

# 飯豊の空の下から・・・

No.63

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2020年11月 霜月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



おひさまが霧の中から顔を出しました。  
だんだんあたたかくなってきたので、  
お人形さんたちをつれて外のおうちへ出かけました。  
木の枝でこしらえたおうちで、みんなとお茶をのみました。  
おひさまがぽかぽかと沢山積もった木の葉をあたためてくれます。  
ごろんと葉っぱの中に体を沈めても、  
おひさまが体じゅうあたためてくれるの。  
すごいなあ！  
虫さんもあったかくていいでしょね！



## 新麦になりました

この前の号で、麦の収穫が終わったことをご報告して以来早や4ヶ月、季節は移り来年の収穫に向けて麦播き、そして麦踏みも終わりました。

今年から新たに3枚の圃場が増え、作付け面積も一挙に2倍になりました。

ライ麦とスペルト小麦の完全自給を目指しています。

一方、今年収穫した麦の蔵出しを解禁し、パン焼きに使用中です。

昨年にも増して麦芽の風味豊かなおいしいパンが焼けています。

昨年同様、いやそれ以上に、皆さまに麦の良さを実感していただけるものと思っています。

パン屋の傍らで始めた農業ですが、二度の収穫を果たし、今年播いた種が早や発芽し成長を開始しています。

これで目出度く百姓3年生進級です。また記念のサプライズパンセットを企画しましたので、ぜひご利用ください。

詳細は、この後に。



## かぼちゃあんぱん再開

一昨年、昨年と続けて猿の被害に遭ったかぼちゃ畑でした。

おかげでかぼちゃは全滅、かぼちゃあんぱんを造ることが出来ませんでした。

今年はいろいろと作戦を立てて臨み、それでも一度は猿の被害に遭いかけましたが、どうにか猿除けに成功し大量のかぼちゃを収穫。

10月より、かぼちゃあんぱんの製造販売を再開しています。

以前同様、クリーミーな食工房のかぼちゃあんぱんをお楽しみいただけます。

**かぼちゃあんぱん 1個 220円**

## 祝・百姓3年生進級

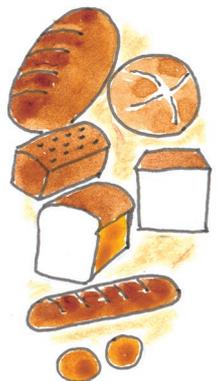
### 収穫の恵みパンセット

お待たせしました!

皆さまお待ちかねの、サプライズパンセットのご案内です。

今年は、麦畑の収穫に合わせてかぼちゃの収穫も成りましたので、かぼちゃあんぱんをプラスしました。

- |           |    |
|-----------|----|
| 堅焼き黒パン・大  | 1本 |
| スペルト小麦丸   | 1個 |
| プンパニッケル   | 1本 |
| ライ麦入り角食パン | 1斤 |
| 飯豊山食パン    | 1斤 |
| みのりのパン    | 1本 |
| かぼちゃあんぱん  | 2個 |



以上合わせて4090円のところ2500円にてお届けします。(※送料別途)

限定50セット、ご利用はお一人さま1回限りとさせていただきます。

店頭にてお受け取りをご希望の方は、必ず事前にご予約をお願いします。

その場では、ご用意出来ません。





## コロナ対策をしました

コロナウイルスとの付き合いは長くなる、これまで感染者が確認されていなかった会津でも、いつか必ず感染者が出ると思っていました。

実は、8月の初めから約一ヶ月間、店舗改装のため休業していました。

皆さまご存知の通り狭い店内ゆえ、お客さまをお迎えすれば3密が避けられません。また店内配置の都合で、お客さまとの間に仕切りを設置することも出来ませんでした。

そこで思い切って店舗改装し、商品の陳列形態の変更、パーテーション（仕切り）設置、換気扇の取り付け、などを行いました。これにより、ただでさえ狭い店内がもっと狭く感じられるようになったかも知れませんが、感染症対策としてはより強力なものになっているはずですよ。

お客さまにとっても、私たちにとっても、より安心安全な空間になっておりますので、ご来店よろしくお願いたします。



## 賞味期限の変更について

10月より、賞味期限を変更しています。

それぞれ賞味期間は、スコーンが二週間から一ヶ月（未開封）に、パンは、食パンが5日から6日に、菓子パンは4日から6日に、堅焼き黒パンなどハード系は6日から9日に、変更になっています。

私も深まり寒さが増すにつれ日持ちが良くなっていますが、日にちが経ってからお召し上がりになる時は、オーブントースターや電子レンジを使って焼き戻してみてください。

焼き立ての食感が戻って、おいしく召し上がれます。



## 通販のご利用お待ちしております

コロナ禍の下、お出かけを躊躇する場面もありませんかとおもいます。

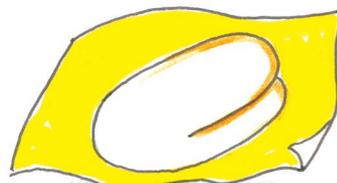
逆に、お家でしっかりとおいしいものを召し上がって、健康づくりを考える良い機会なのかも知れません。

以前から申し上げておりますが、食工房のパンは、いずれも先ず第一に健康づくりに寄与することを目的として、レシピを考え製造しております。

オーブンから皆さまの食卓へ、一っ飛びにお届けすることが出来る通販を、この機会にぜひご利用ください。

送料はかかりますが、お出かけのガソリン代よりは安いかも・・・！

どうぞよろしくお願いたします。



シュトレン



ご予約受付中

早いもので、今年もシュトレンのご予約をいただく季節になりました。

今年は、昨年の試作で評価の高かった、スペルト小麦を配合して生地を造ります。

ベースになるパン生地のおいしさにも特別のこだわりを・・・。

お口に運ぶその前から、すっかりお腹の中に納まるまで、いくつもの香りとも味わいが、繰り返し繰り返し貴方を楽しませること請け合います。

ただ今、ご予約受け付け中です。

価格は、スペルト小麦を使う分、若干の値上げをさせていただきます。



11月下旬からお渡しできます

1本 3,300円

1/2カット 1,850円

日持ちが良いのでお正月にも召しあがれます



## コーヒーの部屋

今月のおすすめ

### マラウイのゲイシャ



ゲイシャと言っても、日本の“芸者”とは何の関係ありませんが、たまたま音が同じ“geisha”なので、この銘柄、日本はもちろん世界でも妙に人気があります。

でも、ただ名前が面白いだけではありません。コーヒーとしてのパフォーマンスは、突出して優れたものがあります。

酸味に特徴があり、フルーティーと言うのはもう一つ違って“深い”です。

味わいは、全体に包み込むようなやわらかさがありつつ、とてもしっかりした主張があります。

苦みもそこそこ強いはずですが、嫌味が全くありません。

ところでこのゲイシャ、中米産の物は超高額で取り引きされており、ちょっとそこまで出す気はないヨ！と言うのが食工房のスタンスですが、マラウイ産のゲイシャは厳密には中米産の物と若干異なりますが、基本的なパフォーマンスは遜色ありません。

しかも知名度が低いせいかお値段がお手頃。食工房では、それをそのまま皆さまに還元、他の銘柄に比べてもお求めやすい価格にて提供いたします。

マラウイのゲイシャ	価格/100g
ミディアムロースト	600円
フルシティロースト	650円
フレンチロースト	700円



## 編集後記に代えて 熊出没に苦悩する日々



7月から、4ヶ月も間を空けてしまいました。9月にはいいところまで編集が進んでいましたが、それがピタリ止まってしまいました。

我が山都町管内では、9月中旬頃から熊の出没が相次ぐようになり、人家から至近距離にも足跡が見つかり、野菜など農作物への被害も深刻な状況となりました。

ほとんど毎日、今も何らかの対応に追われており、仕事にも支障が出ています。

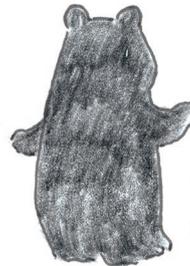
捕獲、駆除も行われていますが、一向に出没が止まる気配がありません。

果たして何頭いるのか、それが分かりません。我が家のみならず、集落の方々も皆さん、全く落ち着かない日々を過ごしています。

この次の号は、熊が冬眠してからになると思います。

今号は、とんでもないお知らせで結びとなりました。

それでは、また次の号で。



×タボのクマが  
多いです。  
×やせたクマは  
見たことありません。  
里をなやばりとしているクマ?!  
昔のクマと違ってきている...!!!

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>

