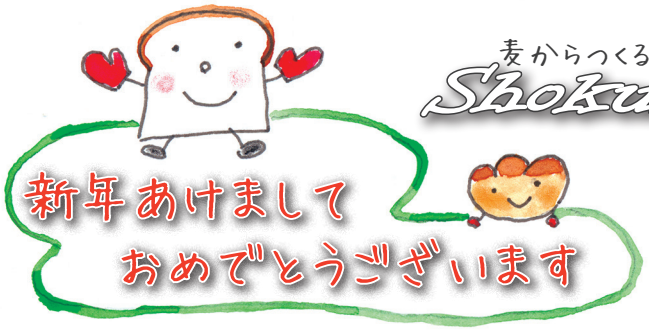
飯豊の空の下から・・・　No.76

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ
2024年1月　初月号
編集・発行　食工房 青木幹雄・真知子

雪の少ないお正月なので　思いきり
追いかけっこ＆かくれんぼができますね。
おねえちゃんは、タカをくくって　小さい子なんぞすぐ
つかまえられる・・・と思ったのはまちがいでした。
だいいち、弟は足がはやい！　もっと小さい子は、かく
れるのがうまい！
さんざん走り回って・・・。
「おやつですよ～～」とお母さんの声。
「あー、おもしろかった！」と弟。
「あー、つかれた」と小声で言ったおねえちゃんでした。　（まちこ）

麦からつくるパン屋のお知らせ

Shokuko News



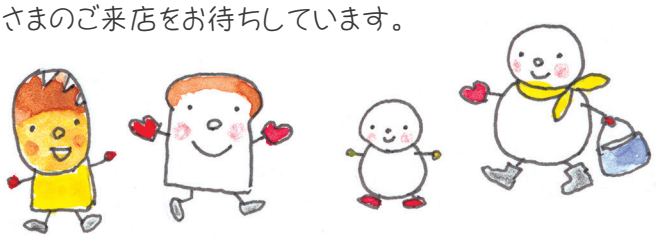
新年あけましておめでとうございます。
本年も、どうぞよろしくお願いいたします。
ふり返れば、昨年7月に75号を出して以来、早や半年が過ぎてしまいました。
この間、本当にいろいろな事があり、通信の編集に手が出せませんでした。
その一番の理由というのが獣害でした。
実は、前号では獣害対策の成果が上がっていると報告していますが、これはあくまでも電気柵を設置している圃場での話で、それ以外の場所には、昨年にも増して頻繁に野生動物が侵入し、私たちの生活領域に多大な影響（害）を及ぼしました。
8月はイノシシ、9月、10月はクマ、その間にサルも出没し、冬を迎え年が明けた今でも対応に多くの時間と労力を割かねばならない状況が続いています。
そして今後も、それは終わることの無い課題として、私たちの前に横たわっています。
今はとりあえずクマが冬眠に入ったと見られることで少しだけ余裕が生まれ、またお正月の休みで時間が空いている間にと、筆を走らせています。
さて、しばらくご無沙汰している間に、お知らせすべきことが沢山溜まってしまいました。
何と言っても筆頭は、食工房が開業20周年になったということです。
おかげさまで、会津で開業して以来丸20年が過ぎました。
今、こうして商売が続けていられるのも、ひとえに皆さまの多大なるご愛顧の賜物です。
この場を借りまして、厚く厚く御礼申し上げます。
日頃のご愛顧への感謝の印として、今回はいろいろ企画を立てました。
どうぞ最後までご覧いただき、お見逃しなくご利用いただければ幸いです。

ウクライナ支援を続けています

ロシアがウクライナに侵攻して以来2年になろうとしています。
私は、この戦争が単にウクライナ一国への侵略に止まるものではなく、我々自由民主主義を標ぼうする国々全体に対する挑戦であると受け止めています。
この2年の間にも、ロシアはますますその正体をあらわにして来ており、その意図は明かです。
我々は、何としてもロシアを敗北に追い込まなければなりません。
そのためにも、ウクライナへの支援を続けなくてはならないと思っています。
もはやこれは、我が日本の将来の平和と安全に関わる重大局面です。
私が個人として出来ることなどたかが知れていますが、それでもどんなに微々たるものであっても、支援を続けて行くつもりです。
ひばりのパンの売り上げ、その他のパンの売り上げの中から毎月100$を捻出し、ウクライナ政府の募金サイトに送金しています。
また、皆さまからのお志が寄せられることも多々あり、時にはそれらを加えた額を送金しています。
引き続き、皆さまにも関心をお寄せいただきますよう、強くお願い申し上げる次第です。

雪の日ポイント2倍進呈中

通常お買い上げ金額500円毎に1点差し上げているポイントを、雪の日ご来店の方には、2倍の2ポイント差し上げています。
今シーズンは雪が少なく、そのチャンスも少ないかも知れませんが、ほんの少しでも降雪があれば、その日一日適用となります。
雪が降っても、この方面の道路の除雪は万全ですから、通行に支障はありません。
皆さまのご来店をお待ちしています。



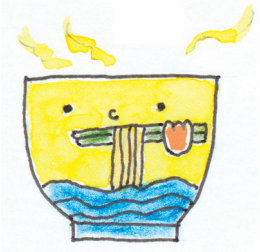
小麦のカビ毒の件について

昨年秋のことでしたが、岩手県産の小麦からカビ毒が検出されました。
この小麦は、すでに製粉され菓子や麺、その他の最終加工品になって流通していたため、大がかりに回収する事案となり、社会を騒がせることとなりました。
食工房の小麦粉の仕入れ先の一つである東日本産業が当該製粉業者であったことから影響を懸念し問い合わせましたが、食工房で使用している製品には当該原穀は使用していないとの回答でした。
食工房では、以前からこの麦のカビ毒の件を承知しており、自家産のライ麦やスペルト小麦などについて検査が必要との認識を持っていました。
そこで昨年は手始めとして、最もリスクの高いと考えられるライ麦について検査を依頼したころ、厚生省の定める安全基準以下であることが証明されました。

検査データは以下のとおりです。

検体１～ライ麦原穀
検体2～全粒粉製粉前処理（精麦）済原穀
検査項目～デオキシニバレノール残留値
結果～検体１　0.38mg/kg　検体2　0.23mg/kg
※国が定める安全基準値　1mg/kg

なお今後も、この件に関しては注目してまいります。



古代小麦麺をどうぞ

一昨年もやりましたが、世にも珍しいスペルト小麦のうどんです。
名付けて、「古代小麦麺」というわけです。
決して腰は強すぎず滑らかな口当たり、そして最高の小麦の風味を味わえます。
ゆでている最中から、その香りに食欲をそそられることでしょう。
鍋物の締めに使えば、最後にもう一度おいしいものを食べられた気になること請け合います。
ちなみに、ゆで時間は長めに、十分やわらかくなるまで１５分以上ゆでてください。
煮崩れる心配はありません。

500g入　1袋5食分　580円

祝　開業20周年特別企画

通販ご利用の方は～

3,000円以上のお買い上げで、500円割引を適用いたします。
指定のクーポンコードを入力してください。

食工房オンラインストアご利用の方
クーポンコード　rbkcsZa1fv をご使用ください。
ハンドメイドマーケット”Creema” をご利用の方
クーポンコード　UWP5yH をご使用ください。
いずれも、お支払い画面にて入力してください。
※ご利用期間は、1月、2月、3月の3か月間です。
※期間中、何度でもご利用いただけます。
※入力するコードを間違えないよう、ご注意ください。

さらに次回使用出来る送料無料クーポンを差し上げます。
こちらは、出荷完了後にメールにてクーポンコードをお知らせします。

ご来店のお客さまは～

3,000円以上お買い上げの方に、その場でいつでも使える500円分の食工房商品チケットを差し上げます。
※適用期間は、１月、2月、3月の3ヶ月間です。
さらに、１月から3月末までの間に合計10,000円以上お買い物をされた方には、1,000円分の商品チケットを差し上げます。
※ポイントカードの点数も、いつもどおり付与されます。

自粉食パンと 2023 収穫の恵みパンセット

食工房の麦畑で収穫された南部小麦を製粉した小麦粉で食パンを焼きました。
名付けて「自粉食パン」というわけです。
そして、この自粉食パンを含む、食工房の麦畑で収穫されたライ麦やスペルト小麦のパン数種類を詰め合わせた“2023 収穫の恵みパンセット”を販売中です。
当初限定50セットとしましたが、お知らせが行き届いておらず、ご存じない方もいらっしゃるはずですので、期間を3月まで延ばし、数量限定とお一人さま１セットの購入制限も外します。
一度ご購入された方も、再度ご利用可能です。

★商品内容
自粉食パン、堅焼き黒パン･大、スペルト小麦丸、プンパニッケル、かぼちゃあんぱん（2個）
以上2,825円のところ特別価格2,000円にて販売中！
※かぼちゃあんぱんは、2月より別なものに変更になる予定です。

やっと、本物の農家になりました

2018年秋に初めて広い面積に麦の作付けをするようになって以来、昨年秋は6回目の播種を行いました。
言うなれば百姓6年生、小学校なら最終学年です。
その節目に、農業委員会に提出した申請が通り、私も晴れて正式に農業者の一員となりました。
これで、譲り受けた農地も自分のものとして登記することが出来ます。
また農業にかかわる様々な支援制度も、利用可能となります。
もう10年近くも前のこと、「麦があなた方を助けるでしょう・・・。」と、天の声を聞いたような気がして以来、次第にそれは現実となりつつあります。
まさか、年取って後このような人生が待っていたとは、若い頃には、全く夢にも思わなかったことです。
でも、今はとても納得しています。
6人の子どもたちのうちの誰かが、私のあとを継ぐか継がないか分かりませんが、むしろそんなことはどうでも良いと思っています。
その土地が、然るべきんを呼ぶのだと思っていますから。
昔は、土地に縛られて生きるなんて嫌なことだと思っていましたが、今は違います。
地球の上に生きる生命はすべて、強いきずなで地球と結ばれていることが分かったからです。
空を飛んでどこにでも行ける鳥たちでさえ、実はしっかりと大地に繋がれているのですから。
今、こうして地球と繋がっていることをリアルに感じられる環境と暮らしを与えられていることは、とても幸せなことなのだと思っている私です。

編集後記

長らくご無沙汰をいたしました。
正月のお休みを利用して、やっとのことで原稿を入力し終わったところです。
そして今回も改めて確認させられたこと、それは時間をかけて文章を書くことは、自分の思いや考えを客観的に確かめることが出来る大変貴重な機会になるということです。
本当は、もっと頻繁に実践したいと思いますが、なかなかそれが許される状況にありません。
それでも、事ある毎に挑戦したいとの意志は固いので、あくまでも続けて行く所存です。
一方、インターネット上で続けているブログにも、その思いは込めていますが、こちらは日々のご報告やその時々の備忘録的記事が大半ですから、本命はやはりこの通信です。
どうぞこれからも、お付き合いのほどよろしくお願いいたします。　（みきお）

追伸
20周年を記念して、ビスケットを焼こうと計画しています。
どんなものが出来るかは、お楽しみにしていてください。
出来上がったら、少しずつでも皆さまに無料で配りたいと思っています。

BISCUITS

コーヒー焙煎も続けています

最近、コーヒー豆の価格も二極化していて、超格安の物がある一方で、スペシャルティー（高品質）のものは驚くほど高価になっています。
そこまで出して買うんがいるのか?と思いますが、良いものはすぐに売り切れているようです。
食工房は、高価格品には手を出さない方針ですので、今はずっと規模を縮小して自家用プラスアルファでやっています。
銘柄も、東ティモールのレテフォホ産ティピカのみです。

東ティモール　レテフォホ　ティピカ ウォッシュド

ミディアムロースト　660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

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