



おやおや 何か 変ですねー

ドコノモリで チコちゃんとミッケくん、キー坊が遊んでいます。

“だるまさんが ころんだー” チコちゃんがさっと後ろを向きました。

おやおや 何か変ですねー。

キノコが・・・ さっきから何か動いているような気がします。

“だるまさんがころんだ” パッとふりむいたら、キノコが“知りませんよー”と言いたげに上を向いたり、あさっての方を向いています。

ははあー チコちゃんはにんまり。

よし、ミッケくんとキーちゃんとキノコさんたちを「いちもうだじん」にしてしましましょう！

はらりはらりと木の葉が落ち続け、ドコノモリはもうすぐ冬を迎えます。

“だるまさんが ころんだー”

(まちこ)



麦踏みもしました



皆さまお元気ですか。

食工房は、いつもどおり全員元気に仕事に精出しています。

8月の豪雨災害の後、一時はどうなることかと思った麦畑も、おかげさまでその後、一部を除いて圃場の整備も終わり、9月下旬から10月上旬にかけて播種することが出来ました。

そして今は、麦踏みも終わり、いっそうたくましく育っています。

まわりがどんどん枯れ葉色になって行く中、青々と美しい新緑を見せてくれる麦畑、その情景を眺めながら暫し感慨に浸る私です。

ところで今回、興味深かったのは、濁流が運んで来た土砂は多くの有機質（肥料分）を含んでおり、昔からよく言われて来たように、洪水によって土地が肥沃になるという話は、全くそのとおりなのだなということが分かったことです。

大量の泥水を被った一部の圃場では、かえって以前より良好な土質になり、肥料の投入が必要ないと思えるほどでした。

こうした状況を見ても、災害も悪いことばかりではないのだと思えます。

要は、私たちがそれにどう向かい合うかではないかと。



豪雨災害でかぼちゃ全滅のためかぼちゃあんぱんの製造を休止とお知らせしていましたが、当集落内で小豆を作ってくれている農家さんから、かぼちゃが泥山余っているが使わないかとの申し出がありました。

これまで自家産にこだわって来ましたが、地元産でしかもあのおいしい小豆のおばあちゃんの作ならいいのじゃないか、食味テストの結果も申し分無かったし、そこで急きょかぼちゃあんぱんの製造を、年内に期間限定して再開することにしました。

それに伴い、臨時に再開した濃乃あん丸（小豆あんぱん）は、一旦休止いたします。

かぼちゃの加工が出来次第、かぼちゃあんぱんに切り替えますので、どうぞお楽しみにしててください。

かぼちゃあんぱん 1個 240円

ワインケーキを焼きます



寒い季節にいっそうおいしくなる濃厚な風味のケーキ、その中でもワインの香りを生かしたワインケーキは特別です。

この度、娘たちが数か月をかけて試作を繰り返し、やっと納得の行くレシピを完成させました。

そして、いくつか候補のあったワインの中から最後の一つを選定し、製品化へと進むことになりました。

製品本体は完成しましたので、あとはパッケージデザインや価格などを決めなくてはなりません。

この次には、発売をお知らせ出来ると思っています。

どうぞお楽しみに。



シュトレンのご予約 受付中

10月より受け付けを開始しています。

すでに多くの方にご予約いただいておりますが、まだまだ予定数には余裕がございます。

なお多くの方にご予約いただければと存じます。

長年にわたってご支持をいただいて来たレシピを踏襲し、そこに何か一つでも新しいパフォーマンスを加えようという心がけで臨んでまいりました。

今年のシュトレンも、きっとご満足いただけるものと思っています。

どうぞよろしくお願いいたします。



シュトレン 1個
簡易包装 3,700円（税込）
白色化粧箱入りギフト仕様
3,850円（税込）
ご依頼先への直送梱包代
運賃+150円

なお、1/2カット品は、直接注文のみ受け付けます。
オンラインストアからご注文することは出来ませんのでご了承ください。

簡易包装仕様 2,070円 ギフト仕様 2,220円



好評販売中!

収穫の恵みパンセット

百姓5年生進級記念の特別価格です。

盛り沢山な内容で、大変お得です。

限定50セットのうち半数ほどが売れ、残り20セット余りとなっています。

食工場の麦畑で収穫した麦を使用したパンを中心に、7品目を詰め合わせています。

セット内容

南部地粉食パン(ローフ型)	1斤	400円
堅焼き黒パン・大	1個	695円
スペルト小麦丸	1個	660円
みのりのパン・1/2カット	1個	520円
ブンパニックル	1個	550円
フオカツチャ	1枚	245円
かぼちゃあんぱん	2個	480円
合計		3,550円

上記内容合計3,550円のところ、
2,500円にて販売!

★ご来店のお客さまも、その場でご用意することは出来ませんので、必ず前もってお問い合わせの上ご予約ください。

自家産 南部小麦使用

プレミアムスコーン

食工場の麦畑で今年収穫した南部小麦を、製粉業者さんに頼んで小麦粉にしてもらいました。

中力粉なので、使い道はいろいろあるのですが、その一つとしてスコーンを焼いて見ました。

定番のプレーンスコーンの原材料の小麦粉(南部小麦)を、そのまま自家産に置き換えただけです。目立った違いはありませんが、若干焼き色の黄色が濃くておいしそうに見えます。

実際おいしいのですが。

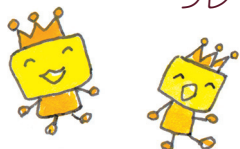
これを、定番品の代替として折々に投入します。

定番品と外観上違いがありませんので、プレミアムのラベルを別に貼っています。

通販でスコーンを購入される時、プレミアムスコーンをご希望の方は、備考欄にプレミアムスコーン希望と記してください。

なお、この小麦粉は量に限りがありますので、無くなり次第プレミアムスコーンも終了になります。

プレーンスコーン・5個入り 680円
2個入り 410円



通販ご利用ください

食工房では、全国に向けて通販を展開しております。

ご注文から代金のお支払いまで一度で完了するオンラインストアも設けています。

クレジットカードを始め、各種決済方法に対応しています。

また、インターネットをご利用でない方は、お電話やFAX、あるいはおハガキや封書でのご注文も可能です。

いつでもお気軽にお問い合わせください。

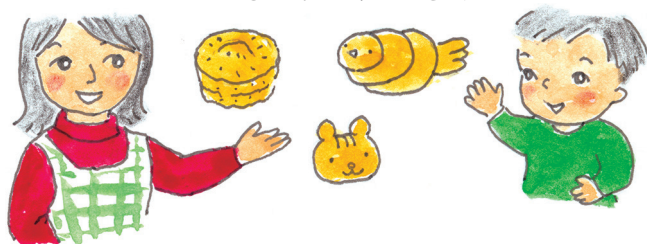
商品案内が必要な方は、印刷したものもご用意しております。

原則として運賃をご負担いただきますが、ご購入金額により送料無料となる規定もございますので、詳細はお問い合わせいただくか、オンラインストア上でお確かめください。



定期的にご利用いただける方は、便利でお得な年間月一定期便の企画もございますので、ぜひご確認ください。こちら詳細は、お問い合わせください。

なお、季節ごとにいろいろとお得な企画も打ち出しておりますので、お見逃しなきようご注意ください。



入荷しました

今年は、小豆は貴重品です!

我が山都町藤沢集落にて小豆を作ってくれているおばあちゃんたちが数名いらっしゃいます。

食工場のあんぱんのおいしいあんこは、この小豆で炊いています。

今年は、8月の豪雨災害で、一番泥山作付けしてくださっているおばあちゃんの畑が水没し、小豆が全滅の被害を受けました。

他の方の小豆はとりあえず無事でしたが、雨が多かった影響で虫の害などが多く、収量も少なかったのです。

小豆は、一挙に貴重品となってしまいました。

皆さまへの販売分も、幾分少なくなります。

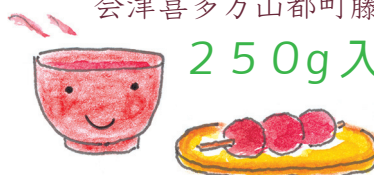
年末からお正月にかけて、小豆は欠かせない食材です。ご注文はお早めに。

なお価格は、据え置きです。

(おばあちゃんたちの欲の無さ、人の良さに感激です!)

会津喜多方山都町藤沢集落の地小豆

250g入1袋350円





コーヒーの部屋

入荷情報



このところの物価上昇の例に漏れず、コーヒー豆も大幅に値上がりしています。

産地によっては不作に見舞われた地域もあり、銘柄による価格差も大きくなっています。

食工房では、まず第一に食工房テイストに合う銘柄を選びますが、売り切れだったり、未入荷だったり、異常な高騰だったり、お目当ての銘柄が手に入らないことも少なくありません。

危うく完全在庫切れとなるところでしたが、今回、2銘柄を仕入れることが出来ました。

★ブラジル バージングランデ農園産 樹上完熟スーパーボイア

ムンドノーボ / ナチュラル



食工房テイストのベースとして定番の銘柄です。

安定した品質と手ごろな価格で、欠かせない存在となっている銘柄です。

胸の奥まで吸い込みたくなる素晴らしいロースト香、そしてほど良い苦み、軽やかな酸味、ほのかな甘味も備えたナチュラルプロセシングの特長がよく出ています。

最近では、ミディアムローストだけでなくフルシティーローストやフレンチローストも品目に加えています。

ミディアムロースト 650円 / 100g

フルシティーロースト 750円 / 100g

フレンチロースト 800円 / 100g

★ハイチ CMIA マールブランシュ ティピカ / ウオッシュド



全く久しぶりの入荷です。

地震などの自然災害に加えて政情不安もあり、ずっと入荷が止まっていた。

お隣ジャマイカ島のブルーマウンテンに匹敵するパフォーマンスを備えた秀逸な銘柄です。

ロースト香、苦み、酸味、甘み、全てのバランスが完璧です。

雑味の全く無いピュアな味わいは、ちょっと優等生的ではありますが、それはそれで素晴らしい特質です。

お値段は少し高めですが、決して後悔させません。

ミディアムロースト 700円 / 100g

今後の入荷予定

この後11月の下旬には、東ティモールのレテフォホ産の豆が入荷する予定です。

こちらも、食工房テイストに欠かせない役どころとして定番になりつつあります。

入荷次第、販売開始となります。



編集後記



今年も残すところあと2ヶ月を切りました。

まだちょっと気が早いのでは・・・と言われそうですが、ここからが速いんですね。

雪囲いなどの冬支度、シュートレンづくり、年末需要への対応などなど、気がつけばあっという間にお正月というのがいつものパターンです。

そして思います。

今年も、コロナ禍は終息を見ることが出来なさそうだと。ウクライナ戦争も・・・。

世界は、いっそう困難になっているのかも知れません。

そんな時、自分はどうする?と考えずにはいられません。

その結果が、私の場合、例えば表作りだったり、ウクライナ支援だったり、そしてこの場所での暮らしだったりするわけです。

どこでどうつながるのか、うまく説明は出来ません。

ただ、感覚的に選んでいるうちにそうなっただけです。

そうこうしているうちに、やがて私の人生にも終わりの時が来るでしょう。

その時に、全て納得、でもちよっぴり後悔、そんな気持ちで旅立ちたいですね。

そのための今があると思っています。

さてさて、残り2ヶ月足らず、この世界に何が起ころうとも、動じることなく過ごしていいたいと思う私です。

どうぞ、皆さまもお元気で。

また次の号まで。

(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



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>

