



特集

幸せをよぶパン

——パンで旅する京都と神戸



香ばしい小麦の匂いや
ふんわりとした生地が、
幸せな気分にさせてくれるパン。
パンの消費量が全国ベスト3に入る
京都と神戸には名ベーカリーが
たくさんあり、おいしいパンを求めて、
全国から人が訪れます。
ベーカリーを舞台にした小説
『真夜中のパン屋さん』の著者で、
自身もパン好きの作家・大沼紀子さんが
おいしいパンを求めて
京都と神戸を旅します。

旅人・文＝大沼紀子
Onuma Noriko

写真＝佐々木実佳
Sasaki Mika

京都のまるき製パン所で、焼き上がったばかりのコッペパン。ハムカツやエビカツ、あんこなどの具が挟まれるのを待っている

覗いてみたい

京都パンの世界

京都といえば和食のイメージが強いかもしれませんが、実はパン店激戦区の「パンの都」でもあるのです。京都の人を虜にする、パン店を訪ねました。



幸せな1日を迎えるために、おいしいパンを用意しておくことがあります。起きるのが少し億劫な朝も、温めたおいしいパンを口に運べば、たいてい幸せな気分になって、その日ははじめられるからです。

そんな生活が習慣になっているのは、いつも近所においているパン屋さんがあるおかげ。なぜだか私は、引越す先々でおいしいパン屋さんに巡り合えてしまうという幸運な星の下に生まれているのです。

けれどたまには足を延ばして、遠くのパン屋さんを訪ねてみることにしました。

向かったのは京都・神戸。実はともにレベルの高いパン屋さんが多い土地柄。パンの消費量も京都市と神戸市で、常に全国1位、2位を争っています。

まず目指したのは京都。和食のイメージが強い京都ですが、なぜパンの消費量が多いのか。諸説あります。千有余年の長きにわたり都が置かれていた京都は、新しいも

のが入ってくる文化の玄関口でもありました。そのため京都人は新しいものの好きで、よいものを取り入れる素養があり、パン食も早くに受け入れていた。あるいは、伝統工芸の街ゆえ職人さんが多く、朝の忙しい時間に手軽に食べられるパンが好まれる、等々。

ただはつきりしているのは、古都・

京都には豊かな食文化が根付いているということ。そんな地で

作られているパンが、お

いしくないはずがない。

はじめにうかがった「たま木亭」で、そのことを強く実感しました。



記憶に深く刻まれる味
たま木亭



クニャーネ

筒状のパイ生地にかスタードクリームを絞った、たま木亭自慢の一品



奈良線黄檗(おうばく)駅から徒歩5分ほどの住宅街にある、たま木亭

「たま木亭」は京都大学宇治キャンパス向かいにあるパン屋さん。遠方から足を運ぶ人も多く、店舗の近くには何カ所も駐車場が。そしてすごいお客さんの数。平日の午前中でも、お店のドアの前には並んでいる人の姿があります。店内にある大きなアーチ状の棚には、圧巻なほど多種類のパンが



おおぬま のりこ／作家。1975年、岐阜県生まれ。2005年に『ゆくとし くるとし』で第9回坊っちゃん文学賞を受賞しデビュー。真夜中にしか開かないパン屋を舞台にした小説で、ドラマ化もされた『真夜中のパン屋さん』シリーズは、累計150万部の大ベストセラーに。自身もパンが大好き。



たま木亭 オーナーの玉木潤さんはパンの世界大会「クープ・デュ・モンド」で4位入賞の経験を持つ凄腕パン職人。店の外まで香ばしいパンの匂いが漂う。一步入ると、存在感のあるバゲットやクロワッサン(右上・右中)、多種類の総菜パンや菓子パンが並ぶ。店内から見える厨房では、若いパン職人たちがそれぞれの仕事と懸命に向き合っていた(右下)

ずらり。どれもどこか磊落とした、なんとも機嫌のよさそうなパンたちです。

目移りするなか、私はパンシユールと人気のクニャーネを選択。お客さんの多さゆえパンの回転も速く、並んでいるパンは焼きたてのものばかり。パンシユールはまだ温かく、割ってみるとなかにはホクホクのジャガイモやベーコンがぎゅっしり詰まっていた。皮は香ばしさと噛みごたえがあつて、噛むほどにもちもちとしていく。だからなのか、バターやにんじくの風味が強いのに小麦の味もちゃんと味わえる。大胆で力強い、噛むほどに活力の湧いてくるパン。

いっぽうクニャーネは、注文を受けてからクリームを詰めるというこだわりの逸品。一見するとパイのようなのに、かじってみて驚き。パイのようなサクサクではなく、ザクザクに近い食感。ただしザクザクよりも繊細で優しい。それが濃厚なクリームとともに、口のなかで混ざり合って溶けていく。初めての食感、初めての口どけ。なんておいしい――。

オーナーの玉木潤さんにうかがうと、「クニャーネはクロワッサンをヒントに、今までにない食感を求めて開発したんです」との回答。なんでも玉木さんのパン作りは、新たなものへのチャレンジの繰り返しなのとか。

「基本をベースに、材料をひっくり返してみたり、他の人がやらないような工程を組

港町が育てた

神戸のパン文化

近代、外国人居留地としてパンの製法がいち早く伝わった神戸。根付いたパン文化は、日本人にもなじむおいしいパンに昇華し、今も気鋭のパン職人を輩出しています。

歴史ある京都の地で花開いているパン文化。しかし歴史を紐解けば、西のパン文化は神戸からはじまったようです。

神戸はいわずと知れた港町。今も残る北野の異人館街を訪ねれば、港町として発展してきた歴史に触れることができます。幕末・明治の激動の時代。しかし神戸の人々は、未知の世界からやって来た異文化を、恐れるのではなく好奇心と寛容さをもって



神戸港を見下ろす高台には、近代に貿易商らが暮らした洋館が北野異人館街として残る

受け入れ、楽しみ面白がり、取捨選択しながら取り入れていきました。そして独自の神戸文化を、しなやかに洒脱に築いていったのです。



パンが刻む神戸市
フロインドリーブ



そんな神戸の地で、はじめて本格的なドイツパンのお店を開いたのが「フロインドリーブ」。創業は1924（大正13）年。初代オーナーはドイツ人のハインリッヒ・フロインドリーブ氏。14歳でパンの道に進んだ彼が、ベイカーとして来日したのは30歳の頃。第一次世界大戦終戦の翌年には敷島製パン所初代技術師長に就任。40歳で独立し「フロインドリーブ」をはじめました。フロインドリーブのパンは、お米のよう

に毎日食べても飽きのこないパンを、という思いのもと作られています。まさに日々の暮らしに寄り添うパン。徹底した品質管理をモットーに、熟練した職人たちによって毎日手作りされており、親子4代にわたって通い続けるお客さんも多くいらつしやるんだとか。そこには強いこだわりと、日本に根付くための柔軟性が。

3代目に当たる社長のヘラ・フロインドリーブ上原さん曰く、「初代がパンを学んだドイツはハードパンが主流で、創業当時はお店に出すパンもハードパンがメインでした。しかし日本のお客さんからやわらかいパンも欲しいという声をいただき、今のソフトタイプのパンも作るようになったんです」



北野異人館街にある「風見鶏の館」前には、日本のジャズ発祥の地・神戸を象徴する、楽器を奏でる人々のブロンズ像が



フロインドリーブ [上] 焼きたてのパンを使った「オリジナルローストビーフサンドウィッチ」は、自家製ローストビーフ、オニオン、サニーレタス、デミグラスソースとマスタードマヨネーズで仕上げた、風味豊かな逸品。ドイツパンのイメージを覆すしっとりとしたパンで、具材をまとめあげると、1階ではパンやケーキ、焼菓子も販売 [下中] 旧神戸ユニオン教会はヴォーリスの設計で1929(昭和4)年に建てられた [下左] シャンデリアなど、装飾品も見とれてしまう美しさ



ただしパンの製法は初代の味を守るため、創業当時から変えていないそう。特に窯は煉瓦窯にこだわっており、現在も電気窯にレンガを敷いた窯を使っているのだとか。サンドウィッチをいただいて納得。雑味のないやわらかなパンは、毎日食べても飽きないシンプルで優しいどこかホッとする味わい。

旧神戸ユニオン教会を改装した店舗の2階にはカフェも併設されており、パンメニューも充実。ゴシック建築の歴史ある建物でいただくパンには、また別の思いが募ります。現在の旧教会に店舗を構えるまでに、フロインドリーブは2度の移転を経験しています。1度目は第二次世界大戦の空襲による店舗の全焼、2度目は阪神淡路大震災による被害。しかしフロインドリーブはそんな困難を乗り越え立ち上がり、現在もパンを焼き続けているのです。

人々の食卓においておいしいパンを届ける。そんな貴い信念が、そこにはあるように感じられました。

フランスパンはここから
ドンク 三宮本店



神戸におけるドイツパンのはじまりがフロインドリーブだとするなら、フランスパ

笑顔で語る村田さんからは、高みを目指しながらも日々の暮らしに寄り添いたいという、気高い意志を感じました。

自家製天然酵母の味わい アミーンズオーヴン

次に西宮市に足を延ばしてやって来たのは、「アミーンズオーヴン」。お店の前に立

った瞬間、空気が変わった気がしました。無邪気に伸びた草花や、のどかに茂る木々に囲まれた店構えのせいなのか――。

お店の扉をあけると、棚やショーケースに並んだ、人のよさそうなパンたちが出迎えてくれます。お店の奥にはイートインスペースと、さらに先にはオープンテラスが。お客さんはたえずやって来るのに、店内はなぜか森閑としていて、ゆっくりとした時間が流れています。

森の気配を感じるオープンテラスでいた



【中左】モーニングプレートでは、その日焼かれたおすすめのパンが少しずつ楽しめる
【下右】店内では時々、詩の朗読会なども行われ、文化サロンのような憩いの場所にもなっている
【下左】ターメリックを練り込んだパン。どのパンも素材の風味が柔らかく、のど越しがよい



だいたパンもまた、滋味あふれるものばかりでした。トマトの酵母を使用しているというパン・コン・トマテや、ほの甘いジンジャーチャイ・フォカッチャ等々。どれも優しい味わいで、小麦とともに、トマトやジンジャーなど、それぞれの素材の味がふんわりと口のなかに広がっていきます。噛みしめるほどに、自然なものが体に行き渡っていくような感覚も。

「アミーンズオーヴン」もまた、天然酵母によるパン作りにこだわったお店。たくさん自家製酵母を扱われているということで、「天然酵母のパン作りは大変じゃないですか?」とオーナーの三島祥司さんにお尋ねしたところ、意外なお答えが。

「いや、僕は天然酵母のほうがやりやすいですね。発酵がゆっくりしてるから、付き合いうすいようなところがあって」

微笑みながら、まるで大切な友人について語るような三島さん。パンへの深い愛情が感じられます。

ちなみにこちらのパン、小麦以外の食材も有機栽培や生産者の顔がわかるものが使われており、食べる人にも優しいパンになっています。

三島さんがパンの道に進んだキッカケは、そもそも天然酵母のパンだったとのこと。

「オーガニックに興味があつて、無農薬野菜の販売をしていた時、はじめて天然酵母のパンを食べたんです。それが衝撃的なほ

アミーンズオーヴン
【上】オーナーの三島祥司さんは70年代にカウンターカルチャーの影響を受けて、安全安心な食事作りに取り組むようになった。店名の「アミーン」はインドで暮らしていた頃のニックネームだとか
【中右】お店は阪急神戸線夙川(しゅくがわ)駅近くの住宅街にあるマンションの1階

草津温泉 きむらや

特別企画

絵になる宿

眺望の爽快、街並みの情緒、
料理や食材の味わい……
さまざまな旅の楽しみに、
よい宿が加われば、
至福はここに極まれり。
草津と箱根と熱海、
歴史ある湯治場とうじばの
絵になる宿をご紹介します――



熱海

パールスターホテル



箱根

金乃竹茶寮





湯畑に泊まる感覚

「歩み入る者にやすらぎを」

1979年に制定された草津町民憲章の一節である。古くから名湯として知られ、たくさんの湯治客を迎え入れてきた人たちの、もてなしの気持ちがかうかがい知れる。

施設は外観に驚かれるかもしれない。ポルダリングの壁と見まごう、浅間石が配された外壁をもつ2階建ての建物は建築家・隈研吾さんの手によるもの。隈さんと、オーナー家（不動産業）が知り合っていたことから実現した。そもそものは、もとの所有者の手放したいという意向を聞いて、当地の象徴である湯畑^{ゆばたけ}の目の前にある土地はやはり地元民の管理でありたいと考えたオーナー。かつて祖母が同じ名前の旅館を営んでいたことも、その思いを実現させる強



い動機付けとなり、今年5月にオープンを迎えた。

「去り行く人にしあわせを」

草津町民憲章はこう続いて終わる。ちよつと風変わりだけれどスタイリッシュな黒々とした空間で、あなたも安らぎと幸福を。



1 外観。2階建ての2階が客室 **2** 勾配のある天井は高さがあるので、山小屋や隠れ家の雰囲気を感じさせながら窮屈さがない。また、室内には暖炉も完備。標高およそ1,200メートルに位置し、夏でも朝晩は肌寒く感じられる当地ならではの設えだ **3** ベランダからの眺め。プライベートな空間にしながら、これほどまでに湯畑を間近にする不思議さと面白さ **4** 箱に納められたアメニテ

ィー。「きむらや」の文字は旅館時代と同じ **5** 白旗(しらはた)源泉を引いた内風呂。湯は殺菌作用の強い酸性で、白濁し、当地のほかの源泉の中でも湯の花が多い。白旗とは源氏の旗で、源頼朝が発見したと伝わることにちなんだ名前 **6 7** 1階には「天ぶらこたろう」(火曜定休)が入る。文字は隈研吾さん。宿泊を食事付きにしないのは、草津温泉を広く楽しんでほしいという思いから



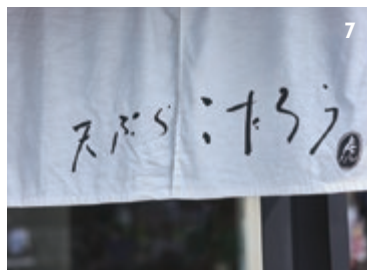
湯畑の一角から望んだ「きむらや」。遠くからでも際立って見える

information

☎ 0279-82-5920

〒群馬県吾妻郡草津町草津117-1

📄 1室110,000円～ ＊宿泊は2名まで



日帰りを満喫する

スケジュールが空いたから、ちょっと足を延ばして箱根の美術館まで行ってみたい。もちろん、泊まるほどではない。けれど、作品を鑑賞してすぐ帰途につくのは、どうにもせわしない感じだ。どこかで余韻にひたったり、高ぶった神経を休めたり

箱根 金乃竹 茶寮



1 外観。1階と2階に4室ずつで、1階は全室、露天風呂つき 2 1階の部屋は少しずつ趣の違う和室に仕立てられている 3 4 食事は各地の厳選した和牛を使った「黒毛和牛しゃぶしゃぶ御膳」(53頁)。盛り合わせという手軽なたちで、五味五色五法により調理された前菜が、目にも舌にも楽しい(写真は2人前)。メは茗荷と生姜のご飯で、そのままでも、牛骨と鰹節でとった出汁をかけても◎。食材は全国から旬のものを取り寄せている 5 蹲が配された路地 6 竹取物語の里をイメージした門前のスペース、路地、そして弁柄色に塗られた玄関の引き戸と、ここまでの空間も、それぞれに味わい深い 7 開放感たっぷりの露天風呂



できないものか……。

そんな時の選択肢として箱根金乃竹茶寮はいかがだろう。

立地は、箱根ガラスの森美術館や、仙石原すすき草原のほど近く。入り口には、施設がコンセプトとする竹取物語の舞台の里に擬した空間。ほんの短い時間だが、その向こうの門前にかかる白い暖簾をくぐり、蹲が配された苔むす路地（茶庭）を抜けるうちに、時の流れが変わるようだ。さらに、ひと際目を引く弁柄（べんがら）の朱に塗られた玄関の大きな引き戸を開けて沓脱から建物の中に足を踏み入れると、廊下の壁も弁柄色に染められていて……。

それからの数刻、大人の休み時間をどんなふうに過ごすかは、あなたの気分次第だ。



施設から仙石原すすき草原までは歩いても15分ほど 写真=アマナイメーجز

information

☎ 0460-85-8282

〒 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-460

料 1名22,000円～(昼食または夕食付き)
＊滞在は6時間または10時間





1 空と海が湯面に映る最上階のインフィニティバス、全長12メートルの「ゆのふね（お宮の松温泉）」(53頁)同様、部屋の露天風呂も、もちろん温泉。オーシャンビューの各室についたテラスは春夏秋冬、1年に10回以上も海上で催される恒例の花火大会の際の特等席でもある 2 1階の中国料理レストラン「山海香味」の一品、伊豆沖で獲れた金目鯛と、金華ハム、椎茸の重ね蒸し 3 4 5 6階には仕切りのない空間に、メインダイニング(3)のほか、日本料理、鉄板焼き(5)、寿司店とバーが、相模灘、遠州灘の食材で料理を供する。天気の良い日はテラス席(4)も開放 6 吹き抜けが気持ちのいいフロント 7 テラスを含め104平方メートルある4階の客室、ジュニアスイートオーシャンビュー“ROTEN”





7

熱海 パールスター ホテル

贅沢な空間づくり

熱海といえば、令和のいまでも尾崎紅葉の『金色夜叉』であり、お宮の松。その正面に立つのが、この秋にオープンする熱海パールスターホテルである。

ホテル内に一歩足を踏み入れれば、すぐに気づくはずだ。3階まで吹き抜けになっている和モダンを基調にしたフロント、巨石が処々に配されたラウンジ、広々としたエレベーターホール……至るところで、空間が惜しみなく使われている。

最上階10階の熱海湾に続いている



市街地を一望できる錦ヶ浦の山頂付近からホテル方面を望む

information

☎0557-48-6555

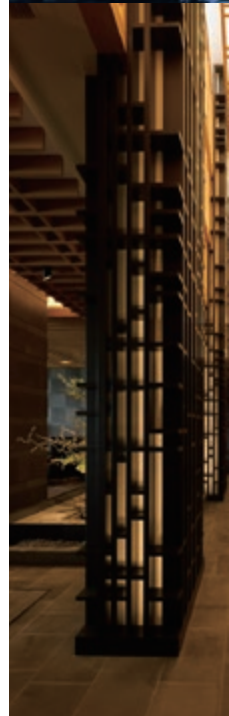
〒静岡県熱海市東海岸町6-45

料(オーシャンビューの高層階)

1室80,280円～*時期、部屋のタイプによって異なる

ようなインフィニティバスはもちろん、温泉のついた87室のゲストルーム、テラス席も設けられた6階にある5つのレストランとバー、3階のフィットネスジムも同様である。

サービス面での最大の特徴は、国内ではまだ珍しいバトラーサービスを完備したこと。チェックインからチェックアウトまで常に寄り添い、24時間体制でサポートしてくれる誰かがいる。宿泊を重ねれば重ねるほど、よそでは得難い満足を得られることだろう。



おいしいもんには
わけ
理由がある

第46回

文〓土井善晴
Doi Yoshinori
写真〓岡本寿
Okamoto Hisashi



塩や豆類などを炒る平らなほうろくで新鮮な
鯛やサザエなどの貝類、卵を蒸し焼きにした
今治名物のほうろく焼。民宿「千年松」にて

流れの速い来島海峡や豊後水道で育った鯛は、古来伊予水軍にも愛された海のごちそう

潮流の恵み、愛媛の鯛

《愛媛県今治市、宇和島市》

周囲にブルーの海が広がる今治市の大島で。ときどき船が行きったり、潮位が変わったり。浜に下りれば貝殻を拾うこともできる。海を眺めながら散策していると飽きることがない。後ろに見える吊り橋は、瀬戸内海の島々を通りながら広島県尾道市と愛媛県今治市とを結ぶ約60キロのしまなみ海道

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）など著書多数



これまでの愛媛への旅は、お城を見上げながら走る愛媛マラソンを2度、食に関する講演会を2度。いずれも前夜に道後温泉のどびきり熱い湯に浸かり、その2階に上がって饅頭とお茶をいただきました。難攻不落の松山城や正岡子規記念館も訪ねましたし、40年前の料理修業時代には、客用のおしぼりはパイルが長い今治製に限ると、今治タオルが有名になる前から使っていました。それに、愛用の糠漬の甕、梅干用の壺は、30年来、奈良・平安時代からの歴史を有する砥部焼の作家、池本忠義氏の磁器を愛用しています。

「ひととき」の連載も今年の12月号で丸4年ですが、未訪問の愛媛県を訪れたいと目当てになる食を探していたら、愛媛には鯛飯がある。鯛飯のある愛媛はやはり鯛だろうということになったのです。

旅の良さは風土を体感すること

今治に到着後、昼食を取ろうと、地元で人気の町中華「白楽天」で人気ナンバーワンの品を注文したら、なんと目玉焼きがのつかった焼豚玉子飯。人懐っこいオーナー

ご家族に囲まれて、そのてらいなき井飯を一同べろりとしたきました。生涯忘れないうき思い出となる旅とは、地理を知り、昔と今をつなげるものに触れ、その土地の食材をその土地の伝統的な方法で調理した、土産土法の食を味わい、真つ当に生きる土地の人と話すことで実現できるのです。

まず訪れたのは、主に16世紀に活躍した村上海賊の歴史や周辺の地理が学べる「村上海賊ミュージアム」。伊予（愛媛県）から、安芸（広島県）まで、大小200近くの島々が連なる芸予諸島のひとつ、大島に建つミュージアムです。村上海賊は、能島、来島、因島に分かれた村上三家から成りますが、そのひとつ能島村上家が本拠としたのが大島です。瀬戸内海を東西に移動する船は、必ずここを通りました。村上海賊は、織田信長を悩ませるほどの海の武士団となり、平時は海の関所で通行料を取り、海上交通、物流の安全を守ったのです。

さて、今宵のお宿は、大島の南の海を見渡す民宿、「千年松」。看板に「いけす料理・海宿」とあって、鯛飯をはじめ、目の前に広がる海の魚料理が楽しみです。荷物