

パンのみみ

カントリーキッチンてくてく
〒717-0201
岡山県真庭郡新庄村 4979
TEL0867-56-3037
e-mail teketeku@rio.odn.ne.jp

39 2004/1月

寒中お見舞い申し上げます。

今年もよろしくお願い致します。

今年 てくてくは12年目を迎えようとしています。迷いに迷い続けた10年間。続けていけば何か見えてくるものがあるかも知れない・・・10年歯を食いしばってやってみようと、二人でスタートした頃の気持ちを今でもはっきり思い出す事が出来る。

11年間やってこられたのは、食べ続けて下さった皆様に支えられてこそ。たくさんの方々に助けられここまで来る事が出来ました。本当にありがとうございます。

10数年間で見えてきたもの、それは私たちの拙い言葉では表しきれないけれど、この月日の重みと、そして 続けることの大事さだと思いました。商才やお金には無縁の私たちですが、原点を忘れることなく、自分たちの信じるパンを焼いていこうと気持ちも新たにしています。

どうぞ今年も一年しっかり食べて、そして元気に過ごしましょう。この一年が皆様にとって良い一年でありますように。



【珈琲の自家焙煎始めます】

きっかけはJOF(日本子孫基金)からブラジルジャカラング農園の無農薬生豆を購入し、小さな手煎り焙煎器で煎ったところから始まる。夫は大の珈琲好き。日本茶や紅茶は殆ど飲まない。

早速取り寄せた生豆を説明書通りにとりあえず焙煎(何の知識もなかったけれど...)そして、期待以上に美味しかったのです。普通はそこで止めておくつもりですが、そうはならなかった。私たちのパンづくりは殆ど我流。一回一回が修行と本番のパン焼きでした。それなのに何を血迷ったか、夫は東京まで珈琲セミナーを受けに行ってしまったのです。そんなこんなで一年間の試行錯誤の末、珈琲の自家焙煎も始めることになりました。珈琲は苦みと酸味だと思っていたけど、甘みもあること、そして何よりも他の農産物と同じく、生鮮食品だと言うことを実感しました。

てくてく自家焙煎珈琲 ご注文下さればパンと一緒に送ります。

* てくてくブレンド・・・コクと苦み、香りのブレンド

* 単品 ブラジル(カルモ・シモサカ)・・・コクと甘みのベストバランス
コロンビア・・・深いコクと香り

* 今ならどれもお試し価格300円/100 (04年3月末まで) やや深入りの豆です。苦みがイヤな方は黒砂糖を入れると美味しさが引き立ちます。

【今後の予定】

2月	第一週	2 / 3 (火)	3月	第一週	3 / 2 (火)
	第二週	2 / 9 (月)		第二週	3 / 8 (月)
	第三週	2 / 17 (火)		第三週	3 / 16 (火)
	第四週	2 / 23 (月)		第四週	3 / 22 (月)
				第五週	3 / 30 (火)

* 週末の予定 1~3月は隔週金曜日になります。詳しくはお問い合わせ下さい。

【みみよりなお知らせ】

* 干し柿づくり

11月ともなると店先には干し柿用の西条柿が並ぶようになる。今年は去年よりも安いなあと、奮発して15キロも買い込んだ。子供のころはワラで編んだ縄にむいた柿を吊したものだけど、わらを編もうとすれば夫の手を煩わせるハメになるのでここ何年かは麻ひもにつるすようになった。2階の軒下の竹竿に結ぶ。後は全て天候まかせ。暖かい日が続けば柿はすぐにカビてしまう。冷たい風とお日様に照らされて渋が抜けかわりに甘さが増してくる。暖かい晩秋だったので、カビを心配したけれど、さすが新庄。上々の仕上がり。この干し柿は、いうまでもなくててくてくオリジナルパウンドケーキの材料になるのですが、いつまであるのか見当もつかないので、干し柿入りのパウンドケーキのご注文は早めどうぞ。



* 「マンスリーライブ・笠木透 自分史を語る PART2」1/30(金)岡山市 禁酒会館に珈琲とケーキを持って行きます。

* パン屋さんたちのイベント「花咲く市場」2/8(日)岡山市 旧出石小学校にパンとお菓子の出店をする予定です。

* 野菜パンは今後かぼちゃが穫れるまでの間(8月頃)までは我が家のアイガモ米使用の発芽玄米粉入りのパンになります。

* 「ドライブイン新庄」のブルーベリージャム(220) 500円あります。
「多田農園」の無農薬いちごジャム(280) 500円はあとわずか。



【てく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¥500 / 四国・中部・北陸¥600
関東・信越¥700 / 東北¥900 / 沖縄¥1200 / 北海道¥1400