



📦 まちのパン屋、こせちゃ

一乗寺下り松を少し北に行ったところの閑静な住宅街にあるパン屋。小さくてシンプルな店内には、おいしそうなパンが並んでいる。

すべて国内産小麦粉と天然酵母を使用し、材料を厳選。だれにでも美味しく安心して食べてもらえるようにと塩分・糖分・油脂類は控えた上で、天日塩やてんさい糖などの体に優しくて良質なものを選んで。裏庭ではハーブやミント、自家製酵母のための「ぐみ」などをつくり、原材料として使用している。



◀ 所狭しとパンが並んでいる。

📦 こせちゃの歴史

こせちゃが開店したのは、1997年3月のこと。今年で10周年を迎えた。開店当初は店主の仲村洋子さんが1人で経営していた。

かつて仲村さんはとあるパン屋でアルバイトをしていた。そのパン屋の主人がパンを丁寧に手間暇かけて作っていることに感銘を受け、以前からもの作りに関心があった仲村さんはパン作りを始めることになった。

現在では、ご主人と2人で営業している。

こせちゃという名前を付けたのは妹さんだそう。一見和風なこせちゃとは、スペイン語で「収穫・刈り入れ」という意味で、季節ごとに旬のモノを取り入れたパン作りをしようという思いがこめられている。

Data

営業時間：9:00頃～19:00

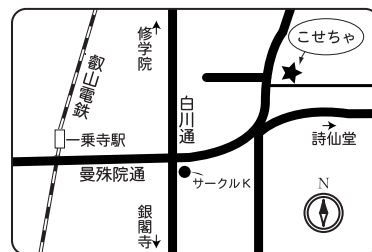
定休日：火・水曜日、8月、年末年始

☎：075-791-5291

URL：http://www16.ocn.ne.jp/~cosecha/top.html

アクセス：叡山電鉄一乗寺駅から東へ徒歩15分。

京都大学からは白川通を自転車で行く。約15分。



📦 こせちゃ店主：仲村洋子さんにインタビュー

こせちゃについて仲村さんにお話を伺った。

——パン屋をしていて幸せだと感じることはなんですか？

お客さんとのふれあいですね。特にお客さんにおいしいと言われたときは、とてもうれしいです。

——おすすめのパンを教えてください。

おすすめのパンは、食パンです。ごはん酵母とこうじを発酵させパンの種としたものに、小麦と塩と水を加えてシンプルに作り上げたものです。普通にごはんのように食べてもらえるパンだと思います。



——人気のパンを教えてください。

あんぱんです。特に蒸しあんぱんは人気があります。丹波産の大納言あずきや洗双糖を利用して作り上げています。

ほかに、黒ごまクリームパンなどのクリームパンやメロンパンなども人気がありますね。

——どんなパン屋になりたいですか？

訪れてよかったとお客さんに言ってもらえるような魅力的なパン屋になればいいなと思います。

——京大生にひとことお願いします。

パン屋の仕事を始めてからいろいろな人たちと知り合いましたが、学生時代に出会った友達は今でも大切です。異なる視点からアドバイスを聞くことができとても参考になることもあるので、友達はたくさん作ってください。

——ありがとうございました。