



コミュニティカフェ 「高屋みんな堂」

コミュニティカフェ「高屋みんな堂」は、まちの皆さんが気楽に立ち寄れる場所として、11月17日に下市このみ事務所1階にオープンしました。開店時間は毎週水曜日の午後1時から4時までです。

週一度の開店ですが、開店までの準備にはかなりの時間を費やしました。店舗作りもですが、なんといいメニューです。最初からお米を主体としようと考えていました。なぜなら、野菜市で農家の方々と接する機会が増えるにつれ、農家が丹精込めて作ったものをもっと食べなきゃと感じたから。お餅とお米パンをメニューにすることにしました。

お米の消費拡大

農水省の調べでは、昭和50年度に国民1人が1年間に食べる米の量は88.0kg(1日当たり4.8杯(1合(150g)の米をお茶わん3杯とする))でしたが、平成19年度は61.4kg(同3.4杯)となっています。高屋みんな堂のお米パンで、お米の消費が増え、耕作放棄地をよみがえらせ、自給率アップにお役に立てればと大きい夢を抱いての開店です。

“Gopan”(ゴパン)奮闘記

“Gopan”は、おうちのお米を、そのままパンにするというすぐれたパン焼き器です。これを使い「高屋みんな堂」のメニューお米パンを作ります。

この“Gopan”は発売前から予約が殺到していて、発売日の11月11日に手に入るか心配でしたが、何とか手に入れることができました。

小麦粉を使わない小麦なしパンにこだわって作りました。材料はお米に上新粉、砂糖、塩、オリーブ油、ドライイーストです。

1回目は、米320グラム(約2合)、その他の材料はパンケースに次々と容器の中に入れ、水温は計らずにセットし、粉はかき混ぜませんでした。これは、なぜかケースから出すときに崩れてしまいました。

2回目は、翌朝10時にできあがるようにタイマー予約。水温は計らず、他の材料は次々と容器に入れ混ぜました。

これは、ケースからは上手に取り出せましたが、切れなくてパンはぐちゃぐちゃになってしまいました。

3回目は、21時の予約。室温が22度だったので氷を入れて、水の温度を10度にしました。(室温が20度を超えると水の温度は10度。室温が20度より低いときは水の温度

は20度にするとの説明文書がありました。)他の材料は別々に計り、容器に入れ、かき混ぜました。できあがりの状態は、パンとはちょっと呼べないくらいもっちりもちでした。

4回目は、10度の水で予約ではなく、すぐにスイッチを押しました。これも3回目と同じくらいのもっちりもち状態でした。3回目も4回目も発酵が足りないようで、ふくらみ方が少し小さいのもっちりもちになっているようでした。

5回目は、水の温度20度で挑戦。

これは今までで一番ふくらみの少ないできあがりになりました。

6回目は16日の朝。小麦粉なしパンの上新粉は諦めて、小麦グルテンを買ってきて使いました。気温が15度だったので、水は20度。その他はいつもの通りで、スイッチはすぐに押しました。できあがりの13時45分にはパンができていました。

結果、今回は、ふくらみも十分で、まわりはばりばり、中はもちもちのお米パンが焼き上がりました。やっぱり問題は上新粉だったのです。小麦グルテンを使ったことで、当初の目標だった小麦なしパンとはなりませんでしたが、お米パンがやっとできあがりしました。

ご報告

第23回ひまわりマーケット終了!

11月7日(日)に高屋公園にて開催しました。お天気が心配されましたが、予定通りにできました。ありがとうございました。次回は来年6月の予定です。

後援会事務所開きを行いました。

11月14日(日)下市このみ事務所の駐車場で、後援会事務所開きを行いました。参加していただきました皆さん、ありがとうございました。今後ともよろしく願いいたします。

〒703-8233

岡山市中区高屋187-4 ビンタカビル1階北

TEL086-270-5333 FAX086-273-5528

コミュニティカフェ「高屋みんな堂」もオープン
毎週水曜日午後1時から4時まで開いています。

お知らせ

11月22日(月)質問検討会

19:00～ 下市このみ事務所

12月17日(金)まちづくりおしゃべりネット

10:00～ 下市このみ事務所