

飯豊の空の下から・・・

No.85

食工房のパンだより・中島通信・ドコノモリ

2025年11月 霜月号

編集・発行 食工房 青木幹雄・真知子



お山の美術館へ行って来ます!! 今は、特別展の開催中。

お日さまに当たって、ほかほか暖まった木の葉が、赤や黄色や銅色に色を変えています。

木の葉も落ちています。先のとがったのや、おだんごみたいになっこのとか。

お持ち帰りご自由なんだって!! 私の宝物、どれにしようかな。

大切なものを見つけたら、バックに入れて帰りましょう。

あつ、ふうちゃんとりくちゃん!!

先に来てたのね!!



クマの出没に悩まされる日々

このところ毎日のように報道される、クマによる人身被害。

東北会津の地も例外ではなく、至る所でクマの出没が確認されており、人身被害も複数発生しています。

そして、当地でもクマの出没は日常茶飯事であり、農作物への被害はもちろん、人身被害も発生しています。

このような状況の下、外出にも抑制力が働き、ご来店者の数に微妙に影響が出ています。

また、こうした危険に対応するため、周辺の草やぶの刈払い作業や電気柵の設置と維持管理、加えて食工房ではトレイルカメウによるクマの個体特定と行動追跡も行っており、そのための資機材の調達とその運用のための手間と時間など、負担は増す一方で、本業への重大な支障がすでに発生しています。

その解決のためには、とにかくクマの個体数を減らすことが何より先決なのですが、社会的な理解はまだそこまで進んでおらず、相変わらず保護主義的な発想から抜け切らない対応が多々あります。

私は、もう10年以上も前から、獣害が深刻になることを申し上げて来ていますが、今に至ってその予想通りになっていることに、頭を抱えています。

というのは、今後まだまだこの範囲に止まることなく、被害はますます拡大し、より深刻なものになるだろうと予想しているからです。

この先にどんな状況が待っているのか、それもある程度予想は付いていますが、そうならないように出来る限りのことをしたいと決意している私です。



食工房物語

種まき遅れて大ピンチ!



毎年毎年、秋は麦の種まきの季節です。

だいたい、秋分の日を過ぎたら播きはじめるというのが規定なのですが、今シーズンはこのタイミングで雨が続き、圃場が乾かず耕耘も出来ませんでした。

結果、種まきがどんどん遅くなり、あわや作付けが出来ないままになってしまいそうな圃場もありました。

しかし、そこはまかぬ種は生之ぬの例え通り、種蒔き出来なかったら、その後どんなに条件が良くても収穫は無いわけで、とにかく播くだけは播かねばと決意し、晴天の日の直前にパン焼きを一回休む決断をして、一気に播種作業を進めました。

おかげさまで、10/23にもなってやっと予定していたすべての圃場に種まきをすることが出来ました。

2018年以来、数えている百姓〇年生ですが、この種まきが完了出来るか否かで百姓8年生への進級がかかっていました。

これでやっと来年に向けてつなげることが出来ましたので、目出度く百姓8年生進級も確実となりました。



2025年10月
来年の収穫に向けて種まきが終わったばかりの食工房の麦畑



収穫の恵みパンセット発売!

①自家産小麦の角食パン 1斤 550円
自家産南部小麦と同じく自家産ゆめちからのミックス粉を使い、食パンを焼きました。



②堅焼き黒パン・大 1本 800円
自家産ライ麦全粒粉を33%入れた、堅焼きのライ麦パンです。
スパイスのキャラウェイシードも入っています。



③スペルト小麦丸 1個 760円
自家産スペルト小麦全粒粉を50%入れた堅焼きのパンです。



④プンパニッケル 1個 630円
自家産ライ麦全粒粉だけで焼いた、ずっしりと重たいパンです。
専用の酵母種ザワータイクにより、酸味が特長のライ麦パンになります。



⑤クネツケ 2枚入 700円
日本国内ではほとんど例がないライ小麦(自家産)の全粒粉を使って焼いた、薄焼きのパンです。
スウェーデンではクネツケ、英語圏の国々ではクリスブレッドと呼ばれます。



⑥かぼちゃあんぱん 2個 560円
食工房のお得意さま方はとうにご存知のかぼちゃあんぱん、かぼちゃのイメージがすっかり変わってしまうほど、クリーミィ&スイート。



⑦あらびきマスタード 1瓶 900円



以上、合計4,900円を**3,000円**の特別価格にて、限定50セット用意します。

ご購入は、お一人さま1セットと限らせていただきます。



店頭にてお求めの場合も、前以てご予約くださいますようお願いいたします。
その場では、ご用意することが出来ません。

シュトレンのご予約受付開始

クマのせいで、すっかり準備が遅れてしまいましたが、今年もクリスマスに向けて、シュトレンのご予約を承ります。

諸物価高騰の影響をもろに受け、今年も太幅な値上げに踏み切らざるを得ない状況です。

ご注文が減るかも知れないことを覚悟の上の決断です。

どうぞよろしくお願いいたします。
ご予約は、12月15日まで受付けています。



お届け、お引渡しは、11月下旬から12月28日まで、ご希望に従います。

ご本人さま用はもちろん、ご依頼先へのギフト出荷も承ります。

食工房始まって以来、20年間変わらぬレシピで、特別な香りと味わいを守っています。

これまで、数限りない多くの方々に喜んでいただきました。

今年も、皆さまのご注文ご用命をお待ちしております。

シュトレン 1個 4,500円
1/2カット 2,300円

※1/2カットは、店頭お受け取りのみ対応
ギフト用パッケージ +150円(白色化粧箱)
ギフト出荷仕様梱包代 +150円(外箱、外包)
ご本人さま及びご依頼先への出荷は、別途送料が発生します。



約800g
大きめのシュトレンです!
皆で集まって、
楽しいひとときを!!

ワインケーキ化粧箱入



じっくり、ゆっくり、少しずつ食べるのが
おすすめ!!(日持ちします)

ワインケーキもございます

チョコレートケーキをベースに、赤ワインの香りをアレンジし、さらにスパイスワークを施して、気品ある香りと深い味わいを楽しめる、特別な時を華やかに彩るケーキです。

結婚記念日の贈り物、お誕生日の贈り物、その他どんな時にも、あなたの真心を伝えられる一品としてお遣いください。

ワインケーキ ホウル 1個 4,600円
1/8カット分包 1個 580円

※冷凍してお届けいたします。

※解凍後、お早めにお召し上がりください。



新発売

ライ小麦のクネツケ



食工房では、日本国内で作付け実績がほとんどないライ小麦を作付けし収穫に至っています。主に北欧で普及しているライ小麦は、酵素活性が高くはのかな甘みを含んだ風味豊かな味わいを持っています。

このライ小麦を全粒粉に製粉しました。

食工房のクネツケは、この全粒粉に水と酵母、油などを加えてパン生地をつくり、熟成後重曹と中和剤のクエン酸を加えてこね直します。

こうして出来たハイブリッド生地を薄く延ばし、丸い抜型を使ってまん中に穴が開いた円盤状に成形します。

そして、水分が抜けるまでしっかり焼き込みます。パリパリ食感の超薄焼きのクネツケは、お気に召した具材何でもトッピングして、スープをすすりながらお召し上がりください。

ちなみに、クネツケは別名クリスプブレッドとも呼ばれ、欧米では広く知られたパンの一種です。

クネツケ（直径約18cm）2枚入700円

外国産小麦に負けない、製パン適性

ゆめちからの力

昨年食工房で初めて作付けしたゆめちからという品種の小麦は、国産小麦としては格別にグルテン質の含有率が高く、超強力粉が製粉出来る小麦として、脚光を浴びています。

これまで外国産小麦でしか得られなかった高い製パン適性を獲得しています。

国産小麦ではパンは焼けないと言われたのは、もはや昔の話です。

食工房は、自家産のゆめちからを製粉所に頼んで製粉してもらい、同じく自家産または岩手県産の南部小麦の粉とブレンドすることにより、生地の弾力と延びの良さ、パンに焼き上がった時の焼き色や風味の良さを引き出すことに成功しました。

いつも自らに向上を課して進む食工房に、どうぞご期待ください。



編集後記



これまで長らくの間、獣害対応のためこの通信に取り組む時間がありませんでした。

このままでは食工房の行く末にも影が差すと意を決し、昨日（10/27）と今日（10/28）の2日ですべての原稿を書き上げ、カミさんには表紙の絵を仕上げてもらいました。

いい雰囲気の記事が出来たと、喜んでいきます。この後、記事のすき間を埋めるカットを描いてもらって編集すれば完成です。

やれば出来ると言えばそうに違いありませんが、種まきは終わったものの、また雨続きの毎日、麦踏みが出来ません。

外を気にしながらも、とにかく今出来ることを最大限やり切る、これで行くしかありません。

さてさて、やっと最後の行が近づきました。

年内に、もう一号出せると思います。

皆さま、どうぞお元気で過ごしてください。

私も、健康に留意して、がんばります。

コーヒー豆の
自家焙煎、
続けています

（みきお）

ボリビア産 ティピカ・ウオッシュド

ミディアムロースト 750円/100g

フルシティロースト 850円/100g

フレンチロースト 900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>

