

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 75

家族とともに成長し続ける農家のパン屋さんの巻



★栗山町



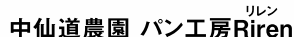
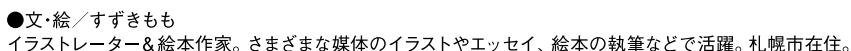
日曜日のみオープンするパン屋さん

今回のスロー旅は栗山町。中仙道農園のパン工房 Rirenへ、店主の中仙道恵里加さんを訪ねました。お店は母屋の敷地内にあり、夫の曾祖父が山から切り出した木材を使って建てた納屋を改装。一階がパン屋、二階はイートインコーナーになっています。

農作業の合間に仕込み焼き上げるパン屋さんの一番人気はクリームパン。プルンとしたカスタードがたっぷり。一人で十個買いにくる人もいて「お客様にこのクリームパンは飲み物。と言われました」と笑う恵里加さんですが、そのくらい美味しいのです。

週に一度、約四十種五百個くらいのさまざまな種類のパンを焼き上げるそうです。季節ごとの農園の素材たっぷりのパンやキッシュ、ピザなどが登場します。農園で手に入らない素材は、地域の顔の見える生産者のものを使っています。また、パンに入るフィリングもすべて手作りしているという恵里加さん。新鮮な素材を活かした、丁寧な手作りされたパンが人気なのがよくわかります。

最近では高校生ファーマーと呼ばれる長男の怜くんが、みずから育てた小麦を自分で粉に挽き、焼き上げるパンも登場しています。また、中学生の次男も週末、お店を手伝ってくれるようになったと恵里加さんは話します。パン屋さんも農家も、家族とともに成長しながら歩んでいます。



営業日:日曜日のみ(通年営業) 営業時間:11:00~16:00 Instagram @nakasendonouen

パン工房はこれからの季節、怜くんが育てる約五十品目三百種の野菜の直売所にもなるそうです。美味しいパンはもちろん、新鮮な野菜も一緒にどうぞ。