

# このスポット・おすすめ!

天然酵母と素材の力でおいしくな〜れ  
ぱん工房 **おとなりや**



時間をかけてのんびり発酵  
安心安全なもちもちパン

こぢんまりとしたためにもりある店内には、色とりどりのパンがいっぱい。「新しいことごとんごんチャレンジしたくなる性格。気付いたらこんなに種類が増えていました」と話すのは、店主の齊藤隆之さん。ハード系から総菜パン、菓子パン、焼き菓子まで、約80種類がぎっしりと並んでいます。

おとなりやのパン作りの基本は、主にフランスから作った自家製天然酵母を使用し、36時間以上かけて生地を3つの発酵(カンパニー)発酵の進み具合は見た目や味見、混ぜたときの感覚などから判断し、最適なタイミングを見極め焼き上げることで、モチリとした独特の食感と深い味わいが生まれます。

地産地消と「作り手の顔が見えること」を意識しながら素材選びにもこだわりの、小麦は北海道産、九州産・沖縄産のオーガニックが中心。自ら畑で耕作した島野菜も積極的に使用します。またアレルギーのある人でも安心して食べられるように、卵・牛乳を不使用のパンをはじめ、小麦粉の代わりに玄米粉を使ったグルテンフリーのもの、大豆やナッツ類が含まれていないものなどさまざま。幅広いニーズに応えています。

お店がオープンして今年で10年目。「目標としていた節目の一つ。初心に戻った気持ちでまた頑張りますので、これからもよろしくお願ひします」と齊藤さん。こちらこそこれからも、心ときめくおいしいパンを食べさせて下さいね。

住所 / 読谷村瀬名波 633-2  
電話 / 098-958-6260  
時間 / 8:00~18:30 (又は売切れ次第終了)  
休み / 木・日曜日  
駐車 / あり  
http://asian1026.blog51.fc2.com/  
(おもなメニュー)

◎ハード系  
おとなりやフランス……237円  
読谷村産オーガニック  
小麦の全粒粉おっきいばん……756円

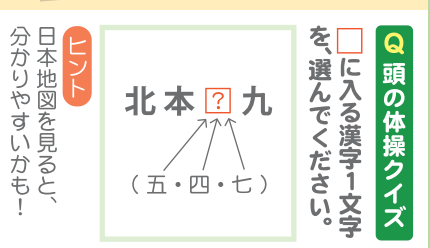
◎総菜・菓子パン  
北と南のつぶあんぱん……140円  
島やさいのベジカレーパン……183円  
青じそとモツァレラチーズフランス……194円

◎焼き菓子  
玄米クッキー カカオ&ココナツ……248円



## 読者プレゼント

このスポット・おすすめコーナーで紹介の『ぱん工房 おとなりや』で使える



- 5月号当選者 前号の答え(ニュージーランド)
- ★金城 亮さん(読谷村在住)
  - ★松田 由紀さん(読谷村在住)
  - ★仲村 咲希さん(読谷村在住)

## ワイワイ広場

読者プレゼント応募方法

宛先 読谷村字伊良皆237-1 ワインズ『広報誌係』

①住所 ②氏名  
③年齢 ④職業  
⑤電話番号

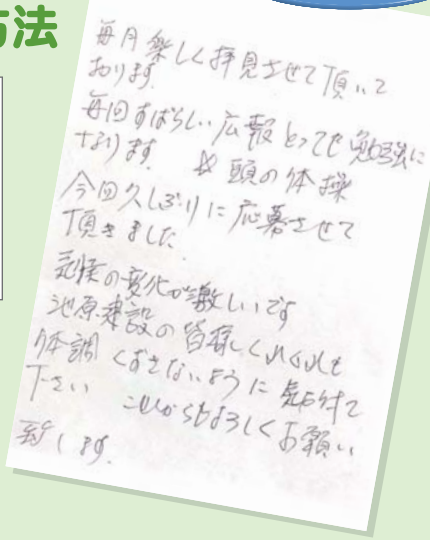
⑥なぞなぞの答え

⑦ご意見  
ご感想

応募者の中から抽選で、読者プレゼントを進呈致します。どしどしご応募下さい!

締め切り 2019年7月20日消印有効  
「当選者は次号(Vol.178)にて発表致します」

『Freshウインズ』は、建築でお手伝いをさせて頂いた施主様をはじめ、地域にお住まいの方など、ご縁をいただいた皆様に配布しております。諸事情により配布不要となった際は大変お手数ですが、その旨ご連絡下さい。(ウインズ広報誌係)



# Fresh ウインズ

人と人とのつながりを大切に...池原建設が大切なお客様にお送りする手作り広報誌



0120-229-512 ウインズ 池原建設 検索

住宅のメンテナンスや補修等のご相談は、お気軽にスタッフへお声掛け下さい!

### 今月の歳時記

- 6月1日(土)・2日(日) OKINAWA FOOD FLEA  
会場・開催地/那覇市・海そら公園
- 6月9日(日) 第35回 読谷村ハーリー大会  
会場・開催地/読谷村・宇座海岸
- 6月15日(土)・16日(日) 第14回 泊いゆまち父の日お魚フェア〜本まぐろ祭り〜  
会場・開催地/那覇市・泊いゆまち
- 6月23日(日) 第13回 北谷ニライハーリー  
会場・開催地/北谷町・浜川漁港

旧暦5月4日の「ユッカヌヒー」にあたる6月6日とその週末には、県内各地でハーレー大会が開かれます。半ば以降にはエイサーイベントが徐々に始まり、本格的な夏はすぐ目の前です。忘れがち?な「父の日」は6月16日(日)。平年の梅雨明けは6月23日ごろです。





# Smile Vision!



## 座喜味が誇る豊かな食文化を次世代に。 「紅の里まるみの朝市」13年の歩み



読谷村の座喜味公民館で、毎月第2・4土曜日に開かれている「紅の里まるみの朝市」が、今年6月で丸13年目を迎えます。今回お話を聞いた運営メンバーの松田敬子さん(93)と島袋和枝さん(70)は、これまでの歩みを振り返り、「朝市を通して地域が見える。買いに来て下さる方とのふれあいが毎回楽しみで、今まで継続することができました」。座喜味自治会(比嘉光雄会長)が全面的にバックアップしてくれることも心強く、年を追うごとに地域との一体感が強まっています。



### ■ 公民館施設をフル活用し 懐かしい家庭の味を手作り



「地産地消で健康づくり」を目標に掲げ、手探り状態で朝市をスタートしたのは2006(平成18)年6月。現在約13名の運営メンバーは、ほぼ全員が立ち上げ時からの「生え抜き」で、年代の幅は40代～90代!月日の経過とともに平均年齢もちょっぴり上がりましたが、それでも昔と変わらぬパワーと息の合ったチームワークで、会場の準備から調理・販売・接客まで手際よくこなしています。大きな問題もなく13年間継続できた最大の秘けつは、「すぐに結果を出そうと焦ることなく、私たち自身が楽しみながら取り組んできたこと」。開催スケジュールを毎週ではなく隔週にしたのも、参加するのが負担にならないように、と考えてのことでした。

「朝はどこから来るかしら♪あの空越えて雲越えて♪」と公民館放送で流れるテーマソングが、朝市が始まるサインです。会場となる座喜味公民館広場には、メンバー手作りの総菜や、地域で無農薬栽培され

た旬の農産物が勢ぞろい。野菜を届けてくれた人たちが、売れたお金で別の野菜や総菜を買っていく光景もしばしば見られます。

また実は、総菜作りに使われている公民館の調理室は、朝市のメンバーらが旧館の建て替えに際し「地域福祉に不可欠だから」と規模拡大を訴え、当初の計画より一回りも二回りも大きいサイズに変更してもらったもの。朝市では、多くのリピーターがいる空まめ味噌の仕込みをはじめ、豆腐やおから、天ぷら作りなどにフル活用されています。



### ■ 自分たちもリピーター客も 朝市の活動が生きがい



紅の里まるみの会の皆さんにとって、毎月2回の朝市は、商売であること以上に生きがいです。「総菜も野菜も値段は100円から。とくに初めて来たお客さんには、“対応がおざなりになったらごめんなさい。この値段にサービス料を加えたら大赤字になってしまうので”とくぎを刺しているんです」と笑う敬子さんと和枝さん。くぎを刺されたはずの人たちが、買い物が済んだ後に時間を忘れてゆんたくしている様子を見れば、お2人の言葉の真意が分かります。朝市はリピーター客にとっても大きな生きがい。病気を思いけがを負っても、「治ったらまた朝市に行ける」ことを心の支えにして、早期回復を果たすケースも多いそうです。「本心をいえば、朝市を始めた頃は、もっと規模を広げてもっとにぎわいを創出して、今とは違う形にしようと考えていたんです。でも、来てくれた方がこうやって楽しんでくれている姿を見ると、これで良かったんだろうな、とつくづく思います」。2015(平成27)年には

地域活性化に寄与した功績が評価され、「第8回タイムス地域貢献賞」に選ばれました。

近年は少しずつ世代交代を意識するようになり、後継者の育成にも力を入れ始めました。「朝市を通じて最も伝えたいのは、座喜味の食文化。しっかりバトンさえ引き継げば、あとは時代の変化に合わせて、若い人たちが協力しながらやっていってくれるでしょう」。

まったくの手探りで始めた取り組みが、気付けばはや13年目。ものを作り育てる喜び、そして相手にも喜んでもらえる喜びが、明日への活力になる。この喜びの連鎖こそが、健康づくりの第一歩かもしれません。

