

これからも地元の人に愛されるパンを作り続けたい

素材派工房 まるきパン (上官町)

1950年創業、長年多くの人に愛され続け、今年で創業73年を迎える「素材派工房 まるきパン」。父親から店を引き継ぎ今年で45年目になる2代目今村好美さんにお話を伺いました。

Vo 1.21



◀ (下左) 前日の午後には生地を成形した後に入れてタイマーを設定しておく、その時間に発酵が終わるようになる便利な機械です
(下右) 接客は主に奥様の担当ですが、忙しくなるとベルで呼び出されて、今村さんも裏の工房から駆けつけることも

あるお客様から「子どもが卵アレルギー持ちで学校給食のパンを食べられないのですが、卵を使っていないパンはありますか」と相談を受けたのがきっかけでした。当店のコッペパンは卵を使わず作っていますので、その生地を使って、給食のパンに合わせてバターロールやクロワッサン、メロンパンなどを作っています。当店は10年ほど前まで学校給食用のパンを作っていたため、給食用のパン作りのノウハウは持っていました。アレルギーを持つ子にも周りの子どもたちと同じようにパンを食べしてほしいとの思いから、卵や乳成分を使わない生地でのパン作りを引き受けています。ただ、材料に使わないものの、卵や乳成分入りのパンと同

相談があれば、アレルギーを持つお子さんのために個別にパンを作っています

焼きたてのパンを作ってお待ちしております
幼い頃から店を継ごうと思っただけですが、自分が24歳の時に父が倒れ、病床の父や父の知人から教えてもらいながら、パン作りの技術を習得しました。
今は、毎日約40種類のパンを作り、上官の店舗のほか、ゆめタウンおおむたや愛菜館、誠修高校の売店でも販売しています。また、病院や介護施設、幼稚園等からの注文もあります。以前は、夜中の2時から仕込みを始めていました。今は機械や技術の進歩のおかげで、前日の午後材料を仕込み、生地を発酵させる機械のタイマーを設定しておけば、朝5時から作り始めても7時にはパンが焼き上がります。時間差で発酵が終わるようにタイマーを設定しており、午前中はひたすら焼き続けています。



イチョシ! 社員!!

2代目店主
今村 好美さん

パンは味見のために食べますが、普段の食事はごはん派です。もともとカメラや釣りが趣味

でしたが、60歳を過ぎた頃から、中学生の時に少し習っていたギターを再び始めました。現在は、毎週金曜日に中央地区公民館でギター好きの仲間と集まって弾いています。パン作り以外のことにもいろいろ挑戦し、人生をより豊かにしていきたいと思っています。

じ器具や作業台で作っていますので、そのことを理解して納得していただいた方のみ注文を受けています。
大変なこともあるけれど、それ以上の喜びも
コロナ禍の影響も多々ありました。休園や休校などにより納品が突然キャンセルになったり、その一方で、注文の相談が急に入ったり。パンは発酵に時間がかかり、材料も揃っていないと作れません。それでもできる限り、お客様の要望に応えてきました。
ここ最近では、原材料費の高騰等で経営も大変ですが、帰省された方が当店のパンをわざわざ買いに来てくださったたり、遠方にいる子どもにも送りたいからとパンの注文をしてくださる方がいらしたりと、励みになることも多いです。これからも、お客様に喜んでもらえるおいしいパンを作っていきたいです。



動物園へ行こう！

開園時間 9:30 ~ 16:30
 休園日 1月10日(火)・23日(月)
 電話 56-4526
 FAX 56-9551
 E_mail info@omutacityzoo.org

動物園
ホームページ



YouTubeやInstagramも
ぜひご覧ください！



©Kiyoshi Nakamura

広報担当 とみさわさん

いつもありがとうございます！

動物たちの生活の質を向上するために、日々さまざまな取り組みを行っていますが、これらは職員だけでできるわけではありません。市民の皆さんからは枝葉や植木鉢などを、消防署からは消防ホースを、家具屋からは削りくずを、のり業者からは穴の開いたブイをいただいています。このように、多くの皆さんの協力をいただいて初めて取り組みを行うことができます。また、地元の漁師の方からは、小魚の差し入れをいただくこともあります。皆さんの協力を改めて心より感謝申し上げます。

今年も、大牟田市動物園をよろしくお願いいたします。



市民のひろば

参加してみませんか

吉野フォトクラブ写真展

自由課題で撮影した作品27点を展示します。

★とき 1月16日(月)～23日(月)午前9時～午後9時30分(初日は午後1時～、最終日は正午まで。日曜日は午前9時～午後5時)

★ところ 吉野地区公民館

★問合せ 吉野フォトクラブ・三小田 (☎090・8833・9409)

サークル会員募集

体操三井島システム

健康体操をしています。いつまでも元気な体作りを一緒にしませんか。

●とき 毎週木曜日午後1時30分～2時30分

●ところ えるる 多目的ホール

●会費 月3000円(入会金3000円)

●問合せ 荒木 (☎090・9471・1444)

手鎌スマホ会

生活をより楽しく、快適に！スマートフォンの使い方を一緒に学びませんか。

●とき 毎月第1・3金曜日午後1時30分～3時30分

●ところ 手鎌地区公民館

●会費 月1000円

●問合せ 大原 (☎090・2963・2195)

三川男の料理火曜会

男性だけの料理サークルです。経験豊富な講師のもと、和洋中、エスニック料理まで作ります。和気あいあい楽しいサークルです。気軽に参加してください。

●とき 毎月第2・4火曜日午前10時～正午

●ところ 三川地区公民館

●会費 月2000円(入会金1000円)

●問合せ 荒木 (☎553292)

※新型コロナウイルスの影響で、施設の休館や日程の中止・延期となる場合があります。入会を希望する人は問い合わせを。

光の航路



紫牟田さん



Instagramで情報発信中！

寒さが厳しくなってきた1月。大牟田では、あの風物詩がやってくる季節です。それは、世界遺産である三池港に現れる「光の航路」。年に2回、1月下旬と11月下旬の約10日間、日没の方位が247度になると、夕陽が海に反射して航路先端から閘門を一直線に通る「光の航路」が現れます。そして今冬は、光の航路を堪能した後、大牟田の夜の街を楽しんでもらおうというところで、飲食店で使える「おおむた宵酔いチケット」



市内外から多くの人を訪れ、映える瞬間を撮影していました

の販売も行われています。1月にも販売されるそうです。11月の「光の航路」を見逃した人は、今月チャレンジしてみてくださいね。
ホットスポット情報部のインスタグラムでは、皆さんに楽しんでもらえるような仕掛けが満載のイベント等を発信中です。今後ぜひご期待ください！
今月の「光の航路」は、1月17日(火)27日(金)です。宵酔いチケットの販売もあります。詳しくは、30ページを見てください。

おいしく、健康に！
食改善おすすめ
簡単レシピ

材料(4人分)

- ・リンゴ(紅玉) …160g
- ・サツマイモ ……160g
- ・砂糖(1) ……12g
- ・砂糖(2) ……36g
- ・みりん ……8g
- ・水 ……60ml

作り方

- ①リンゴはきれいな色の部分を残して、皮をむき、芯をとり、1.5cm角に切る。
- ②リンゴを切ったら、鍋に入れ砂糖(1)を加え、砂糖が溶けるまで置く。溶けたら中火にかけ、リンゴが透明になるまで煮る。
- ③サツマイモは皮をむき、2cmの厚さの輪切りにし、4等分に切って水にさらし、軟らかくなるまでゆでる。ゆで汁は少し残して捨てる。少しのゆで汁と一緒に熱いうちにつぶし、裏ごしする。
- ④鍋に③とAを加えて中火にかけ、木べらなどでよく練って、きんとんの衣を作る。
- ⑤②をリンゴと煮汁に分け、煮汁のみを④に加え練り混ぜる。リンゴは食べる直前に混ぜる。

リンゴきんとん



リンゴとサツマイモは高血圧など生活習慣病の予防に効果があるカリウムと腸内環境を整える食物繊維などが豊富に含まれています。

最近はいろいろな種類のリンゴがあり、昔ながらの紅玉はなかなか店頭では見なくなりました。紅玉がなければ、甘さ控えめのリンゴを使用してください。

正月のおせち料理に飽きた時のデザートにいかがですか？

栄養成分(1人分)
エネルギー 123kcal
食塩相当量 0.01g