

AJU medaka



Vol. 60
2025.1.14

街で、さわやかな風と人々に触れあいながら

20年の歴史のなかで

生まれた街で 爽やかな風にふれて 働いて 生きていきたい♡♥当法人の理念のキャッチコピーです。

生まれた街で 爽やかな風にふれて 働いて 生きていってほしい！！当法人を準備したメンバーの心よりの気持ちです。

それから20年間、さまざまな街の方々からの思いとのめぐり逢いも重ねてきました。

かれこれ17, 8年位前のことです。あるご夫婦がお越しになり「この人、ずうっと家のなかでテレビをみて一生過ごしてしまっていていいかしらと思ってきました」とお気持ちを伝えていただきました。脳出血後遺症を患いながら、「今のままでいいかしら」から「働けるかも」と、勇気を出して来ていただけたかと思いながら 当時のお二人のご様子が昨日のここのように目に浮かびます。

それから、彼はやったことがないことばかり・・・ケーキ作り、洗い物・・・に挑戦し続けてきました。「～ううん、どうもお、むずかしいっ、、」などなど照れ隠し言葉で間を埋めて、「努力」し続けてくれました。

今じゃ毎日、地域の会社様、生協、社協、学校、、などなどで出張販売担当。眺めていると、女子社員からは、袋入れをやっていただいたり、、いつの間にか結構な人気者になっていました。

そして、なんと最低賃金アップ政策もあって、もう少しで10万円にとどきそうな稼ぎぶり。奥様からも「お買い物にでても、ちょっとばかり贅沢ができます」と喜んでいただけているようです。

やったね！自分の大好きな競馬用資金も、ちょっぴりアップとか、やったね！

そして、今年の11月。奥様からふたたびの脳出血で救急救命室での治療中であることを知らされました。

何とか何とかと祈る日々が続いて、命をとりとめられているという知らせを受けました。本当によかったです。

今後の彼の幸運を祈りながら、また、むぎの花の日常を皆で力を合わせて日々を重ねつつ、小さな朗報を待っていこうと思っています。

ベーカリーカフェむぎの花のスタッフから、彼の販売先の社員の方が店頭にお見えになり「〇〇さん、ここんところ販売にこないけど、どうかした？」

と尋ねていただいたと報告がありました。スタッフもわざわざお越しいただくほどのやさしさを感じ取ったことと察します。

生まれた街で さわやかな風にふれて 働いて生きてきたことの深い意味と そのやさしさを伝えていただきました。

街のみなさま、こころよりお礼申し上げます。

パン作りは奥が深い・その1

むぎの花のパンはご存じの通り国産小麦100%です。
バターを使用し、素材にこだわり、皆さまに安心して召し上がって頂けるよう日々努力しています。
そこで豆知識としてパン作りの工程を載せてみます。少しでも興味を持って頂けると嬉しいです！

①材料計量②ミキシング③一次発酵④ガス抜き⑤分割
⑥ベンチタイム⑦成形⑧二次発酵⑨焼成→流れはこんな感じです。

では詳細を載せていきます。

①材料の計量

パンをふっくら焼くためには正確に計量を行うことが重要。材料の計量が正確でないと発酵がうまくいかず過発酵という現象やイーストを入れ過ぎるとイースト臭いパンが出来上がってしまう。

②ミキシング

材料を混ぜてこねる作業工程のことをミキシングと呼ぶ。このミキシングは強力粉の中にあるグルテンと呼ばれるたんぱく質を形成していくのが目的。グルテンは発酵作業の役割を果たしておりここでグルテンがしっかりと作れないと発酵も失敗に終わる。

③一次発酵

ミキシングのあと一次発酵の作業に入る。ポイントはイースト菌が働きやすい環境をどれだけ作りあげるかになる。イースト菌が糖分を分解して炭酸ガスを発生させることでパン生地が膨らみ発酵していく。

④ガス抜き

一次発酵で膨らんだ生地を手でゆっくりと押しながら生地の中のガスを抜く。まばらだった炭酸ガスの気泡が揃い、次に発酵させる時に、よりパン生地が膨らむようにさせるのが目的。

⑤分割

ガス抜きの後にパン生地の重さを均等に分割して丸めていく。重さが異なると生地毎に焼きムラができてしまう。

まだまだ工程は続きます。もう少しお付き合いを・・・

パン作りは奥が深い・その2

⑥ベンチタイム

分割が終わったらベンチタイムと呼ばれる休憩の時間に入る。目的は生地をゆるめてより伸ばしやすい生地にするため。

⑦成形

パン生地をベンチタイムで休ませ、生地に伸展性が復活したら成形にはいる。重要なポイントはどれだけ手早く行うことができるかになる。パン生地の温度が上がると生地の中にあるバターなどが溶けだしてしまうことがある。

⑧二次発酵

パン生地を焼く前にもう一度発酵させてパン生地を膨らませる作業。イースト菌を最大限活性化させる必要があるため30～35度で発酵をおこなわせることが重要。

⑨焼成

最後の工程である焼成。一番重要なポイントはオーブンをしっかり予熱しておくこと。予熱を忘れてしまうと固くて味の悪いパンが出来上がる。

いかがでしたか？工程は以上です。パン作りは手間がかかります。その分出来上がりの喜びは大きいです。皆様がむぎの花がこんな風にパン作りをしてるのかと関心を持って頂けると幸いです。

写真は作業している場面です。ご利用者さん頑張ってますよ！





むぎの花のパンは保存料、イーストフードなどを一切使用せず、地産地消・旬・安心・安全にこだわり、手づくりしています。

営業時間 / 9:00~17:30 定休日 / 日・月

【むぎの花 新作パン】

クロックムッシュ

¥260-

フランス発祥のクロックムッシュ。
ハムではなくウインナーを使用しています。



雑穀たっぷり食パン

¥210-

シードミックス、マルチシリアルがたっぷり入ったヘルシーな食パンです。
健康志向な方に人気の一品です。

むぎの花のパンを食べて寒い冬を乗り切ろう！！

【 カフェ メニュー 】



鯖のトマトソースオーブン焼き

¥1,100-

自家製トマトソースに鯖を煮込みオーブンで焼き上げました。

焼き野菜がゴロゴロ入って食べ応えバツグン♪

季節のスープ、サラダ、パン、ドリンクつきですよ～！



むぎ花ファームでは自家栽培をはじめ、近隣の生産者さんの人にやさしい安心安全な野菜の販売と、織物の販売および体験教室をしています。

営業時間 / 10:00~16:00 定休日/日・月

野菜を店内で販売するだけでなく、野菜で加工食品も作って販売しています。時期により商品は替わりますので、是非、一度ご覧ください。

【 おすすめ野菜&果物 】



ニンジン

むぎの花ファームの自然栽培で育った人参
味が濃厚です！

ビーツ

ほうれん草と同じ科に属する
サラダ・スムージー・ホイル焼き
など
A型でスープとして販売しています。



【手織り商品】



丸形ポーチ

ポイントカードも入るサイズです
紐を通す所もあるためショルダー
としても使えます。

障害者作品即売会「福祉の店」にて手織りの反物/小物を販売します。

・2月 7日（金）～9日（日） イオンナゴヤドーム前

・2月12日（水）～14日（金） 金山総合駅コンコース特設会場

豊明市HPの『さとふる』にて手織り製品がアップされています！！

私たちに賛同してくださ
る方をお待ちしています

本年度も正会員、賛助会員を募っています。
是非、ご参加ご助力ください。

一人でも多くの皆様のご賛同とご協力をお待ちしております！

- 正会員 年会費／3,000円
- 準会員 年会費／3,000円
- 賛助会員 年会費／1口1,000円（3口～）
- 寄付金も常時受け付けております。

郵便振込の場合は、通信欄に正会員、準会員
賛助会員、寄附の登録内容をご記入頂きます
ようお願い申し上げます。
今後ともお力添えいただけますようお願い
いたします。

●お問い合わせ・お申し込み 担当：佐野まで
☎0562-92-8822

▼ゆうちょ銀行からお振込みの場合

ゆうちょ銀行 記号00800-4 番号103195
名義人 特定非営利活動法人むぎの花

▼ゆうちょ銀行以外からお振込みの場合

ゆうちょ銀行 ○八九店 当座 103195
名義人 特定非営利活動法人むぎの花

注；ATM等での振り込みの場合、口座番号を
“0103195”でご入力下さい。

皆様に温かいご支援をいただいております！ ありがとうございます！

☆むぎの花にご協力いただいている皆様

森様、山旺建設様、成田様、青木様、斎藤様、原田様、織田様、近藤様、桜井様、林様、上野様、
匿名様（順不同）

★ご寄付いただいた皆様

鰐島様、小野田様、(株)ピープレイス様、田中様、高木様、近藤様、匿名様

そして、いつもパンや野菜、織物をお買い求めくださるお客様、野菜を畑からご提供してくださった
方々、関わっていただいたすべての皆様、ほんとうにありがとうございます。これからも温かい
ご理解とご協力を、よろしくお願いいたします。

活動報告

9月8日	きらきらまつりinカラット出店	11月03日	ボラフェスタ出店
9月29日	理事会	11月09日	むぎの花イベント・ジブリパーク
10月14日	大清水福祉センターまつり出店	11月29日	避難訓練（防災用発電機テスト）
10月26日	大蔵池公園オートムフラワーフェスタ出店	毎月	事務局会議



【募集！！】むぎの花の施設で使します‘ぞうきん’のご寄附を是非お願いいたします。

NPO 法人むぎの花

〒470-1132

愛知県豊明市間米町純堀 1821 番

TEL (FAX) : 0562-92-8822

<https://mugino-hana.com/>

スマホや携帯からも見れます！

※会報に関するお問合わせ等も

下記にお寄せください。

info@mugino-hana.com

【編集後記】

長い暑い夏が終わり秋かと思いきやいきなり、
本格的な冬の到来！！四季を感じないこの頃で
す。そんな1年も終わり、新しい年を迎える事
となりました。20年の節目に、「未来志向で何
を残し何を変えるかを考える！」大きな課題で
す。今年も少しづつ地域の中の施設としての新
しい運用へとステップアップして参りますので、
今後共の皆様の温かいご支援をお願いいたしま
す。