では、卸問屋さんから

処理された食材を仕入れて使うの

が当たり前でした。パウチに入っ

た野菜や果物の冷凍ペーストや既

製品のジャム…。仕入れればすぐ

に使える便利さはもちろんありま



すが、加工される前の状態は何もわかっていませんでした。今は素材に触れるところからが、私たちの仕事です。手間も時間もかかるし、時期によって状態の違うものを相手にする大変さはありますが、生産者さんとも直にコ

ミュニケーション

を取れる環境に身

を置き、素材の味

を引き出すことが

できた時の喜びは

ひとしおです。

話は逸れました

が、改善点の二つ

目は『生地食感』

を変えたことです。

以前は、特に製造

して間もない頃に

切り分けて食べる

と生地が馴染み

きっていないく、ボロボロと崩れ

てしまっていました。原因を探

りつつ製造していると、自家製

粉している神山小麦の挽き方の

粗さと配合量のバランスが良く

ないことに気付きました。全粒

粉の粗さと量を微調整し、さら

に焼き上がりにゆずのシロップ

をたっぷり打つことで生地が

しっとりとし、全体的に馴染み

良く仕上がるようになりました。

来年以降はまたさらにアップ

デートするかも!? な、シュ

トーレンパウンド。かまパン&

ストア、通販にて絶

賛販売中です。ぜひ

お楽しみください。



NPO 法人まちの  
食農教育ファーム  
ティーチャー：  
杉山 和香奈

広野小5・6年生と城西高校

神山校の生徒2名による、6

月から始動した全5回のレト

ルトカレープロジェクト。10

月末開催のかみやまマルシェ

にて、半日で100食を完売

することができました！その

裏側をご紹介します。

初回は阿南市にある『タカラ

食品株式会社』代表取締役の折

野幹人さんをお招きし、レトル

ト食品について学びました。実

はレトルト食品には「レトルト

(高压釜)により120℃・4

分以上の高温・高压で殺菌され

たパウチ(袋状のもの)、また

は成形容器(トレイ状など)に

詰められた

もの」とい

う厳密な定

義がありま

す。保存性

と利便性に

富み、日常

でも災害時

でも大活躍

のレトル

ト食品。折

野さんから

「世界で初

めてレトル

トカレーを一般家庭向けに販売



## 広野小×城西高校神山校 レトルトカレープロジェクト 100食完売！

したのは？」というクイズが出題されると、「大塚食品！」と子どもたちは

すぐさま解

答。さす

が徳島の

子どもた

ちです。

この日

は高校生

が試作し

たカレー

を子ども

たち

や先生と試

食し、いつ

も食べてい

る給食のカ

レーの味に

近いかどう

かを検証し

ました。

「ちょっ

と味が薄いかも」「も

う少し具が大きいと

いいな」などの意見

が出ました。後日、

学校給食センターの

調理スタッフにも相

談し、「お肉に下味

をつけて全体の味を

濃くすること」「具

を大きめに切る」こと

を次回の調理で実践

することにしました。

第2回は、栄養教諭の

植田美月先生から給食

のカレーについて教わりました。



事前に先生が給食センターで作る工程を撮影し、当日は動画を見ながら理解を深めることができました。機械でじゃがいもの

皮むきをする

様子には「お

効率的」

と子ども

たち。巨

大な釜で

コトコト

と煮るカ

レーは焦

げないように「の字」に混ぜ

るのがポイントで隠し味は最後

に入れる「脱脂粉乳」と「すり

おろしりんご」。初めて見る光景

や給食カレーの秘密を知り、子

どもたちの目が輝いていました。

前回の反省やこの日先生から

教わったこ

とを意識し

ながら調理

に取り組み

ました。城

西高校神山

校の藤崎先

生にご協力

いただき、

パッケージ

も子ども

たちが制作

しました。まさに世

界に一つだけのレトルトカレー

です！ \*HPにより詳しい

内容を公開していま

す。ぜひ覗いてみて

ください！





笹川さんのいない2ヶ月間  
笹川さんが約2ヶ月間、熊本へ行っていました。以前2週間ほどいなかったことはありましたが、これほど長期で不在になることは初めて。その期間、いい意味で笹川さんの存在が薄れることによって様々な気付きがありました。特に強烈に感じたのは「笹川さんがいることで絶対的な安心感がある」ということ。そして、自分自身もチームにとってそうなりたいと思っているということでした。「安心ってなんだろう」と考えると、「目をつぶって身を預けられること」かな。人と会話や



小麦製造責任者：鈴木秀明



## 思い立った朝にすぐ焼ける イングリッシュ スコーン



ジェームス・フラン

昔ながらのイギリスのスコーンのレシピをご紹介します！

【材料…4人分】★小麦粉 350g / ★ベーキングパウダー 8g / ★塩ひとつまみ / 砂糖 30g / バター 85g / 牛乳 250ml / お好みの柑橘果汁少々 / 卵1個 / ジャムとクロテッドクリーム

【作り方】①オーブンは220℃に温め、バターは角切りに。卵は解いておく。②★の材料を大きいボウルに入れよく混ぜる。③バターを②に入れ、指でバターをすりつぶすようにして粉と合わせ（全体的にポロポロ

考え方のやりとりをする中で少しずつ安心が形成されていくのだと思います。自分は人の考えを聞いたり自分から相談したりするのが超苦手という自覚があります。前職のフリースクールで働いていた時のことを、最近よく思い出します。それは初めて保育の現場を一人で任された時のこと。保育中、自分が見ている子たちの状況を把握しようとするあまり、バラバラに遊ぶ子全員を見渡せる場所に突っ立ったまま、動けなくなっていました。話を聞いてくれるのだから、自分の不安に思うことを伝えたり「この子たちとこんな時間を過ごしたい！」ということをする



表現できればよかったのですが。会話ではなく、まるでプールの監視員のように「そっちに行っではだめ、これをしてはだめ」と一方的に止める言葉をたくさん言ったのを覚えています。笹川さんは他のメンバーに仕事

となるまで、砂糖を入れ合わせる。④ボウルの真ん中にくぼみを作り、牛乳を人肌に温めた柑橘果汁を牛乳と合わせ流し込む。⑤テーブルナイフでボウルを動かさないようにして一気に混ぜ合わせる。⑥大体まとまれば、台の上に打ち粉をして中身をボウルから出す。3〜4回表面が滑らかになるまで生地を折りたたむ。⑦4cmほどの高さにし、包丁でカット（縁も切って断面を出すように立ち上がる。卵液を表面に塗る。⑧オーブンに入れ約10分、きれいなきつね色になるまで焼く。⑨ジャムとクロテッドクリームをつけて召し上がれ！

かま屋の日常のひとつを紹介

かま屋日和

お久しぶりで  
す！かま屋  
アルバイトの菊井  
福音です。私が  
アルバイトとし  
て働き始めてか  
ら、あという  
間に1年が経ち  
ました。初めて  
のアルバイトで  
最初は右も左も分からず、周  
りの人に教えてもらってばか  
りでしたが、経験を重ねてい  
くうちに自分の頭で考え、周  
りを見て動くことが少しずつ  
できるようになってきている気  
がします。そうは言ってもまだ  
まだ未熟なので、みなさんが  
かま屋に来てくださる度に成  
長した姿をお見せできるよ  
う、これからも頑張ります！

店のパンが、なくなってしまった」という言葉をいただきました。真意までは聞けていませんが、自分が受け取ったこととして「日々同じパンを同じようにつくるだけになっていった。観察したり考えたり、作るものへの問いかけがなくなってしまうってだな」と振り返りました。チームの中の会話にも表れ、パン一つをとってもそれがどうあるべきなのか。パン屋としてお客さんを日々迎えることってなんなのだろうとか、そういう会話が減ってしまっていたなど。それは安心して主張し、ぶつかる関係性を自分がまだ築けていないからなのだろうと思います。笹川さんのいない2ヶ月を経て、一緒に働くメンバーにとって安心して対話ができる人になりたいと思いつつ、そのような憧れを手放したいと思う今です。

今月のお知らせ

かま屋喫茶情報  
12月21日まで、クリスマスチキンの予約受付中です（上限数に達し次第、受付終了）。お渡し期間は22日（日）・23日（月）・24日（火）の3日間です。ご予約お待ちしております！

かまパン出店情報  
12月29日（日）とくしまマルシェ出店予定です



す！皆様のご来店をお待ちしております。

かま屋

営業時間：  
【モーニング】  
土・日 9:00/9:30 の2部制  
※前日までの予約限定  
【ランチ】  
水～日 11:00～16:00  
(L.O.15:00)  
(9:00～16:00 喫茶のご利用可)  
定休日：月・火  
※祝日営業、翌水曜日振替休日  
電話：070-8428-2005

Food Hub Project  
http://foodhub.co.jp/

かまパン & ストア

営業時間：9:00～18:00  
定休日：月・火 ※祝日営業  
電話：088-676-1077  
アクセス：  
徳島県名西郡神山町  
神領字北190-1  
(城西高校 神山校そば)

かま屋 かまパン & ストア 12月の営業						
月	火	水	木	金	土	日
						1 かま屋 朝粥モーニング (要予約)
《お知らせ》 ▶【神山シュートレーンパウンド】ご予約受付中(店頭販売は予定数に達し次第終了とさせていただきます)						
2 休	3 休	4 【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	5 神山シュートレーン パウンド1入荷 【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	6 【下分のお母さん】 よもぎ団子 ※12時頃入荷	7 【モリグチャウダー】 お菓子入荷 【チーズの灯】 【チヌのチヌ】 【チヌのチヌ】 【チヌのチヌ】 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	8 かま屋 朝粥モーニング (要予約)
9 休	10 休	11 【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	12 【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	13 【神山シュートレーン パウンド1入荷】 【下分のお母さん】 よもぎ団子 ※12時頃入荷	14 【下分のお母さん】 よもぎ団子販売 【モリグチャウダー】 お菓子入荷 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	15 かま屋 朝粥モーニング (要予約)
16 休	17 休	18 【今津自然農園】 【つなぐ農園】 【Oronono】 野菜入荷 【木次乳業】 牛乳・チーズ入荷	19 【かまパン野菜セット】 入荷日(要予約) 【かま屋】 ランチメニュー更新	20	21 【モリグチャウダー】 お菓子入荷 【共働学舎】 北海道のナチュラル チーズ入荷 かま屋 朝粥 モーニング(要予約)	22 かま屋 朝粥モーニング (要予約) クリスマスご予約 商品お渡し日
23 かま屋・かまパン 営業日 クリスマス ご予約商品お渡し日	24 かま屋・かまパン 営業日 クリスマス ご予約商品お渡し日	25 休	26 休	27 休	28 休	29 かまパン&ストア 『とくしまマルシェ』 出店予定 店舗は休業
30 休	31 休					