

# 飯豊の空の下から・・・

No.62

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2020年7月 文月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



ライ麦畑の中には、沢山の小道があります。

それは、パン屋のおじさんがライ麦の手入れをするためにつけた小道なのです。

でも、子どもが通るには最高！

中に入って見上げると、はるか上の方でライ麦の穂が揺れていて、横を見ると淡い色の茎が沢山重なって、少し先でももう見えなくなってしまうのです。

影法師が踊っていますよ。あれはウサギ？いたずらなキツネ？外の世界と全くちがった場所。

あ、ここにもドコノモリへつづく道がある！

(まちこ)



## 麦の収穫が終わりました



## 夏の間の休業期間について



2020年産の麦の収穫が、終わりました。今年も収穫期のお天気が微妙で、毎日気をもみましたが、雨の止み間を縫うようにして、際どいタイミングで何とか終わらせることが出来ました。

途中、ライ麦を天日干ししている稲架が、激しい風雨で倒れて水浸しになったり、刈り取った物も水分が多くて乾燥機で乾燥するのも大変だったり、それでも何とかトラブルを乗り越えて、ライ麦もスペルト小麦ともにこれで収穫が確定しました。

その後選別作業も終え、今は、町の保冷倉庫「雪室」に預けてあります。

これで一安心、あとは次のシーズンに向けて圃場の整備が待っています。

そして、一部取り分けたものを試食用に製粉して、実際にパンを焼いて食味テストもします。



皆さまのお口に入る機会があるかも知れません。



どうぞご期待ください。

とにかくも、無事に収穫まで漕ぎ着けて、ほっと胸を撫で下ろしている私です。

## 今年の収穫量は・・・



大いに増収が期待された今年の収穫でしたが、ライ麦に関しては、天候の影響などもあって、昨年並みの約200kgに止まりました。

スペルト小麦は、面積を大幅に増やしたこともあり、約130kgと昨年の1.3倍程度の増収です。

なお、デュラム小麦も、約20kg 収穫出来ました。



ライ麦

スペルト小麦

デュラム小麦



## 麦の穂のドライフラワー 差し上げています



今年は、見栄えの良いデュラム小麦をドライフラワーにしました。

麦は、もちろん食糧として貴重な資源ですが、観賞用としても金色に光るノゲや穂の姿が美しく、フレッシュでもドライでも人気のある素材です。

ただ今、店頭にてまた通販のパッケージに同梱して、皆さまに差し上げています。沢山用意しましたので、一部販売も考えています。



## 新麦のパンはいつから？

ライ麦、スペルト小麦ともに収穫が確定しましたが、端境期のつなぎ用に仕入れて置いた在庫がまだ当分先までありますので、それを使い切るまで、今しばらくは新麦への切り替えはお預けです。

それから、新麦への切り替えと同時に、パンの価格を変更することになります。

下記、価格表をご覧ください。

ライ麦入り角食パン  
堅焼き黒パン・大  
堅焼き黒パン・特大  
堅焼き黒パン・1/2カット  
プンパニッケル  
飯豊山食パン  
みのりのパン  
みのりのパン・1/2カット  
ロード入食パン  
スペルト小麦丸  
スペルト小麦丸・1/2カット



### 値上げの理由について

ライ麦、スペルト小麦ともに、収穫までの作業量と得られる収量に見合った価格をお願いしたいということで、今回、値上げさせていただきました。

なお、風味食味の点では、皆さまをガッカリさせることはないものと自負しています。

どうぞ、ご理解ください。



### 真夏日、ポイント2倍プレゼント



7月、8月中、気温が30℃を超える真夏日にご来店くださった方、ポイントカードの点数が、250円毎に1ポイント付きます。(通常は500円毎)



毎度、通販のご利用ありがとうございます。新型コロナウイルスの感染拡大が始まった3月以降、店舗での営業は緊急事態宣言が出される頃から今もなお、大変厳しい状況が続いています。

そんな中、通販のご利用が大きな支えとなっております。

この間ご利用いただきました皆さまには、重ね重ね厚く御礼申し上げる次第です。昨今の感染の状況を見ますと、この先もまだまだ気を緩めるわけには行かない厳しい現実が横たわっているように思われます。加えて、このところの豪雨災害のこともあり、多くの方が苦境に立たされる事態となっております。

こうした状況の下、商売の行く末も定まらない部分もあるのですが、何とかがんばって皆さまの食生活に貢献出来る仕事を続けたいと思っています。

なお今後とも、通販のご利用をよろしくお願いたします。



これから夏に向かって気温が高くなって来ます。食品が傷みやすい季節です。

パンも例外ではありません。

すでに、賞味期間を夏向けに短く設定していますので、賞味期限表示にご注意ください。食パンやピストーラなどで5日、堅焼き黒パンやプンパニッケル、みのりのパンで7日、ロールパン、カネリブゥラ、たまねぎパンは4日です。なお、脱酸素包装品のスコーンやマフィンも、賞味期間を1ヶ月から2週間に短縮しています。お買い求めの際、袋に貼付されている製造日と賞味期限をご確認ください。



## コーヒーの部屋

### 焙煎と販売を再開



しばらくの間お休みしていましたが、コーヒー豆が入荷しました。

一部、これまでにない銘柄も入荷、お楽しみいただけると思います。

夏に向かって、アイスコーヒー用にフルシティーローストもおすすめです。

憂鬱な気分を吹き飛ばす、香り高いコーヒータイムを満喫してください。

なお、おいしいブレンドは、もうしばらくの間お休みです。



ブラジル サンタアリーナ農園  
ブルボン種・ムンドノーボ種ミックス  
ナチュラル精製 / ミディアムロースト  
600円 / 100g

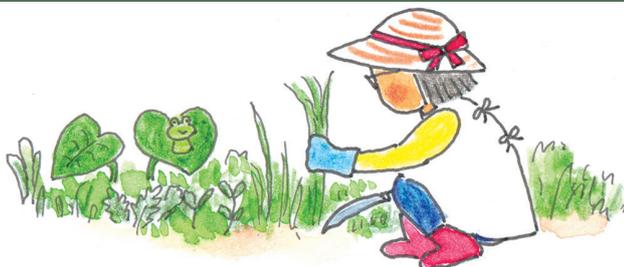
ボリビア コパカバーナ農園  
ティピカ種  
ウォッシュド / ミディアムロースト  
600円 / 100g

グアテマラ サンタフェリーサ農園  
レッドティピカ種  
ナチュラル精製 / ミディアムロースト  
600円 / 100g

エチオピア イルガチエフェ地区  
イルガチエフェ在来種  
ナチュラル精製 / ミディアムロースト  
650円 / 100g

マラウイ ミスク農協 チャニア村 特価サービス  
ゲイシャ・アガロ・ニカ・ムンドノーボ種ミックス  
ウォッシュド / フルシティーロースト  
550円 / 100g

マラウイ ミスク農協 チャニア村 特価サービス  
ゲイシャ・アガロ・ニカ・ムンドノーボ種ミックス  
ウォッシュド / フレンチロースト  
600円 / 100g



## 編集後記

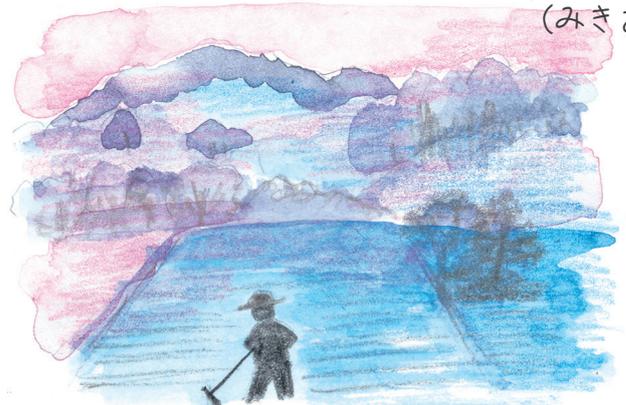


今回、創刊当時の号を読み返していました。発刊への意気込み、込めたい思い、そんなものを感じ、初心に帰るって、大切なことかも知れない・・・と思いました。

この頃、何かと忙しいんですよね・・・。麦を作ったり、百姓のまねごとなんかしているからだよ！と言われそうですが、確かにそれはそうに違いありませんが、私、とても納得しているし、満足しているし、何の後悔もないし、命を懸けていますから、そしてその現場から見えていることを皆さまに伝えられたらどんなにいいだろうと思っているのです。まだ修行が足りていません！

言葉も未熟です。でも、いつか必ず、私が味わっている感覚を感じ取っていただけるメッセージを、この場にしたいことが出来ると思っています。

(みきお)



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

Shokuko 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>

