

飯豊の空の下から・・・ No.53

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2019年8月 葉月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



こどもの頃は

虫になったり

花になったり

小鳥になったり

何にでも

すぐなれました

友だちが泣いていると

自分も泣きました

おとうさんや

おかあさんが

疲れているときは

ぎゅっと

だっこしてあげました

みんなが笑えば

自分も

もっと笑いました

沢山の

笑い声をきいて

大人になった

気がします

まちこ
2019.8.7



麦刈り、終わりました

6月半ば頃から、麦が色付き始めました。
一番最初は、試験栽培区の二条太麦、次が
同じく試験栽培区のライ小麦、7月に入って
デュラム小麦、ライ麦、スペルト小麦と続きました。

今年は梅雨が長く、しかも雨が多く低温で、
収穫期の麦にとって最悪のお天気でした。

少しでも乾いている時に刈り取りして、ハザに
かけて乾燥させる段取りなのですが、何度も
雨に降られて、次の脱穀工程に進むまで太い
に気をもみました。

それでも何とか晴れ間を縫うように作業を進
め、穂発芽する前に脱穀と乾燥を完了するこ
とが出来ました。

ライ麦は220kg 余り、スペルト小麦も200
kg 近くの収穫となり、一部を手元に残して、
あとは全量雪室（町の低温貯蔵施設）に預
けて保管中です。

ライ麦は、今使っている外国産の在庫が無く
なり次第、自家生産のものに切り替えます。

小麦は、まだ在庫が沢山ありますが、なるべく
早いうちにスペルト小麦に切り替えます。

どうぞお楽しみに。

ところで、今回の収穫で一年分の使用量に足
りだけの量を確保出来ていませんので、来
シーズンに向けて圃場の拡充のために早くも
作業を開始しています。

麦から作るパン屋へと、確実に歩を進める食
工房を、これからもどうぞ応援してくださいね。
よろしくお願いいたします。



お盆期間中の営業予定

8月のスケジュール

日	月	火	水	木	金	土
8/4	5	6	7	8	9	10
営業	営業	定休日	定休日	営業	営業	営業
11	12	13	14	15	16	17
営業	営業	休まず営業	臨時休業	→	→	→
18	19	20	21	22	23	24
臨時休業	定休日	定休日	営業再開			

今年のお盆期間は、前半は休まずに営業し
ます。

後半15日から臨時休業します。

定休日も含めて、21日まで休業します。

実施中

真夏日、ポイント2倍

7月と8月の2ヶ月間、気温が30℃を超
える真夏日にご来店いただくと、ポイント
カードの点数を通常の2倍差し上げていま
す。

通常、お買い上げ500円毎に1点のところ、2倍の
250円に1点のポイントが付きます。

ライ麦のドライフラワー、 差し上げています。

ライ麦の穂を乾燥させたものを小さ
な束にして、ご来店くださったお客
さまには直接、通販のお客さまには
出荷の箱の中に同梱して、差し上げ
ています。

花瓶に差したり、壁に留めたり、お
部屋の飾りとしてお楽しみいただけ
ます。



再開 ライ麦ごはんの素

地元産のライ麦の在庫が無くなって以来、販売を休止していましたがライ麦ごはんの素を再開いたします。

ビタミンB群、繊維質とミネラル豊富なライ麦原穀を白米と一緒にご飯に炊けるよう加工しました。

雑穀ご飯が流行るこの頃、ほんのり甘みを感じる素直な風味で食べやすく、プチプチ食感も楽しいライ麦ごはんの素を、是非一度お試しください。



二三回で使い切れる少量パック

100g入1袋 150円

お徳用もあります。

500g入1袋 490円

今年のかぼちゃあんぱんは・・・

只今この夏の猛暑の下、カボチャが育っています。

このまま順調に行けば、来月半ばにはかぼちゃあんぱんが再開出来そうです。

しかし一つだけ不安要素があります。

それは、猿の被害です。

近年、この地域では、猿による農作物の被害が相次いでいるのです。

カボチャは、中でも好物としていつも狙われていますから、無事に収穫出来るかどうか、最後の最後まで分からないのです。

さてさて、かぼちゃの運命や如何に？



忙しい毎日を支えているのは、黒パンです。



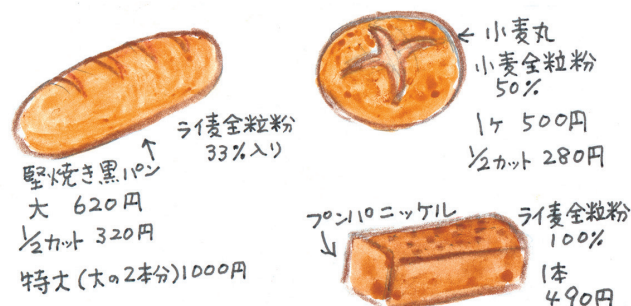
昨年、移転を敢行して以来、麦の作付けに挑戦していることもあり、身の忙しさはこれまでの比ではありません。

地域の役員（会計）も引き受けていますので、なおさらです。

そんな毎日を支えてくれているのが、我が食工房の黒パンです。

堅焼き黒パン、小麦丸そしてプンパニッケル、いずれもゴツゴツと硬く食べ易さという点ではマイナスイ点ですが、体の健康維持のためには、これらを時間をかけてしっかり噛んで食べるのが一番です。

おかげさまで、大きく体調を崩すこともなく、元気に夏を過ごしています。



消費税増税の対応について

いつもご愛顧、ご利用いただき、ありがとうございます。

他でもありません。

皆さまご承知の通り、この10月には消費税率が10%になります。

原材料費は、ほぼ軽減税率の適用対象となりますので影響ありませんが、包装材料費、水道光熱費、そして運賃などは、軽減税率の対象になりませんから、少なからず製品価格への影響は免れないと思っています。出来る努力は全てして、それでも幾分の値上げをお願いすることになるかも知れません。

まだ詳細について検討もしていないので、この次の号で具体的なことをお知らせいたします。



大麦コーヒー、もっと簡単に



大麦コーヒーが好評です。

でも、中にはフレンチプレスを手に入れてから・・・と、購入を躊躇される方もいらっしゃると思います。

今回は、フレンチプレスの使用をおすすめしましたが、お客さまからもっと簡単に楽しめる方法を教えていただきました。

普通のコーヒーポットに、粉と熱湯を入れてかき混ぜ、そのまま3～4分置きます。カップに注ぐ時、茶こしを使って濾します。これだけです。

なるほど、それでいいわけですね。

ずーっとハードルが下がったと思います。

ノンカフェインでミネラルと繊維質を豊富に含む健康滋養飲料です。

多くの皆さまにお試しいただきたいと思っています。



東の間に星空を眺める

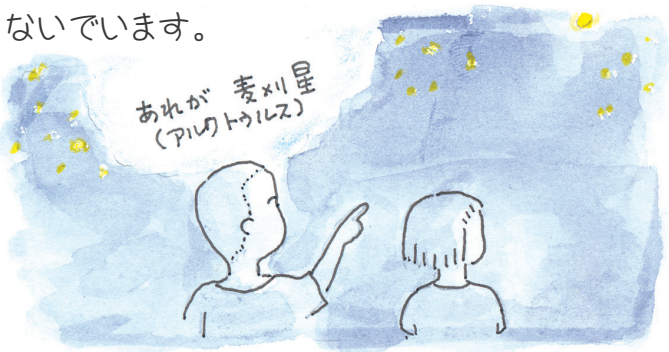
猛暑続きの中の忙しい毎日、体力に限界を感じます。何をしても余裕がありません。

でも、心まで失くしてしまったら、人生は砂漠です。

そんな時は、ほんの東の間に星空を眺めています。心が震えます。

この世界に自分が生かされていることの不思議を思います。

そして、明日があることを思い出し、希望をつないでいます。



編集後記



雨、雨、雨の後は、晴れ、晴れ、晴れの毎日そして猛暑、極端なお天気の移り変わりに、体が適応して行くのが大変です。

頭もボーっとしてしまって、この通信の編集も滞りがちでした。

しかし、もうこれ以上引き延ばすわけには行きません。

意を決して、エアコンの助けも借りながら、PCに向かいました。

なんだ、やれば出来るじゃないか！という感じがしないでもありませんでしたが、やっと、編集後記を書くところまで来ました。

さてさて、皆さまはお盆の期間はどのように過ごされますか？

私たちは、お盆を過ぎてから休暇をいただきます。

久しぶりに泊りがけで外出の予定も立てています。

それでは次号まで、皆さまどうぞお元気で！



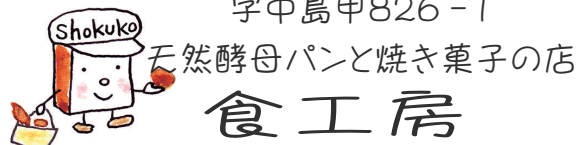
お問合せ、ご注文、あるいはお便りは・・・

TEL 0241-38-3102 FAX 0241-38-3104

e-mail mikke@shokuko.com

〒969-4107 福島県喜多方市山都町相川

字中島甲826-1



天然酵母パンと焼き菓子の店

食工房

営業時間 11:00～18:00 定休日 火・水
ホームページ

<http://shokuko.com/>

ブログ「飯豊の空の下から・・・」

<http://shokuko.com/myblog/>

食工房オンラインストア

<https://shokuko.stores.jp/>

食工房 in Creema

<http://www.creema.jp/c/shokuko>

