



長男夫妻が作ったパンとジャム



ジャムは和歌山の果物で作られる



彩り豊かなフェタチーズのサラダ



バゲットやレーズンのパンなどをシンプルなスタイルで楽しむ

マイフェイバリット パンスタイル

第11回

食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー
金丸弘美さん



パン好きの皆さんは、どのようにパンを食べているだろうか？
「お気に入りの食べ方」の第11回目は、地域に根づいた食文化を再発見し、各地の元気をネットワークをすることを実践の場から発信している金丸弘美さん。

夫婦で月に何度か散歩に出かける。目黒から白金、恵比寿、あるいは電車に乗って蔵前、浅草などなど。往復1時間。ときには3時間くらいにもなる。歩くと東京の風景が一変する。普段、電車では行かないような道を歩くので、それまで知らない東京が出現する。最近はおちこちに古い料亭、倉庫、民家などをリノベーションしたゲストハウスがあつて、入るとカフェが必ずあり、バリスタがいてオリジナルバーガーが出たりする。街中で発見するのが可愛いパン屋さん。妻のお気に入りには、バゲットとレーズンパン。それを持ち帰り家でのパン料理はいたってシンプル。

スライスをしてチーズをのせてトースターで焼いたり、オリーブオイルを塗ったり。それにレタス、北海道十勝平野・村上農場の10種類のビーンズ、キュウリ、トマト、フェタチーズ。この彩りが好きでイメージしているのは、ギリシャに行ったとき、フェタチーズのサラダがとっても色彩豊かに見えるたからだった。それにトマト、ジャガイモ、チーズのシンプルなグラタン。時にはトウモロコシ、ビーンズ、インゲン、ニンジン、ジャガイモなどのミルクスープなど。

バゲットには、いくつかのジャムを塗る。長男が作ったものだ。和歌山県田辺市に家族で移住をしてジャムづくりをしている。和歌山は柑橘だけでも80種類くらいある。梅、キウイ、イチゴをはじめ、様々な果実があつて、それらを使ってジャムにしている。びわとラムレーズン、みかんとマンゴー・ココナッツ、はっさくママレード、イチゴ・ブラックベリー・ラズベリー・サワーチェリー・ブルーベリーのミックスジャム、ゴールドキウイと柚子など。それらをときどき送ってもらう。彼は東京・三越のイーターリーで働いたあとイタリア・ピエモンテの料理学校ICCEFで学び、レストランで働いて瓶詰加工のバラエティの豊富さを知った。

妻・りささんは、東京・目黒生まれ目黒育ち。田辺市に移住したら大好きなベーグルが無い！彼女はベーグルづくりを始めた。そんなわけで我が家の食卓には長男夫妻の四季の果実のプレゼントが届く。目で見、香りを存分に嗅いで、何だか嬉しくなってしまう。