



①近所の畑で朝採りされたばかりのナスを使ったピザパンをはじめ、すべて手作り。②天然酵母のため、焼かないと触感や味が分からない。その不安定要素も「楽しみのひとつ」と言う。③予約されたパンが並びカウンター前。日によって並ぶものが異なるが、会話のネタになる。④ガソリンスタンドの「金谷スタンド」の脇に立つ看板。営業しているか否かはこの看板が目印。⑤店舗兼作業所。とても狭いスペースを活かし、テキパキと作業を行う。⑥取材中もばんを注文する電話が、次々とかかってきた。



店名「KUU」の由来は3人の子に共通する「空(くう)」の字と空腹のときになる「くう」の音。空のように明るい金谷さんとの会話と、愛情のこもったパンの味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

いも街道を南東に進むと、ガソリンスタンドの脇にパン工房「KUU」と書いてあるおしゃやかな看板が。誘われるまま脇道を入っていくと突然、小さなパン屋さんが見えました。「いらっしゃいませ」と青空のような明るい声で店主の金谷恵美さん(46)が迎えてくれました。

普通の主婦だった金谷さんが店をオープンしたのは4年前。今では天然酵母で作るパンを求めて、都内から来る人もいます。約10年前にパン教室に通い、野菜ソムリエの資格も取りました。パンを作るのが楽しくて趣味で焼いていたんです。そうし

たなか、近所の農家さんが形の悪いB級品の野菜を時々おすそ分けしてくれるんです。私の実家も農家だったので、野菜を作る苦労はよく知っていました。せっかくだいだいたので恩返しに、野菜を使ったパンを作って差し上げたところ評判が良くて。それが嬉しくてお店を始め「たんです」と言う金谷さん。



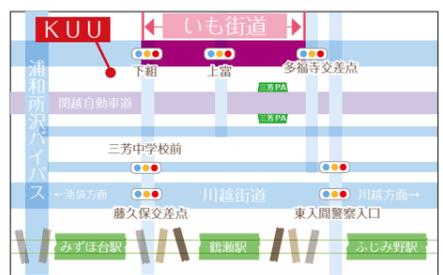
カレー風味のチキンと三芳町で朝採りされたナスが入ったオリジナルサンド。ナスの食感が絶妙。



いも農家が連なる“いも街道”

「富の川越いも」の生産を担う農家が軒を連ねる道を「いも街道」と呼びます。おいものシーズン(9月から翌年1月頃まで)になると、この街道沿いにはのぼり旗が一斉にはためきます。「さつまいもの女王」と呼ばれる紅赤をはじめ、さまざまな品種を各農家から直接購入できます。KUUさんのパンを購入して、いも街道まで足を延ばしてみてもいいでしょうか。

いも街道とKUUの地図



青空の下で、心を込めて作ったパンをバスケットに詰め、笑顔を浮かべる金谷さん。お店の由来である「空(くう)」。まるで大空のように美味しさが口の中で広がります。

— パン工房 KUU —
三芳町上富 436
☎ 050-3603-5746

※不定休。お買い求めの場合は予約もしくは事前にご確認ください。

←ブログ
Facebook →



小さな恩返しから生まれたお店

上富の小さなパン屋さん。

いも街道の南東にあるガソリンスタンドの奥にある小さなパン屋さん。なぜここでお店を開いたのか、なぜ三芳町でなければならなかったのか。店主の金谷恵美さんにお話しを伺いました。