

# パンのみみ

5 1 2009/4月

石窯パン てけてく

〒717-0201

岡山県真庭郡新庄村 4979

TEL/FAX0867-56-3037

e-mail teketeku@rio.odn.ne.jp

## 【いつもより少し早い春がやってきました。】

冬が過ぎ去って、寂しがっているのは、我が家の窯焚き職人くらいでしょうか？  
せっせと烏ガ山に通ってはたった一人のクロスカントリースキー教室。野うさぎや、ノスリを見たと言ってはカメラに納め嬉しがっています。ブログも出来たので一度訪問してみてください。遊びにかまけてちっとも更新出来ていないみたいですが・・・

食い意地の張った私は、この冬甘酒づくりに夢中になってしまいました。甘酒の元を2～3週間寝かせて酸っぱくしたものをスプーンですくって食べるのです。我が家の天然の冷蔵庫で冷えた酸っぱくて甘い甘酒の元は、なかなかのお味です。黒米入りは、紫色がきれいな甘酒。玄米粉をふりかければすこぶるお腹の調子がいいです。皆様もどうぞお試しください。市販されているのは発酵を止めてあるので手作りしないと食べられないのですが・・・。



## 【新庄の春は桜まつりから】

山々が緑を取り戻す春は秋と並んでイベントが目白押し。トップバッターはなんと言っても「新庄宿 がいせん桜まつり」です。  
今年も桜並木の下で青空カフェを開店します。第2土曜(4/11)から第3日曜(4/19)の本まつりまで開く予定です。今年は葉桜になっていなければいいのですが・・・。  
桜が咲いている僅かな期間ですが窯焚き職人が珈琲職人に変身します。「去年もここでコーヒー呑んだよ」「美味しかったよ」と声をかけてくれるお客様、満開の桜の下、花を愛で美味しいコーヒーがあれば最高に幸せですね。

## 【てけてくのパンとケーキは宅配便でお送りしています。】

送料は量にかかわらず1箱につき中国・関西・九州 ¥ 5 5 0 四国・中部・北陸 ¥ 6 5 0 / 関東・信越 ¥ 7 5 0 / 東北 ¥ 9 5 0 沖縄 ¥ 1 2 5 0 / 北海道 ¥ 1 4 5 0

## 【今後の予定】

4月	第一週	3 / 3 1 (火)	5月	第一週	4 / 2 7 (月)
	第二週	4 / 7 (火)		第二週	5 / 1 2 (火)
	第三週	4 / 1 4 (火)		第三週	5 / 1 9 (火)
	第四週	4 / 2 1 (火)		第四週	5 / 2 6 (火)

5月の連休前後の週初めは 4/27(月)・5/4(月)以外は火曜日、週末金曜日は 5/1(金)も含め毎週焼く予定です。

## 【今、使用中の酵母は】

ここ何年間かは、季節ごとに酵母を作り替えていたのですが、この冬から訳あって楽健寺酵母を作っています。それ何？って言われそうですね。玄米、山芋、人参、りんごを発酵させて酵素のような感じの酵母を作ります。楽健寺本家本元では、酵素パンとラベルに記してあります。同じレシピであっても、まったく同じものは作れないし、作るつもりもないのですが、でも、進化はさせたいなあと思っています。微妙な変化に気づかれた方、ご感想をお知らせください。



## 【みみよりなお知らせ】

\* 早めに食べて頂く場合は1 程度に薄く切ってそのままでも召し上がれますが、パンはすぐに硬くなってしまいますので3～4日すぎたパンも美味しく食べて頂く為には是非つぎのような方法で召し上がってみてください。

(てけてくのパンは薄目に切って食べるのがコツです。)

コッペパンは一度で食べきる分をアルミホイルで被い、オープンかオーブントースターで(180～200、10分～20分)蒸し焼きにすると、皮がパリッとして焼きたてのような味わいになります。

山型食パンは薄目に切って軽くトーストしてお召し上がり下さい。

酸味がどうしても気になる方はジャムを塗ったり、フレンチトーストなどにすると食べやすくなります。またお好みに合わせて和食の惣菜(きんぴら等)をのせて食べるのも食事のパンとしてご満足いただけたらと思います。

尚、一週間以上にわたる保存は冷凍保存をおすすめします。

## \* 「これからのイベント情報」

がいせん桜まつり(新庄村) 4月11(土)～4月19(日)

献花谷農園「山菜まつり」(新庄村) 5月10(日)

憲法フォークジャンボリー in 岡山(岡山市) 5月17(日)

椿まつり(山口県光市)

\* 「野菜パン」はこれから夏まで発芽玄米パンになる予定です。

\* 献花谷農園の手作りの品 山椒みそ(90 入り小瓶)・・・¥450

\* てけてくの自家焙煎珈琲

てけてくブレンド ¥400

めめブレンド ¥400

(コロンビアをメインにしたマイルドな味)

(マンダリンを加えた香りのブレンド)

\* 美味しく飲んでいただくために通常は粉にはせず豆での販売が主です。