



食工房の

# パンだより

田毎の月号(87号)2013年6月

毎度お世話になっております。



皆さま、いかがおすごしですか。  
 6月になって、各地で梅雨入りも宣言されたと言うのに、ここ東北会津では、このところ一滴の雨も降りません。  
 畑の土は、すっかり水分を失ってパサパサ。  
 種をまいても、苗を植えても、毎朝夕の水やりが欠かせません。思い出すと、去年も確か同じようだったと、空を見上げて首をかしげています。  
 地球がどうにかなっちゃったんじゃないの?  
 昔から語り継がれて来た、この国の春夏秋冬の風情は、今や何も彼も当てはまらないような気がします。  
 それでも、田んぼには水が入り青苗が育っていますし、畑でも少しずつ作物が育っています。  
 もちろん、それだけの手間ひまをかけているからに違いありませんが・・・。  
 これから先地球がどんなになっても、私たちは生き延びて行かなくてはなりません。  
 そのために、本当に賢い選択とは何か?もはや踏み違いは許されない土壇場だと思っている私です。  
 「地球と人にやさしいパンづくり」・・・食工房のテーマです。



## Shokuko News

### イベントのお知らせ

会津中央乳業主催

「子牛ふれあい体験・フリーマーケット」に出店します。

6月16日(日) 10:00 ~ 15:00

会津中央乳業・アイス牧場前広場にて

会津坂下町金上辰巳19 1

当日、沼山の出店者の一角で食工房は、パンと焼き菓子の販売の他、特製チャイ(インド式ミルクティー)を販売いたします。  
 皆さまお誘い合わせの上、多数ご来場賜りますようご案内申し上げます。



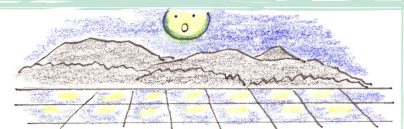
### 相川の「百姓市」が始まります。

今年も、相川の「百姓市」が開催されます。

6月30日(日) スタートです。

オープニングのこの日は、お振舞いも用意してご来場をお待ちしております。

以後、毎週日曜日 10:00 ~ 15:00 いつもの場所にて、10月末まで開催。



### 漣乃あん丸・製造休止のお知らせ



ご好評いただきました漣乃あん丸ですが、このところの暖かさで、あんが傷みやすくなると思いますので、一旦製造をお休みいたします。

この次は、9月に入ってからかぼちゃあんぱんが再開となります。

それまでしばらくの間、あんぱんはお休みです。

### かぼちゃの苗を植えました。



これから育って花が咲いて実が成って、かぼちゃのあんこを作って、それからやつかぼちゃあんぱんになります。  
 かぼちゃあんぱんまで、あと100日でしょうか。  
 どうぞお楽しみに。



おいしいのつくるから待ってこね!!



### 麦の穂が出ました。

沼の平の圃場では、只今ライ麦と小麦が育っています。  
 先日、沼の平を訪ね、出穂を確認して来ました。  
 収穫が楽しみです。



ライ麦の圃場



ライ麦の穂



### 麦畑の恵みいっぱい! 麦畑通信

沼の平産の小麦を全粒粉に挽いたものを20%、オートミールを10%配合した、健康食志向のパンです。

どうぞ、麦畑の恵みを体いっぱい受けとめて、お元気になってください。

和風、洋風、どんなお食事にも使えるパンです。  
 丸ごと焼き戻していただくと、香ばしい麦の香りが食欲をそそります。

例えば、何も付けずスープに浸して、そのまま召し上がってみてください。

また、焼き肉や焼き魚の皿に残った油や汁気を、パンに吸い取らせて、これもなかなかイケますので、ぜひお試しを。

麦畑通信 1個 300円



### 6月29日(土) 臨時休業のお知らせ

法事のため、休業いたします。

この日のパンの製造が出来ません。

また店も閉店しておりますので、ご注意ください。



# ☺☺☺ コーヒーの部屋



アイスコーヒーの季節です。

この夏のおあめは・・・

ブラックでもおいしく飲める、フルシティーロースト!

アイスコーヒーと言うと、やたら苦いのをガムシロップとミルク

でごまかして飲んでいるというのが、大方の相場です。

香料を使って、それらしく香り付けしたものもあります。

ほど良い苦みと香りの高さ、ブラックでもおいしく飲めて、ガム

シロップやクリームを加えても、コーヒーの持ち味が損なわれ

ない、そんなコーヒーをお望みなら、食工房の自家焙煎コー

ヒー・フルシティーローストをお試ください。

今年は、従来のペルー産コチャパンパに加えて、ブラジル産

セラード・樹上完熟もフルシティーローストを用意しています。

ペルー産・コチャパンパ/フルシティーロースト

100g(よ)計り売り 550円/100g

ブラジル産・セラード樹上完熟/フルシティーロースト

100g(よ)計り売り 550円/100g

## (おいしいアイスコーヒーのいれ方)

コーヒー豆は中細びきで、熱湯でサッと短時間でドリッブ。

少し濃い目にするのがコツです。

水を満たしたグラスに、いれ立ての熱いコーヒーを手早く注い

で急冷します。少し氷を足して、テーブルに出してください。

色は薄くても、ちゃんとコーヒーの風味をお楽しみいただけま

す。



## 食工房の現場から スタッフ 宮下

今年もやってきました!

間もなく夏本番前! 6月突入です。

早くも今年の半分が終わろうとしているのか!と、思うとホ

ントに時間の経過は早い。

つい、この間までは山都の町にも雪があったのになあ、とか

振り返ってみると4月に雪降ってたし、ゴールデンウィークも

なんか肌寒かったし、やっと春かと思っていたらもう梅雨シ

ーズン目前!?

でも乾燥注意報が出て会津はカラッカラ・・・

畑もカラッカラ・・・

そんな目まぐるしい天候の中、現在一生懸命育て中の農作

物たちが、百姓市2013にお目見えます。

今年はお早めの6月30日スタートです。

山都の農家さんたちと今年も交流を深めていってください。

ちなみに、食工房の百姓市2013の参戦は7月7日からです!

その前に、会津坂下町の会津中央乳業さんで開催される

マルシェで食工房が販売をしているので、是非、お越しく

ださい!

会津中央乳業さんのソフトクリームもおいしいです!

その日だけは晴れるといいですね。

食工房のスコンはアイス牧場でいつも販売していますよ

両方たべたい!

スコンとソフトクリーム半分コ

スコンとソフトクリーム半分コ

スコンとソフトクリーム半分コ

## 通販のご利用、よろしくお願ひいたします。

ご依頼先へのギフトパッケージ直送も承っております。  
(ギフト用包装・梱包代として別途150円いただきます。)  
オリジナルメッセージカードもご用意しています。  
ご指定のメッセージをプリントして、お荷物に同封することが  
出来ますので、ぜひご利用ください。(無料です。)

## 《送料について》

関東及び近県は送料525円にて、さらにご注文金額  
が3000円を超えると半額サービスになります。  
5000円以上では、送料無料であります。

通販のご利用、何とぞよろしくお願ひいたします。  
お問い合わせ、ご注文をお待ちしております。

## 年間定額定期便、随時受け付け中です。

一年間毎月一回、定額のパッケージをお届けする企画です。  
一回当たり2000円以上から承ります。

代金を一括前納していただくと、年末にシュレンのプレゼン  
トがあります。



## 編集後記

まだ6月ではありますが、今年の夏を思い出しながら、この  
夏はどんな風だろうかと半ば気をもんでいます。

と言うのも、今年の夏は暑かったですからね。  
おまけに少雨干ばつ。

そして9月までずっと暑さが続きましたし・・・。

もちろん今年も同じようになるとは限りませんが、逆に、ど  
んな状況でも対応出来るように、知恵と技を磨いておかな  
なくては、と思っている私です。

今までのような機械力に頼った強引なやり方は、もう通用し  
なくなりつつあるのかも知れません。

しなやかに、自然の営みに添って、その時々一瞬一瞬の恵  
みを逃さないように、その中には災いから逃れる道筋も、き  
つと示されているに違いないと思っています。

そして、パンやお菓子を焼くことも、自分自身の健康を維持  
することも、皆自然の動きに逆らわずに流れるようであり  
たいと願っています。

何より、皆さまに食工房のパンを食べて元気になっていただ  
きたい! その願いが叶うようなパンづくりをしたい!

そうして皆さまが元気になった分だけ、私たちも糧を得て元  
気に生きて行きたいと思ひます。

どうぞ、これからもよろしくお願ひいたします。



## お問い合わせとご注文は・・・

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

電子メールでのお問い合わせ、ご注文は、mikke@shokuko.com  
〒969-4107

福島県 喜多方市 山都町 大字相川 字高野 甲413-3  
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

食工房のホームページ  
http://shokuko.com

ブログ「飯豊の空の下から・・・」  
http://shokuko.com/myblog/

食工房・キビタン市場オンラインショップ  
http://kibiichi.com/052/

