

第191号  
平成23年

9月23日

# すまいるたうん



発行元  
東京新聞  
南千住東口専売所  
5850-3699  
発行責任者  
鬼塚 佳代子  
090-2657-0300

## 懐かしい昭和の味

### 朝日堂ベーカリー

「頑固に手法を守っています」

コッ通り商店街にある朝日堂パン店は、一度、空襲で焼けましたが、また復興して創業は関東大震災の前年の1925年（大正11年）、86年の歴史のある店です。2代目の伊藤雄康さん（82歳）と雄康さんの妹の秀子さんと3代目康之さんの3人で朝3時から10時まで粉からはじめるパン作りです。

雄康さんは、あんぱんが2銭の時代、12歳の時から、家業を手伝ってきてこの道70年です。当時は石釜で焼いていました。手法は当時と変わらず、手作業で防腐剤はもとより添加物は一切使われていません。食材は、国産を使用しています。

一般的に使われているイーストフードという名の発酵促進剤（例えば食パンの場合通常5〜6時間の発酵時間をかけますが、発酵促進剤を使うと発酵時間は2〜3時間に短縮されます。）も使用していません。パン生地はじっくりと釜に入れて手をかけて作られています。あんぱん（こしあん）、カレー

パンの中身まで自家製です。

「ロコモで広まりました」

1軒の保育園からはじまり、今では区立の8ヶ所の保育園が、朝日堂のパンを使用しており、約800個のパンを納めています。安心・安全・美味しいの他に、食物アレルギーのある子どもにも皆と同じようにとアレルギーの卵や牛乳を抜いたパンを2、3個でも特別に作っています。かつては食物アレルギーの子どもは、他の子ども達とは別のメニューの食パンなどで対応されてきました。同じメロンパンを食べられるのは、アレルギーで制限されている子どもにとって本当に幸せなことです。大量生産ではできない細やかな愛情があるからでしょう。秀子さんは、出来上がったパンを自転車の荷台に載せて何往復も保育園へ運んでいます。

「里帰りて来たお客さんが懐かしがって買っていかれます」

変わらぬ味と食感に安心して買ってもらえるお客様も沢山いらっしゃいます。今ではあまり見かけなくなつたチョココロネもあります。店頭に並ぶパンは、食パンも4枚切からあり、コロツケパンにラスク、ブドウパンにメロンパン



等、玉ねぎとベーコンとチーズをマヨネーズで焼いたりヨネーズはピザ風等、約20種類あります。

作業場に置かれた板重（パンを並べる箱）は、木製で昭和28年から使用されているもので歴史を感じさせてくれます。

パンはあちこちスーパーからコンビニまで置かれ、歴史あるパン屋さんは、段々少なくなってきています。

小さなお店から香り出るパンの香り、作り手の顔が見える朝日堂さんの真摯な思いの伝わるパン。他では真似の出来ない熟練した雄康さん、康之さんのパンをぜひご賞味下さい。

## 朝日堂ベーカリー

荒川区南千住5-43-15

さくらバス南千住5丁目 下車1分 & FAX (3807) 0382

営業時間 AM 7時半～PM 6時

定休日 日曜

