

## ごあいさつ

いつも晴れるベーカリー通信を楽しみにして下さりありがとうございます。奄美はとうとう先日梅雨入りをしてしまいました！関東にいた時から梅雨ははじめじめしてすっきりしないなあと思っていましたが、奄美の梅雨はもっとすごいです。奄美に移住してから一番初めに買った家電は除湿器というほど湿度が高くて、カビとの戦いも熾烈を極めます…。パン作りにも当然影響は出てきます。ですが緑豊かな奄美の自然にとっては恵の雨。うまく付き合っていきたい今日この頃です。



## 食パン

オープン当時からある食パンは国産小麦・白神こだま酵母・奄美のざらめ糖・奄美天然塩のみで作るとてもシンプルなパンです。流行りのリッチなパンではなくこの素朴な食パンは毎日食べても飽きないパンを目指して作っています。おすすめは5枚切り。厚切りをトーストしてバターやジャムを塗って頬張れば、外はカリッと中はもっちり！朝から幸せに感じること間違いなしです。

今月の  
picup  
パン



## スタッフのひとりごと

メロンパンないんですか？と言われ続けて早6年…今年こそは！理想の！メロンパンを！つーくーるーぞー！！



## チルチルcafe

奄美と言えば豊かな自然の暮らしを求めて移住する方も多くですが、チルチルcafeさんのご夫婦はそのパイオニア。世界中を旅した末にたどり着いた奄美で、オーガニック農園や果樹園、お家やカフェの建物までも手作りされています！カフェのオープンは金～日のみ、夏季はお休み（夏季はアウトドアツアーを中心にしているため）されているのですが、このカフェのランチが本当に美味しいのです！！自家菜園の採れたてお野菜はどれも新鮮で身体に優しくて『本当の贅沢ってこういうことよね！』というものです。あの自然いっぱいの空間で過ごす時間もまた素晴らしくて…奄美南部まで足をのぼすお時間のある方はぜひ立ち寄ってみて嬉しいです。ちなみに夏季のツアーも自然を知り尽くしているご主人ならではの内容ですごく楽しかったですよ♪

奄美いっぴら こんぼん  
あまみ  
おすすめspot



## 晴れる

## ベーカリー



## その4 パン修行①

母と私の雑談の中で急に決まった『パン屋になる』という目標。その時主人は依然として和食の会社で支配人として働いていました。当時36歳、パン屋の修行に出るには数年かかり時間もお金も足りない。そこで会社を退職してパン屋を開業するための学校に通うことにしました。すべてのカリキュラムを消化する時間もないので基礎だけ学んで中退しました。その頃パンの学校の同級生だった年配の男性が家で『白神こだま酵母』でパンを焼いていると言っていたのがずっと気になっていた主人は、ものは試しとこだま酵母を取り寄せて家で焼いてみました。すると、もちもちふかふか優しい甘さの美味しいパンができたのです！白神こだま酵母と運命的な出会いを果たし、未来のパン屋はぜひこの酵母を使ってパンを焼こうと方向性も決まりました。ですがパン屋でこの酵母を使っているところの少ないこと！情報集めは難航しました。つづく

## SHOP INFO

お好きなパンを一個から♪  
晴れるベーカリー  
通販サイト



Amamian  
Life  
しま暮らし

## 時間に余裕をもって【奄美の家探し】

先日のゴールデンウィーク中は多くの旅行者がいっしょり、特によく聞かれたのが移住希望で奄美に下見に来て空き家はあるか、土地はあるかということです。最近では割と奄美も移住者に開かれて来ましたが、移住者に家を貸すことに難色を示す大家さんもまだ多いです。島在住の保証人をつけてほしいとか言われることもしばしば。たださえ空き家はそう出ないのに！そんな中私たちはお店の土地を見つけ、島内で3回家を引っ越しして、さらに今後島で家を建てたいと家を建てる土地も見つけました。その秘訣は「この辺に住みたい！」という希望をとにかく人に話して家が空くの待つスタンスでした。それでも探し始めて1年くらいかかることも…。また、いろいろな所に住んでみて気づいたことは集落によってカラーが全然違うこと！まずは名瀬の中心街に住んでみていろいろな集落の評判を聞きつつじっくり探すのもおすすめです。

ホームページは  
こちらから→



インスタも始めま  
した→



Vol.5  
June  
2021