

フォトエッセイ #204

函館山裾のパン屋さん

T o m b o l o

市電の電停で宝来町と青柳町の間に
若夫婦でやっているパン屋があって
薪で焼いていてとても美味しい そうです

7月の水曜日に行ってきました
月・火・水は仕込みでお店はお休み
パンはとうに売り切れてます

8月の木曜日に行ってきました
「夏休みを頂いています！」

2025.9.24
島田祥生



9月に友人二人と行きました
うわ~~~~見事！
オイシソウ！！！！

あの~~~~
毎月遊びに行っているようにお思いでしょうが
実家の後始末の合間にです



真ん中のが
ここの売りのカンパニユ—
右はライ麦入りだそうです
カンパニユをゲット

彼の手が
燃料の薪を割り
パン生地をこね
パンを焼き
パンを売る



レーズン入り
クルミ入り
一押しの一チジク入りなど
迷いますね

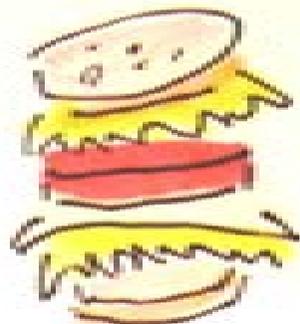
で
7月にお会いした奥さんは？
ソーセージで有名なカール・レイモンの近くで
焼き上げたパンを売りにした店を開いています

HOW to **tombolo**

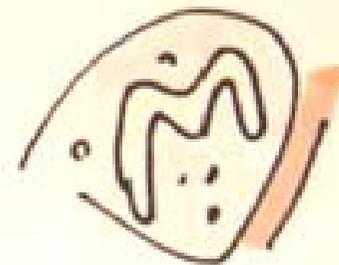
For Campagne



With Chocolate



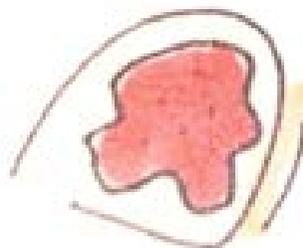
*With Tomato
& Lettuce*



With Cheese



With Butter



With Jam



With Korokke

カンパニユーの楽しみ方のカード

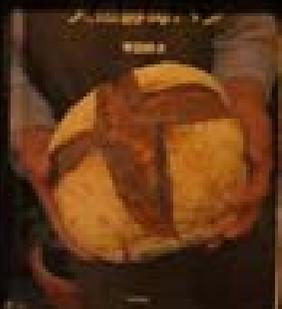
これを付けるともっと美味しい
ルバーブのジャムです

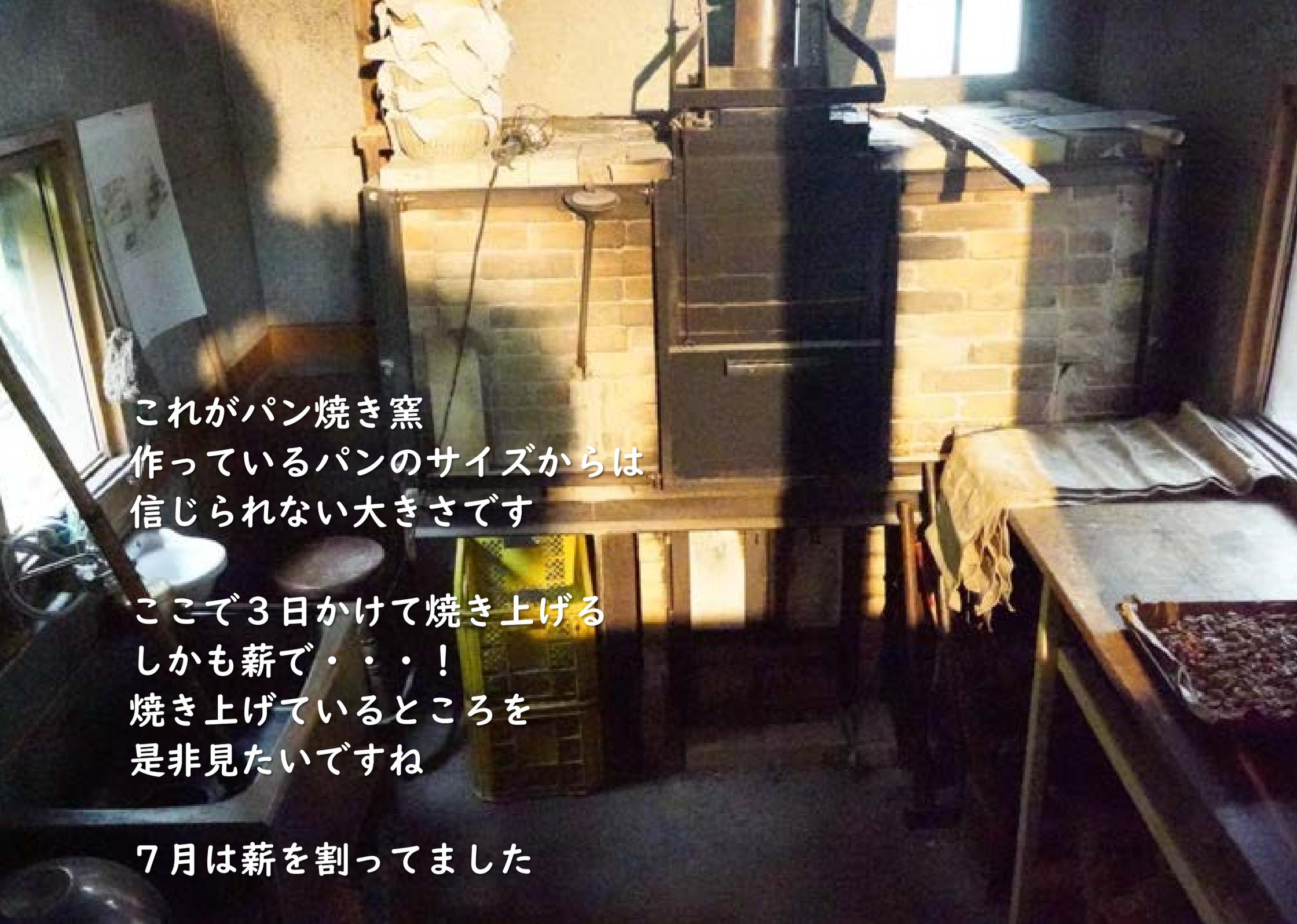
ちょっと酸っぱめ
僕は

仁山の森のパン屋さんのを楽しんでいます

レバーブジャム
酸っぱめ甘酸っぱめ
@ 800円

ここのお店は
飾りっ気が全くなし
パン以外に置いているのはこれだけ



A traditional Japanese bread-baking oven (pan-yaki-kamado) is the central focus, built with brick and dark metal. The oven is situated in a rustic kitchen with a wooden table to the right and a window in the background. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the brick and wood. The oven has a large opening at the top and a smaller one at the bottom. A metal stand is visible in front of the oven. The overall atmosphere is cozy and traditional.

これがパン焼き窯
作っているパンのサイズからは
信じられない大きさです

ここで3日かけて焼き上げる
しかも薪で・・・！
焼き上げているところを
是非見たいですね

7月は薪を割ってました



函館市内とは思えない空間
薪がきれいに割られて積まれています
全て彼の手で割られたもの
すごい量

向こうは電車通り



丸太が沢山

なんでも

山林を持っている人から

間伐を手伝ってタダで貰ってくるとか

ここで長さに切って

割って・・・

来年用に乾燥させるのだそうです

うわ～～～

彫刻に好まれる「エンジュ」もある！！！！



4K 11275
THE LIGHT HAS

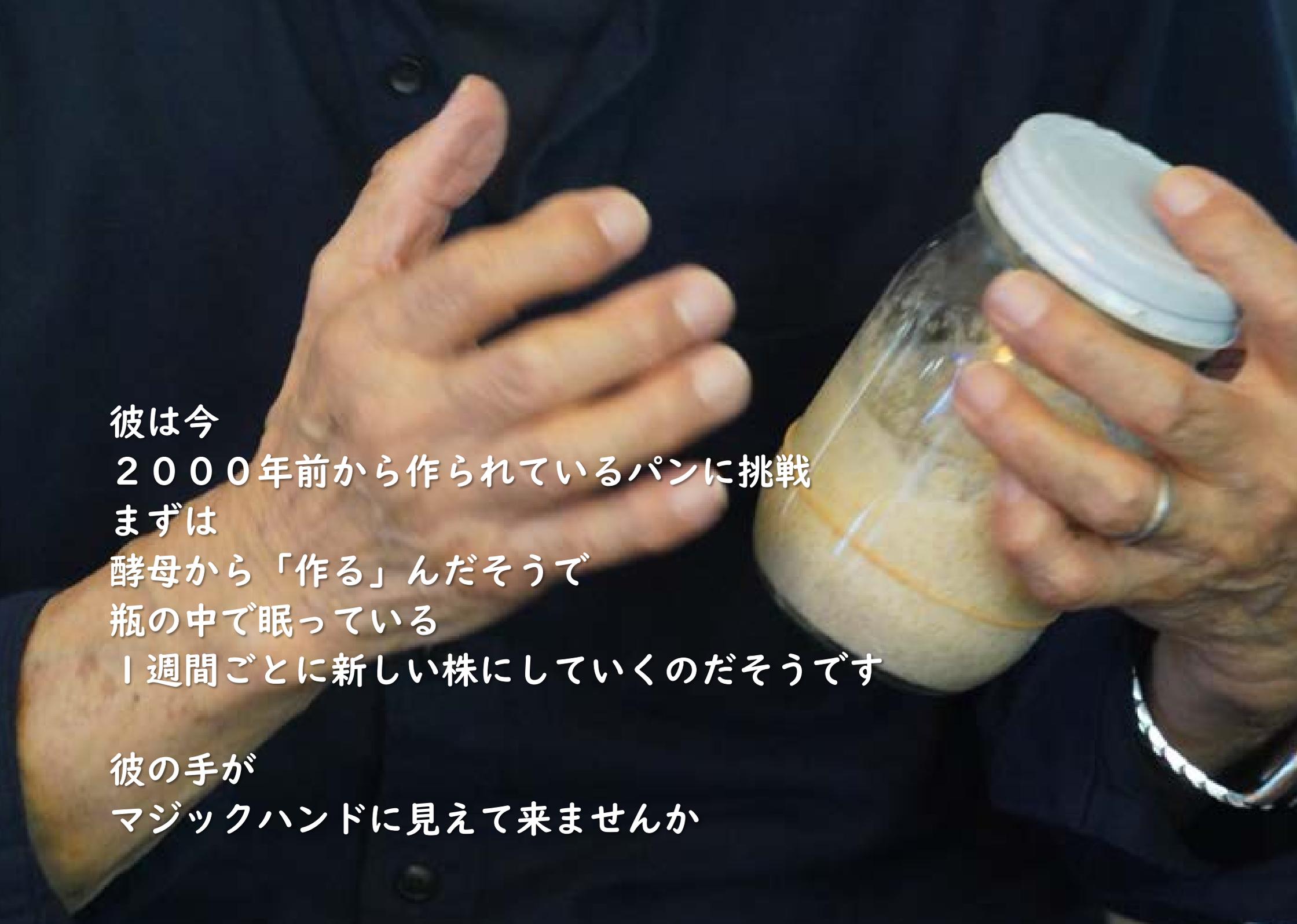
吉和!

パンを買って
今回運転手を務めてくれた彼の家に
例の craft が出迎えてくれました

「まずは僕の焼いたパンを食べてよ」
ゴマの入った美味しい仕上がり
そのほか
件のチーズケーキとかコーヒー
スコーンまで出てきた

彼女は大感激（あ、高校同期です）
で
僕の買ったカンパニューの切れ端は
チーズケーキの横に遠慮がちに



A close-up photograph of a person's hands. The left hand is open and facing upwards, while the right hand holds a clear glass jar with a white lid. The jar contains a thick, yellowish, bubbly substance, likely a yeast starter. The person is wearing a dark blue button-down shirt. The background is dark and out of focus.

彼は今

2000年前から作られているパンに挑戦

まずは

酵母から「作る」んだそうで

瓶の中で眠っている

1週間ごとに新しい株にしていくのだそうです

彼の手が

マジックハンドに見えて来ませんか

翌日

奥さんがやっている

お店の様子を見たくまりました

まずは宝来町の「パン工場」から

昨日の雨は上がりいいお天気です

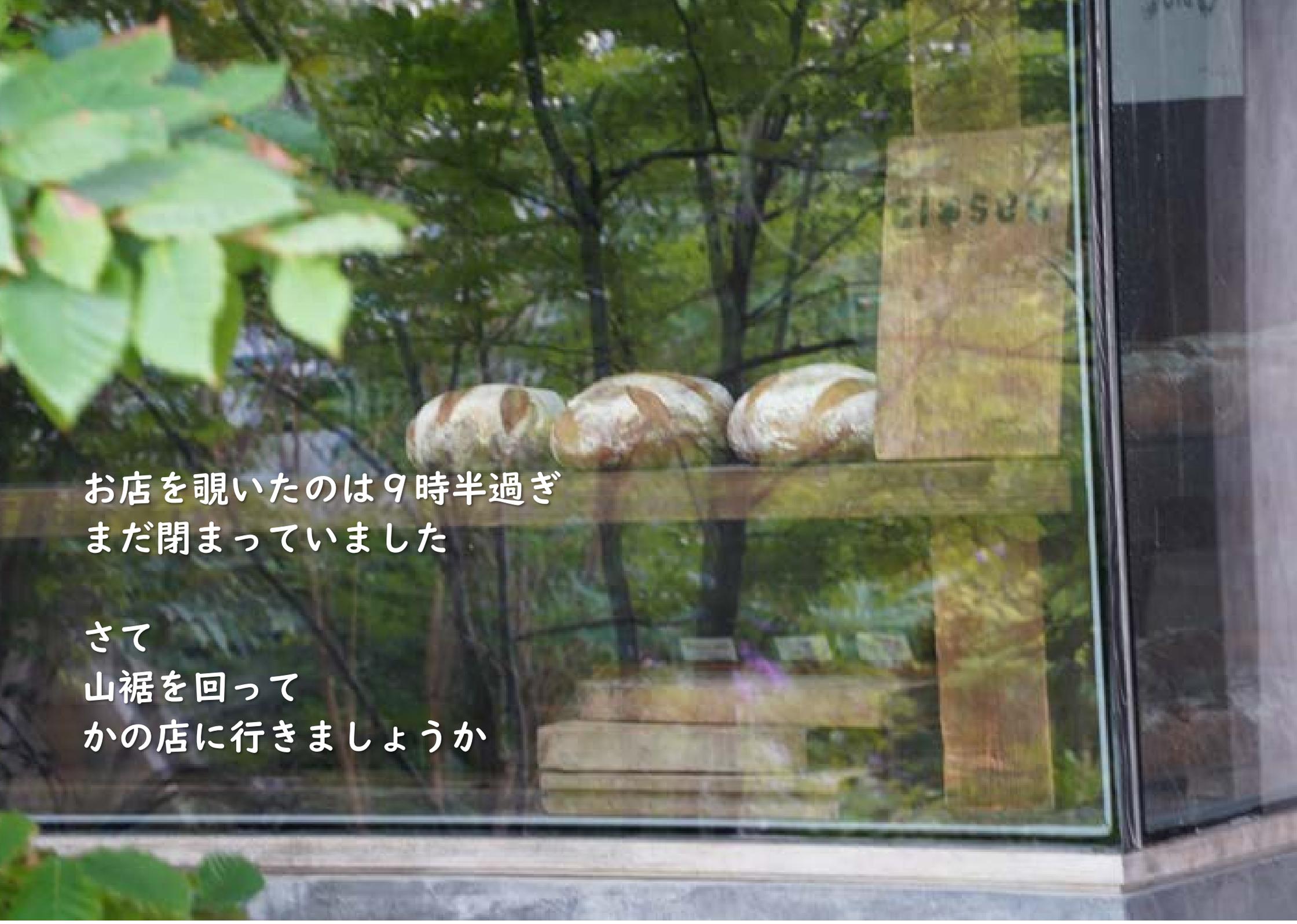




電車道路から見ると
すごい薪の量ですね

山に入って間伐して
その材を貰えるからありがたいと
こともなげに言っていました

tombolo



お店を覗いたのは9時半過ぎ
まだ閉まっていた

さて
山裾を回って
かの店に行きましょうか



電車道路を辿ってもいいのですが
ちょっと上の道を行くと近くなる
啄木が住んでいたあたりまで登って・・・

右の角のお店は「牛肉のあさり」
すき焼き弁当が美味しい
開店数分前
それを目当てに並んでいますね

カール・レイモンのお店まで来ました
とにかくここのは美味しい

2階が歴史展示館になっているんですね
今度覗いてみよう



A street scene in a residential area. The road is paved with irregular stones and leads uphill. On the left, there's a modern white building with a black balcony and a black street lamp. On the right, there are older houses, including a yellow one with a red roof. Trees with green and some autumn-colored leaves line the street. In the background, there are mountains under a cloudy sky.

カールレイモンの前を通過して
すぐ先の細い道「大三坂」を
ちょっと下ったあたりにあるはず

郵便屋さんが通りかかりました
「この近くにパン屋さんがあるはずですが？」
「そこですよ」と
真ん前の家を指されました

A photograph of a traditional Japanese building entrance. The building has light-colored horizontal siding. The entrance features a wooden door with a vertical lattice pattern. To the left of the door is a window with a dark frame. In front of the door is a potted plant in a terracotta pot. To the right of the door is a circular sign on a stand. The sign is dark and has some text on it, including "Jambolo" and "OPEN 4-8".

丸い看板がありました
これ
普通の民家ですよねえ
残念ながら開店時間前でした

この家も「伝統的遺産物」となっています
中、見たかったですねえ



「お店」の前の坂道の佇まい

この先左手が東本願寺函館別院
その先に
亀井勝一郎の生誕の地の碑があります
あまり馴染みがないですかね



この木のおかげで
美味しいパンが出来上がります

しかし、二人で半端でない労力をものともせず
パン作りに取り組んでいる
ものすごく元気をもらった様な気がします

次はあちらのお店へ・・・
楽しみです

函館には
遊びに行っているのではないのですよ