



おしゃべり

4周年を迎えて

おかげさまで当店は11月2日をもって4周年です。日々淡々と過ごすのが好きな私ですが、こういう「ひと区切り」のタイミングはやっぱり過去を振り返るものです。

当店の周りは、長く続けていらっしゃるお店が多いエリアで、隣近所のお店の方々には本当にたくさん助けていただいています。青柳さんはなんでも相談できるし、村山時計屋さんはお店を開ける時間にのんびりと話をしています。最近はお向かいのToomy-Juunyさんも窓越しに「おーい」なんて手を振りながら、励まし合える存在になっています。

この1年は、これまでより1歩引いた視点で物事を見ることが出来るようになった1年だったように思います。ほんの少しですが「想定」が出来るようになって「心の準備」をするのが上手になりました。まだ短い経験とはいえ、着実にケーススタディが進んでいるということなのかもしれません。日々精進です。



傷も勲章

これからも大事に

この間、月に2回の入り口マット交換の時、いつもはマットに覆われている部分の床を見ながら「あ～ここはOPENの時のままピカピカなんだなあ」と改めて思いました。

4年前に作った店。大好きな空間なので、大事に大事に使っているのですが、それでもやっぱり傷が付いたり、汚れたり、ペンキが剥がれたりしている箇所があります。でも「これも店に刻まれる記録だね」と思っています。

先日海外の知り合いが経営する店で、店正面の大きなガラスが割られてしまうということがありました。ガラスがむき出しになっているとはいえ、夜中にいたずらで道のブロックを投げ込まれたというのです。同じ店をしている立場として、彼女のショックが100%ではないにしても想像出来て、胸が痛みました。

最近は大災害も頻発しているので、これから先、もしかしたら私にも店が壊れるというショッキングなことが起こるのかもしれませんが、きっと想像を超える悲しさなんだろうなあ、と思いながら、励ましのメッセージを送りました。



今月のマフィンより

く糖くるみみそ

さあ！常連の皆さま、味噌メニューですよ。今回は黒糖+くるみに合わせてみました。くるみはともかく、黒糖と味噌は味がケンカしないの？・・・と思いますよね。私も思いました。ところが作ってみたら、これがやっぱりさすがの味噌なのです！ちゃんと出すべき個性は出しつつも、他の具材も生かす！本当に頼りになるやつです。

くるみは香ばしさと食感の面でいい仕事をしています。試作の段階では、マフィンのTOPにもくるみを並べて焼いてみたのですが、おそらく黒糖と味噌の影響なのでしょう「なぜ？」というぐらい焦げてしまうので、くるみは中に混ぜ込むだけにとどめました。そのため見た目はすっかり地味なのですが、常連さんは味噌のおいしさを知っている、と思ってそのまま出すことにしました。味噌メニューは焼く時もととてもいい香りなので私も毎朝幸せになります！