



空蝉や 思い出はみな 子の年譜 (三伸)
うつせみ

遠ざかっていった時間が戻って来たような蝉時雨です。 (まちこ)

★三伸(父)の句です。



麦の収穫、終わりました

6月下旬から7月上旬にかけて麦の収穫期を迎え、食工房は内に外に大忙しの日々でした。ところが、途中でコンバインが損傷して作業が中断し、雨が続く中の貴重な晴れ間を何度か逃し、危うく主力のライ麦とスペルト小麦の収穫を不意にしてしまうところでした。

結果から申し上げれば、際どいタイミングで修理が間に合い、ライ麦もスペルト小麦も収穫することが出来ました。

収量に関しては、それぞれ昨年より増収となり、ライ麦 420kg、スペルト小麦 340kg、品質に関しても、昨年より良好でした。

※昨年の品質が悪く、今年がむしろ通常決定的とも思えるトラブルの下で、まったく奇跡のような結果です。

ただ一つ、デュラム小麦だけが間に合わず、今年の収穫を逃してしまいました。

(※種取り分だけは確保しています。)

その他、南部小麦も収穫していますが、こちらは早い時期に収穫が終わっており、コンバインが損傷する前でしたので、大変良い出来で収量も大幅増の120kg超でした。

また今年は、ライ麦原穀とスペルト小麦原穀の2品目について、デオキシニバレノール(カビ毒)残留値の検査を受けました。

2つとも、基準値の1/20以下で不検出でした。そして圃場は、来年度の種まきに向けて整備を開始しています。

来年度からは、耕作面積が一挙に増えることになりましたので、作付け計画をしているところです。

おかげさまで、順調に百姓7年生に進級出来そうです。



新麦への切り替えについて

ライ麦は、昨年産が少し前に在庫切れしてしまいましたので、購入品のライ麦全粒粉を用意して対応中です。

一旦こちらを使い切ってから、新麦に切り替えとなります。

スペルト小麦は、昨年産が残っているのですが、乾麺加工することにしたので、早速新麦に切り替わります。

南部小麦は、製粉所で白い粉にしてもらい、限定品の地粉食パンの原材料になります。

これは、収穫の恵みパンセット用として用意するものですが、余裕がありそうですので、今年は定番の地粉角食パンの代替品として、一定期間販売する予定です。



夏期休業のお知らせ

8/13 ~ 8/21



今年も、夏期休暇をいただきます。

休養と、一方で麦畑の整備のために時間を費やします。

パン焼きが計2回お休みになります。

定期便をご利用の方は、個別にスケジュールについてご相談申し上げますので、よろしくお願いいたします。

オンラインストアは、ご注文の受け付けのみ続行していますが、出荷は休暇明けになります。

予め、ご了承ください。



賞味期限を短縮します



暑い夏がやって来ました。

食品の保存にとっては、厳しい季節です。

食工房の製品も、賞味期間を短縮しています。

パンについては製造日より3日～6日、スコーンとマフィン、ケーキは製造日より1週間（脱酸素包装）、クッキー類は30日～45日となっています。

詳細は、お問い合わせください。

クール便を利用します



7・8・9月の3ヶ月間、通販出荷はクール便対応になります。

原則、クール料金もお客さまのご負担となりますが、お買い上げ金額3,500円以上の時は、クール便割引クーポンをご利用いただけます。これにより、クール料金が実質無料となります。なお、クール料金割引クーポンは、クーポンコード **cool789** を精算画面上で入力してください。食工房オンラインストア、ハンドメイドマーケット「クリーマ」両方とも同じです。

クーポン適用を忘れると、割引きになりませんのでご注意ください。

※この体制は、7月24日（水）よりすでに実施中です。

再販

ライ麦ごはんの素



ライ麦の収穫が終わりましたが、おかげさまで今年は増収となりました。

多くの皆さまからご要望いただいております「ライ麦ごはんの素」、早速再販をお知らせ申し上げます。

とりあえず今回50個、その後、需要に応じて調製いたします。

一方販売価格ですが、農業機械減価償却代、電気料金、包装資材費などコストアップ要因が多くあり、今年も値上げをさせていただきます。

ご了承ください。ご注文をお待ちしています。

500g入1袋640円



「古代小麦麺」再販のお知らせ

一昨年、昨年と続けてスペルト小麦を使って「古代小麦麺」を販売しご好評をいただきました。

モチモチとした食感、パンの時とはまた違ったスペルト小麦の特長を味わえます。

ゆでている時の香りが、最高に食欲をそそります。

ゆで上がりに時間がかかります。

15分以上、十分やわらかくなるまでゆでてください。

煮崩れは心配ありません。

5人前 500g 1袋 650円

焼きうどんも
おいしい♪



コーヒー焙煎続けています

最近では、コーヒー焙煎の仕事も縮小していますが、それでも相変わらず焙煎を続けています。

熱心なファンの方のご支持に支えられ、また自分自身がおいしいコーヒーを飲みたい欲求もあって、今は、東ティモール産のオーガニック品一銘柄に絞り、ミディアムロースト、フルシティーロースト、フレンチローストの3種類を販売しています。

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



今日はどれにする？
楽しんで下さいね!!



30℃、ポイント2倍適用!

7月、8月、9月、ご来店時の気温が30℃を超えている時は、ポイントカードの点数をいつもの2倍差上げます。

少額のお買い物でもポイントが溜まります。

暑さにめげずご来店くださる方への、せめてもの感謝の気持ちです。

サンドイッチ など、

火を使わない2"

ごはんのしたく。

ハンパサラダ

冷たいスーフー など。



ウクライナ支援、続けます

もはや、ロシアという国家、その体制を存続させておくわけには行きません。

それは、世界にとって有害です。

この反世界的体制を持つ国は、まだ他にもいくつかありますが、今ウクライナに侵略を試みているロシアが、この戦争で果実を得るようなことがあれば、その後の世界にどれほどの禍根を残すことになるか、その影響は測り知れません。

独裁者による圧政が生み出すのは、人々の思考停止、創造性と意欲の消滅、経済と産業の衰退、そして文化の不毛です。

何一つ、いいことはありません。

そのようなかつてのソ連という不毛の体制から、やっと解放され独立を果たしたウクライナは、以来、自主性と創造力の獲得、自由で不正の無い社会体制への転換を果たすために、まさにもがき苦しんで来たのでした。

そこへ降りかかったのが、ロシアによる侵略戦争です。

当初、3日も持たないだろうと言われたウクライナですが、2年を過ぎた現在もロシアの倫理無き暴力に耐えて戦い続けています。

戦争で泥山の人が死ぬことは耐えがたいことですが、その命を懸けても守らなければならないものがあることもまた事実です。

ウクライナは、はからずもそれを世界の人々に教えているのだと思っています。

ウクライナ支援を続けます。

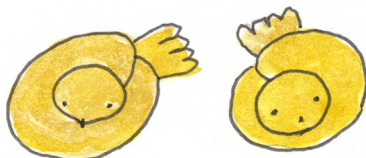
最近、やはり人々の関心が薄らいで来たと感じます。

今一度、今こそ、認識を新たにして、支援の輪に加わっていただければと思います。

ひばりのパンも、ずっと焼き続けています。

皆さまのご参加、ご支援、ご協力、どうぞよろしくお願いいたします。

1ヶ
170円
です



編集後記

この号は、本当はゴールデンウィークに間に合わせるべく5月号になるはずでした。

それが遅れに遅れた一番の理由は、その頃から連日のようにクマが出没していたからです。

複数個所に設置したトレイルカメラは、ほぼ毎日、クマ、イノシシ、シカ等の姿を捉えていました。そしてその度に、その画像と映像、カメラ設置個所と出沒状況を説明するために、航空写真（グーグルマップ）に落とし込んで解説図を作り、役場に持ち込んで駆除要請を願い出ていました。そんなことに手間暇をかけていたので、この通信以外にも、もう何もかもが間に合わず、今年は自家用野菜もほとんど出来ていません。

そしてその戦いは、今なお続いています。

自然に恵まれて暮らすことの意味を、この際、問い直さなくてはなりません。

否応なく、狩猟も生活の中の一コマとして視野に入ってくるということですね。

私も、もはや72歳ですが、まだまだ弱っているわけには行か来ません。

この緊張感に耐えなくてはなりませんから。



(みきお)

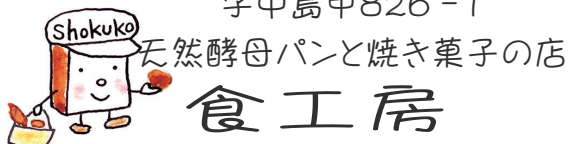
お問合せ、ご注文、あるいはお便りは・・・

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>

