

# ふくろう堂

# (山縣 真由美さん)

ふくろう堂は菅野ダムを見渡せる山の頂上にあります。元々パン作りが好きで趣味として、薪ストーブのオーブンで焼いていましたが、お気に入りのドイツパンの店が閉店したので、

「ならば自分で作ろう!」と平成10年に開店しました。



自家製の石窯で焼き上げます。

天然酵母と北海道産小麦(ハルユタカ)を使い、自家製窯で焼いた石窯パンは、手に心地よくずっしりくる重さと、噛めば噛むほど旨味が出て自然の恵みそのままの、生きている気取りのない美味しさがあります。仕込みから焼き上げまで3日かかりますので、予約をいただくと幸いです。



菅野湖を望む山の上にあるふくろう堂



山縣さんご夫妻

天然酵母のパン作りは天候に左右され、酵母は生きているので気温や湿度によって100点満点の焼き上がりになりません。また、気持ちに乗っている時と乗っていない時とでは、出来に差があるなと感じています。



車に美味しいパンを積み込んで「こあ」で移動販売をしています。

「こあ」に出品するようになり固定客もついて、お客さんとの会話や他の生産者との交流から人々の輪が広がり嬉しく思っています。