



今年も無事

麦の収穫が終わりました。

刈り終わった麦畑をふり返ると、切れ切れになった麦の茎が入り陽を浴びて黄金色に輝いています。

とてもとても美しい姿でした。

娘は、思わず「ありがとう」と手を合わせました。

そして、麦の人形を作らなくては!!と思ったそうです。

「コーンドール」・・・イギリスでは、収穫のお祝いの大切な人形です。

乙女の姿をしています。

出来上がったコーンドールは、麦の穂のスカートをはいて、

麦の茎ですっくと立っています。

生命の営みと自然への感謝が「形」になりました。



新麦収穫



麦からつくるパン屋のお知らせ

Shokuko News



新発売

フォカッチャ

デュラム小麦を使った本格派



前回6月より早や2ヶ月余が過ぎてしまいました。

その間に、新麦の収穫も無事完了し、すでにパンの原材料として使用中です。

ライ麦、スペルト小麦に加えて、今年はデュラム小麦も収穫することが出来ました。

また、良好な風味のライ小麦、東北の定番品種ナンブ小麦も収穫し、使い道を思案中です。

自前で収穫した喜びは当然ありますが、それ以上に品質に関して、何より購入品には無い高い満足度があります。

種まきから刈り取りまで、常においしいパンになることを目指して、圃場の管理に努めていることが、良好な結果を生んでいることを確信しています。

そのようにして軌道に乗りつつある自家産麦の供給ですが、近年、イノシシによる被害が出始めており、対策に頭を悩ましています。

今年は、いよいよ電気柵の導入も現実的な課題となって来ました。

設置のための費用と維持管理は、当然のことながら大きな負担になりますが、やるしかないというのが目下の結論です。

★食工房
麦ラボは
上記の品種の他に
試験栽培(9品種)

もしておいしい麦づくりの
研究に努めています。

夏季休業中です

8月8日から18日まで、夏季休暇兼農繁休をいただいています。

この通信が届く頃、該当期間の場合もあるかも知れません。

予めご承知願います。



イタリアのパンと言えば、フォカッチャとグリッシーニでしょうか。

フォカッチャは、ピザのご先祖とも言われていて、いろいろな具材をアレンジして、バラエティー豊かに楽しめます。

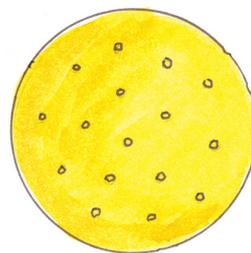
食工房では、自家産のデュラム小麦のセモリナ粉50%、普通小麦粉50%にオリーブ油を加えて生地をこねています。

今のところ、日本中探しても見つからない！自前のデュラム小麦でつくったフォカッチャです。

パスタの風味を楽しめます。

★直径15cm、厚み2.5cmの平たい形です。

1個 220円



真夏日、ポイント2倍!

ただ今、ご来店時に気温が30℃以上の真夏日の場合、食工房のポイントカードに差し上げているポイントが2倍になります。通常500円毎に1ポイントのところ2ポイント差し上げています。

期間は、8月末日までです。



カレーマサラ 2021バージョン

ご好評いただいている食工房のカレーマサラですが、新しい調合で2021年バージョンをリリースしました。

今回の特長は、みかんの皮の乾燥粉末を加えたことです。

柑橘系の香りがプラスされて、いっそう爽やかさが増えています。

奇しくも6月20日の夏至の日に調合された「夏至ブレンド」、夏の暑さとコロナの憂うつを吹き飛ばす、パワーカレーを作ってください。

食工房のカレーマサラが、きっとお役に立ちます。

★カレーソース48皿分出来ます！

80g 1袋 800円



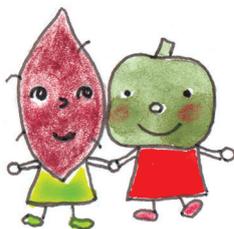
かぼちゃとさつまいも、 順調に生育中

電気柵の囲いに守られて、今のところ順調に生育中です。

囲いの外側は、クマとイノシシがウロウロ歩き回って侵入の隙がないかと様子を窺っています。

かぼちゃあんばんまで、あと一ヶ月半くらいでしょうか。

どうぞお楽しみに。



コロナ禍が始まって早や1年半、今また感染の急拡大局面を迎えています。

お買い物に出かけるにも、いつも不安が付き纏います。

そんな状況下、通販を積極的にご利用いただければと思います。

ご遠方の方はもちろん、お近くの方でも店頭にいられられない場合など、お気軽にご利用ください。

ただ今、10%割引クーポンセールを開催中です。(とりあえず、8月末日まで)

コロナに負けない!応援クーポン

以下のクーポンコードをご利用ください。
食工房オンラインストアをご利用の方

LNVpMAHokx

クリームをご利用の方

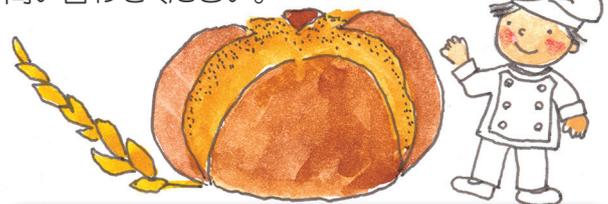
FXv4Ewn27K

それぞれ、精算画面の中でクーポンコードを入力して、割引を適用させていただきます。

なお、メールやお電話、ファックスにてご注文くださる方も、同等な割引を適用いたします。

定期便ご利用の方には、別途サプライズをご用意いたします。お楽しみに。

お近くの方対象に、直接配達サービスもしています。お問い合わせください。



スペルト小麦全粒粉 袋詰め販売のお知らせ

食工房の麦畑で収穫したスペルト小麦の全粒粉を販売します。

ご家庭で、パンやお菓子を手作りされる方、新たな風味と食感をレパートリーに加えてください。



製粉前に、精麦機にて表面処理(クリーニング)をしてありますので、安心してご使用いただけます。

500g 入脱酸素包装 550円



今、お求めいただける銘柄

今回ご案内するのは、マラウイのゲイシャを中心にした3銘柄です。  
いずれも、マイルド&スムーズが特長です。マラウイ ゲイシャ種は、品質からすれば大変お買い得な価格となっております。アイスコーヒーやカフェオレに、フルシティーローストとフレンチローストもご用意いたします。

ブラジル バージングランデ農園

樹上完熟スーパーボイア / ムンドノーボ種
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 ビオラティーナ有機認証品
ウオツシュド / ミディアムロースト
600円 / 100g

マラウイ ミスク農協 マケイエ村生産団体
ゲイシャ種 100%
ウオツシュド / ミディアムロースト
600円 / 100g

マラウイ ミスク農協 マケイエ村生産団体
ゲイシャ種 100%
ウオツシュド / フルシティーロースト
650円 / 100g

マラウイ ミスク農協 マケイエ村生産団体
ゲイシャ種 100%
ウオツシュド / フレンチロースト
700円 / 100g

コーヒー豆は、パンや焼き菓子などと一緒にご注文いただくと、送料が割安となりお得です。



編集後記



今回また間が開いてしまいましたが、その理由の一つに、獣害対策に翻弄されていたことが挙げられます。

何しろ、熊を筆頭に猪、猿、カモシカ、鹿などの害に悩まされる毎日です。

農作物への食害もありますが、日々の生活の安全という視点でも、これらの獣たちはすでに大きな脅威となりつつあります。

そんなわけで、何かある度に対応を迫られていますから、時間はいくらあっても足りません。

もちろん問題の根本はいくつかあって、その一つは、今や実態に合わなくなった動物愛護に関する法律です。

さらにその根っこにあるのは、もはや失われてしまったかも知れない、私たちの自然観や野生感覚でしょう。

生存とは、一面、常に周りの者たちとのせめぎ合い、つまり戦いであることを覚えておきたいと思っています。(みきお)

痕跡を
捜す



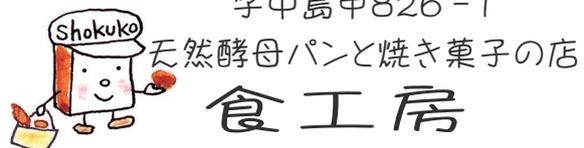
お問合せ、ご注文、あるいはお便りは・・・

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



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>

