



まちのスーパーパン屋さん！

訪れたのは、2008年創業のお洒落なパン屋「Raskwi」。店主の勇次さんにイチオシを聞くと、「フランスパンかなあ、シンプルだけに味のこまかしがきかないし。塩や粉にもこだわってます」と教えてくれた。

中でも第3土曜日のみ販売されている、通常8時間のところ24時間かけて熟成されたレトロバケットは、一度は食べたいパン。また食パンも5種類あり毎日通っても飽きないように工夫されている。「オススメの時間は午前11時過ぎ。その頃には、ほぼ全種類のパンが並ぶから、焼きたてを見て選べるで」と妻の真由美さん。

パン屋さんの朝は本当に早い。勇次さんは、毎朝3時に起きてパンを焼く。朝から粉を練って発酵させ、たくさん種類のパンを同時進行で作っている。それでいて休みの日は子どもの卓球のコーチまでこなす、真由美さんいわく「スーパーパン屋さん」だ。

二人の出会いは東京のパン屋。勇次さんが働いていたところに、真由美さんがアルバイトに来たのがきっかけだ。結婚後もずっと大手のパン屋に務めていた勇次さんが厄年の

明ける時、真由美さんが背中を押し、布忍に開業した。「不安はなかったのか」という質問に、真由美さんは「何でもそうやけどタイミングって大事。これやつ！てひらめいたら迷ったらあかん。迷うんやつたらやめといた方がええ」と笑って話してくれた。

とても明るく、接客の場を大切にする真由美さん。「相棒に一言！」と勇次さんにもお願いすると「いつも元気で居てくれてありがとう」と照れくさそうにポツリ。短い言葉の中に、真由美さんの健康を気遣うあたたかさを感じた。

最後に「幸せを感じる瞬間は？」と尋ねた。迷わず「お客さんにパンをほめてもらった時。食べてくれる人がたっぷりさせぬよう素材にもこだわり、保存料や防腐剤は使わない。そして冷めても美味しい。食パンも耳まで美味しいと言ってもらえるのが嬉しい」と胸をはって答えてくれた。この何ともあつたかい

お店に一度足を運べば、市販とはひと味違う、手間暇かけられたパン本来の美味しさを再発見できるだろう。



あなたの相棒

人間誰しも、大切な人・物・場所があるはず…。府立生野高校写真部と一緒に、そんな誰かのかけがえのない「相棒」を紹介します。第9回目は、布忍駅近くでパン屋「Raskwi(レスウィ)」を営む佐々木勇次さん、真由美さんご夫婦です。