

岡山県笠岡市。まちの“いま”を描く、届ける。

かさおかわ スナック

01 2021.03



パンパカパン！
笠岡のパン。

Take Free



御嶽山

展望台から見えるのは、虹のアーチのように連なる笠岡の島々。息を切らしながら遊歩道を登った先に待つのは、絶景という名のごほうび。

photo by Haruko Nishi



笠岡メイドの おいしいパンを探して

パンのことを考えると、
どうしてこんなに幸せな気分になるんだろう。
やっぱりみんなパンが好き！
ということで、人気のベーカリーカフェや
長年愛されるまちのパン屋など、
笠岡が誇るパンを紹介します。

パン & カフェ アシェット

—
作り手の遊び心が溢れる
パンの可能性は無限大！

- 1 1.フランスの伝統的な製法を忠実に再現したバゲット259円は噛めば噛むほど小麦の豊かな味が広がる。
- 2 「どんな料理もパンにアレンジしたくなるからパン職人は天職」という岡原さん。3.人気のブリオッシュクリームパン162円。4.店内にはカフェスペースもある。

shop date
笠岡市西大島新田川東244-1
☎ 0865-67-3320
🕒 7:00～19:00 ※売り切れ次第閉店
📍 水・第2火
👤 あり

関西で長年修行し、大阪で5年以上にわたってパン屋を営んだ経験を持つ岡原さんは、2013年に地元笠岡へUターン。フランス語で「皿」を意味する店名のとおり、得意とするのはどんな料理にも合うハード系のシンプルなおパン。一見すると無骨ながら、噛めば噛むほど小麦の風味が広がるバゲットやチャパタは、毎日の食卓にそっと寄り添う温もりある存在だ。イマドキの硬派なパンばかりかと思いきや、あらゆる世代の人たちに親んでもらえるようにと80種類以上をラインアップ。食パンだけでも4種類、きなこをまぶした揚げパンや小豆を巻き込んだドーナツなど昔懐かし

いおやつ系からフォトジェニックなデニッシュやサンドイッチ、男子学生のおなかを満たすやんちゃな総菜系も充実している。「パンの可能性は無限大」と語る岡原さんは、さまざまな料理や食材からインスピレーションを受け、なんこつ入りの大きなつくねがドカンと叩いたフォカッチャや甘い豚天を巻いたトルティーヤなど、遊び心あふれる新作も続々と生み出している。あれこれと試作を繰り返しながら新たな味を追求することもパン職人としてのやりがいなのだという。今日は何んなパンに出会えるだろう？訪れる度に新たな発見を与えてくれる場所なのだ。

福祉施設の敷地内にある『アップル』は、障がいのある人の就労の場として2017年にオープンしたベーカリーカフェ。店名には「真っ赤なりんごがたわわに実るよう、ここに携わる人たちの人生が豊かに実るよう」との願いが込められ、パン職人、施設の利用者、彼らをサポートする専門スタッフがともに活躍している。注文を受けてから焼き上げるパニーニ、サクサクのデニッシュ生地にかスタードと甘酸っぱいこけももジャム、リンゴの甘煮をのせたアップルデニッシュなどのパンはイートインすることも可能。明るい陽光が差し込むガラス張りの店内で、のんびりと過ごす常



アップル
Apple Bakery & Cafe

—
温かな光と空気に満ちた
みんなのベーカリーカフェ



2 1.2.トマト&ベーコンのパニーニ270円、アップルデニッシュ200円、くるみあんぱん140円。この日のスムージー(380円)は小松菜とリンゴ。3.笑顔が素敵なスタッフのみなさん。手作りのアクセサリーも販売している。

shop date
笠岡市神島3628-16 社会福祉法人天神会内
☎ 0865-67-5515
◎ 9:00~18:00
◎ 土・日
◎ あり

連さんも多い。クラムチャウダーやスープといったサイドメニューのほか、モーニングセットやランチセットなどのカフェ限定メニューも充実。さらに、カフェ近くのビニールハウスでは、一年を通して小松菜、水菜、サニーレタス、チンゲンサイなどの野菜を栽培しており、農薬不使用で育てた野菜を使ったフレッシュなスムージーは、クセがなく飲みやすいと評判だ。おいしいパンと笑顔のスタッフ、そして温もりに満ちた空間は、訪れる人をいつでもやさしく迎え入れてくれる。



『道の駅笠岡ベイファーム』の敷地内にあり、フランス政府公認の貴重なAOPバターを贅沢に練り込んだサクサクのクロワッサンやデニッシュ、地元産の食材を使ったサンドイッチが手軽に買えると評判の一軒。中でも、美星町の豚肉をヒマラヤレッド岩塩で7〜20日間かけて塩漬けし、桜の木と珈琲豆で燻製した『ときわヴィレージ』のロースハム、農薬不使用で育てた朝採れのレタスなど、笠岡産の食材を挟んだバゲットサンドは店自慢の一品だ。オレンジを丸ごと搾ったオレンジジュースや笠岡湾干拓地の牧場でとれた牛乳で作ったミルクソフトクリームも要チェック。

shop date
笠岡市カブト南町245-5
☎ 0865-67-6755 (道の駅笠岡ベイファーム)
◎ 9:00~16:00
◎ 無休(直売所に準ずる)
◎ あり(共同)



バゲットサンド 300円

ポピー café

—
笠岡の恵みたっぷりのサンドイッチを召し上がれ



2、3人入れればいっぱいになる小さな店内に並ぶのは、国産小麦を100%使用した無添加のパン。自家製カスタードたっぷりの昔懐かしいクリームパン、沖縄産の粗塩とバターの風味が相性抜群の塩バターロール、新鮮なオリーブオイルを使ったちよびりスパイシーな焼きカレーパン、野菜やウインナーをのせたびざパンなど、小さな子どもからお年寄りまでみんな大好きな顔ぶれが常時20種類そろそろ。『できたての美味しさを届けたい』と20〜30分置きに焼き立てのパンが運ばれ、いつ訪れても美味しそうなお匂いが漂うパン工房へ、赤い扉を目印に出かけてみて。

shop date
笠岡市四番町8-6
☎ 0865-69-0323
◎ 11:00~18:00
◎ 月・火
◎ あり(共同)



クリームパン 150円

陽だまりパン工房

—
国産小麦を使用した無添加の焼き立てパン



色とりどりのケーキが並ぶパティスリー。その一角で堂々たる存在感を放つのは、シェフパティシエの高田さんが手がけるパンたち。食パンやあんぱんなど、素朴な見た目でありながらどれも味わい深く、パンを目当てに市外から訪れる人が多いのも納得。はるゆたか100%のセミハード系生地とチーズの塩味が絶妙にマッチしたブルーチーズのハードパンは、ワインのお供にしたい大人の一品。購入後にカスタードを後入れしてくれる栗のクリームパンは、ブリオッシュ生地の中からパニーラの風味豊かなクリームがとろろり。まるで洋菓子のようなおいしさに驚くはず！

shop date
笠岡市四番町4-38
☎ 0865-63-2370
◎ 9:00~19:00
◎ 月
◎ あり



ブルーチーズのハードパン 648円(ハーフ324円)

スヴァファー
patisserie Svafar

—
パティシエが手がけるリッチな味わい

- Let's go out with bread -
パンと出かけよう!



ぽかぽか陽気の休日は、公園でピクニック気分を楽しもう。
お気に入りのパンはもちろん、『道の駅笠岡ベイファーム』や
珈琲専門店でパンのおともをゲットするのもお忘れなく。



豆と麦の珈琲

自家焙煎の豆を注文ごとに挽き、丁寧にハンドドリップした一杯。オリジナルブレンドとストレート合わせて、約10種類から選べる。
443円～

ときわヴィレッジの
ロースハム&肩ロースハム

ちょっぴりスモーキーな香りとほどよい塩気がパンと好相性。豚肉本来のうま味や脂身の甘みが、しっかりと感じられる。
各300円

笠の輪のはちみつ

自然の力だけで作られたのはちみつは、クセがなくまろやかな口当たり。パッケージもオシャレで、3個セットや大きめサイズもある。
400円(50g)

ブリガーデンのジャム

イチジク、黒イチジク、金柑など自家栽培の果物から作られるジャム。香りや味が濃厚で、笠岡の旬の恵みをストレートに感じられる。
各540円



笠岡運動公園
笠岡市九番町1-4

巨大なタコの滑り台などカラフルな遊具があるほか、木陰やベンチも充実。



かさおか太陽の広場
笠岡市カブト東町13

笠岡湾干拓地の堤防沿い約3kmに及ぶ多目的広場。桜並木や花壇もある。



恐竜公園
笠岡市横島1946-2

『カブトガニ博物館』に隣接する公園で、ティラノサウルスをはじめとする実物大の恐竜を展示。



なかむらベーカリー

毎日の朝食に欠かせない
まちの愛されパン

朝6時の開店に合わせて、店主・中村雅夫さんのパン作りは前日の夜から始まる。「お客さんが喜んでくれるから」と期待に応えた結果、あんパン、揚げパン、バターロール、デニッシュとパンの種類は増え続けたが、どんなに効率が悪くともいろんな種類を少しずつ焼くのが信条。生地の仕込みだけでも10種類近く、笠岡市北部にある『坂本産業』の卵を使ったカスタードクリームやサンドイッチ

のマヨ玉子などのフィリングもできる限り手作りしている。なかでも看板は食パンで、袋に描かれた赤いエロは笠岡では知らない人がいないほどの有名人。毎朝欠かさず食べるという地元民、モーニングやサンドイッチに使っている喫茶店も多く、1本、2本と大量の食パンを持ち帰るおなじみさんがひっきりなしに訪れる。多いときは1日に何度も食パンを焼くこともあるとか。「ウチのパンは変わ

りませんがせんよね」と笑うのは奥様の久子さん。材料は小麦粉、砂糖、塩、バター、イースト、水のみで、40年以上同じ製法。変わらないまっすぐなおいしさこそが、日々の暮らしに寄り添ってきた証だ。「あと何年がんばれるかなあ」と二人は言うけれど、このパンがない毎日なんて考えられない。体に取り付けて、どうかいつまでも変わらないパンを焼き続けてくれますように。

なかむらベーカリーの食パンをアレンジ /



ホットサンド704円

豆と麦



吉備牛と美星豚の合挽肉、ひよこ豆を煮込んだスパイシーなカレーとチーズを『なかむらベーカリー』の食パンに挟んで香ばしくトースト。外カリッと中フワッと耳までおいしい。

shop date
笠岡市四番町8-7
☎ 0865-70-2034
◎ 9:00 ~ 18:00
(L.O. 17:00)
◎ 水・木
◎ あり(共同)

1. あんパンやクリームを挟んだコッペパンはおやつにピッタリ。
2. 水曜限定のパンドミ(300円)を焼き上げる中村雅夫さん。食パン(265円)とともに人気でどちらも予約がベター。
3. この小さな店に次々とお客様が訪れる。

shop date
笠岡市二番町2-11
☎ 0865-62-2051
◎ 6:00 ~ 18:30 ※土曜は~18:00、売り切れ次第閉店
◎ 日・月・祝
◎ あり



このまちで暮らすということ

タカタハーベスト/陽だまりマルシェ
高田寛子さん

笠岡湾干拓地から西洋野菜の魅力を発信

笠岡湾干拓地で高田さんが農業を本格的に始動したのは2020年。兄の酪農をサポートしていたが、新型コロナウイルスの影響で牛の飼料の供給が止まりそうになり、日本の食料自給率の低さに危機感を覚えたのがきっかけだ。現在は、少量でも高い栄養価をとれるカリノケールなどの西洋野菜を中心に栽培している。しかし、農家として高田さんが大事にしているのが「身土不二」という言葉。人の体と

土地は一体であり、その土地のものを食べて生活するのが良いという意味で使われる。地域の人に日常の中で必要とされるものを提供したいと、西洋野菜だけでなく定番野菜も手がけている。高田さんが農業を始めて最初に直面したのが、野菜の販路開拓の難しさ。笠岡市の農政課に相談を持ちかけ、同世代の仲間たちが主催する青空市『陽だまりマルシェ』に参加し始めた。マルシェは2月末か

ら場所を移転し、地域の人たちを巻き込みながら活動を拡大している真っ最中。「直売所はお客さんの声を直に聞ける貴重な場所。買い手、売り手を問わず人の輪がどんどん広がって地域の起爆剤になったらうれしい」と話す。高田さんの畑では現在、ベルギーエシャロットやパワンメラを試験的に栽培。西洋野菜の魅力を次々と発信する高田さんの活動を、地元野菜をモリモリ食べることで私たちが応援したい。



shop date
彩り野菜直売所 陽だまりマルシェ～有田～
笠岡市有田字内山東2391-5
☎ なし
🕒 10:00～15:00
📅 月～木
📍 あり

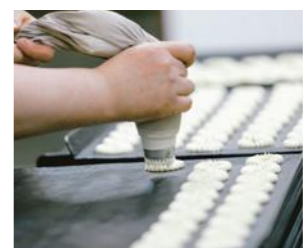
(我がまち、自慢のイッピン)



コメット製菓 「手造りクッキー」

サクッと軽い、気どらないピュアな焼き菓子

箱の中に隙間なく並んでいるのは、ドーナツ型のクッキー。そっと一枚とりだして味わえば、小麦とバター風味がふわりと広がる。サクッと軽い食感とその控えめな甘さは、珈琲や紅茶はもちろん牛乳にもよく合う。祖父の考案したクッキーの味を今なお守り続けるのは、三代目の伊藤明美さん。小麦粉、バター、砂糖、卵、牛乳、生クリームなど材料はごくシンプルで、香料や保存料などの添加物は不使用。生地をしっかり空気を含ませることで、あの軽やかな食感が生まれる。絞り出し袋を使って生地をスタンプのように絞り、アーモンドをちょこんとのせたらオープンへ。単純なようでいて力加減にはコツが必要で、伊藤さんは一日に2千500枚のクッキーを焼き上げる。当たり前のことなただひたすら丁寧に。この繰り返し作業が、『コメット製菓』のおいしさのヒミツ。



shop date
笠岡市神島3614
☎ 0865-67-2505
🕒 10:00～19:00
📅 月・火
📍 あり

手造りクッキー 約50枚入り600円～(約30枚入りの袋もあり) ※大量購入の場合は要予約

創業42年の町中華。ギョーザ、揚そば、焼めし…目移り必至の豊富なメニューからまず頼むべきは、常連さんが口をそろえてすすめる「鶏の唐揚げ」。揚げたてアツアツをやけど覚悟でガブリとかじれば、肉汁がジュワッ。しっかり下味が付いた鶏肉は柔らかく、ビール党もごはん党も「ううったまらん」と唸るおいしさ。なんだか呪文みたいな香辛料、ウーシャンフェン（五味香）が味の決め手らしい。きゅっとレモンを搾ったら、酢醤油にひたしてさっぱり食べるもよし、マヨネーズを絡めてこってり食べるもよし。一つ、また一つと胃袋に消えていく。

中華料理 八仙の「鶏の唐揚げ」



皿からこぼれそうなほど大盛りで960円。テイクアウト可。

shop date
 笠岡市笠岡5891-2
 ☎ 0865-63-0448
 ◎ 17:00～23:30頃
 ◎ 月・火
 ◎ あり(共同)



JIMOTO
ザ★地元めし
 MESH!

カサオカスケッチ

カサオカスケッチは、笠岡のすてきなヒト・モノ・コトを発見し、まちの魅力を届けるプロジェクトです。地元の人がわがまちの良さを再認識できるような、近隣エリアの人が好奇心を刺激されるような。笠岡の“いま”を伝え、まちへの愛着を育むことを目指しています。

カサオカスケッチ 01
 2021年3月25日発行

発行 笠岡市役所 定住促進センター
 編集 クラモトマオ
 デザイン 長友 浩之
 写真 西 はる子 (hale)

お問い合わせ
 笠岡市役所 定住促進センター
 〒714-8601 岡山県笠岡市中央町1-1
 Tel: 0865-69-2377 Fax: 0865-69-2376

WEB版カサオカスケッチ
<https://kasaoka-sketch.jp>

2021年3月にリニューアル。フリーマガジンと連動しながら、イベントの告知などよりタイムリーな情報を発信。取材の裏話やWEB限定記事もどんどんお伝えしていきます。

Instagram
 @kasaoka_sketch

「#笠岡市公式フォトアンバサダー」を中心とするカメラマンが、笠岡のすてきなところ、好きなところを発信しています。フォトコンテストなどのイベントも不定期で開催。

今月の表紙

パンパカパーン！ 記念すべき創刊号の表紙を飾ってくれたカバーガール…じゃなくてカバーピエロは、『なかむらベーカリー』の食パン。中村さん夫妻の愛を一心に受けて膨らんだ、笠岡でおなじみのパンです。

編集後記

この度は、フリーマガジン『カサオカスケッチ』を手にとっていただきありがとうございます。気になるお店やなつかしい場所へ足を運ぶきっかけになれば幸いです。

個人的には、『中華料理 八仙』のギョウザもぜひ食べてほしい……。



並盛600円

shop date
 笠岡市中央町34-9
 ☎ なし
 ◎ 9:30～14:00頃
 ◎ 木・日・祝
 ◎ なし

親愛なる
笠岡ラーメン
 中華そば 坂本



1958年に創業し、現存する笠岡ラーメン店の中で最古参の『坂本』。二代目の坂本英喜さんが先代から引き継いだのは、鶏ガラと鶏皮でとったスープ、鶏油、親鶏を醤油で煮込んだタレ、鶏チャーシューとすべて鶏のみで作られる深い一杯。琥珀色のスープはすっきりとしないが、物足りなさを感じさせない。鶏と醤油だけというの信じられないほどうま味に奥ゆきがある。シンプルイズベストという言葉がこれほど似合う一杯には、なかなかお目にかかれない。

笠岡、この
おやつ

田口商店
 「ふーまん」



地元では“ふーまん”の愛称で親しまれる大判焼きをせっせと焼き上げるのは、陽気な笑顔が魅力的な三代目の田口浩二さん。「ウチのは昔ながらの甘党なんよ」と話してくれたとおり、自家製のあんこはねっとり濃厚でしっかり甘い。ハチミツを加えることでもっちりとした食感に仕上げた生地と相性抜群で、熱々を頬張ればこれ口福なり。販売は9月から6月下旬までで、5月からは年季の入った機械で削るかき氷がお目見えする。

あずき140円、白あん140円、クリーム160円。



shop date
 笠岡市中央町25-9
 ☎ 0865-62-2784
 ◎ 10:00～18:00
 ※売り切れ次第閉店
 ◎ 木、その他不定休
 ◎ あり