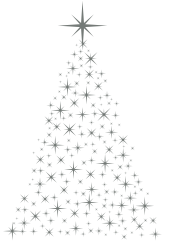




バイソンのフォレスターアックスシリーズ。お気に入りの一本を手に入れたい。

Walden Pond Times



December 2018 Vol.34

ドイツ製アックス、
「バイソン」 本格デビュー！

今年も十二月がやってきました。あと半月たらずで二〇一八年も終わります。さまざまな年がありました。災害の多い年であったことが思い出されます。二〇一九年は穏やかな年であるよう、願うばかりです。

さて、この秋、満を持して新しい斧の本格的な取り扱いが始まりました。ドイツの職人がつくる、BISON(バイソン)シリーズです。以前取り扱っていたウェットラングスが製造を終了し、新たな「良いもの」を探していたおり、いくつかの斧メーカーの中で「最高の斧をつくりたい」という私たちの思いに最も共感してくれたのがバイソンです。

広めの刃が伝統的に使われているドイツですが、バイソンのスタッフは新たに日本人や日本の木にも使いやすい斧を共に研究し、開発に協力してくれました。そこで生まれたのが「BISON」シリーズの「スカンジナビアンアックス」です。柄の太さや長さが標準的な日本人のサイズに合わせて改良され、重量も軽くなったほか、針葉樹なども割りやすい形状になりました。

アックスはそれぞれにバイソンのロゴが入った鉄製のオリジナルプレートと、皮製のカバー付き。コレクター心もくすぐります。ぜひお近くのショールームで、手触りや割り心地をお試しく下さい！

エーブラスではまた、全国の林業を応援しています。写真は、カタログの撮影をする際に協力していただいた、伊那市の若い林業家の皆さん。日々、上伊那地域の間伐が必要で、森林を整備したり、特殊伐採を行っていただきます。間伐された木の一部は、同地域の薪の宅配サービス用の薪として、ディーゼルに運びます。

今回はバイソンの伐採用の斧を実際に現場で使ってもらいました。

伐採の現場はとも迫力があり、また危険を伴うので高い技術が必要です。皆さんの作業を目の当



森林の間伐をするチーム。ストーブオーナーの北原さん(上段右)ほか、エネルギーなメンバー。

林業が活性化すると、森林が元気になると思います。私たちが間伐材を使うことは、林業や森林環境、地球を元気にするワンアクションなのです。

バイソンのアックスを手にとった皆さま、ぜひドイツの職人や全国の林業に携わる皆さんのお仕事に思いを馳せてみてください。一層薪ストーブの炎が暖かく感じられるはずです。



ユニバーサルアックス、ユニバーサルハチエットを使って枝払い。



ウエッジを使って大きなケヤキの特殊伐採。崖っぷちにあるため、細心の注意を払っての作業。



使いやすいと評判だったピック(トビ口)。伐採した木は重いので、動かすのに便利。



クリスマスの食卓は、テーブルセッティングも楽しい

ローストチキン
丸鶏(中抜き、一羽)はお腹の中を水洗いし水気をしっかりと拭き取る。表面と中に塩をしっかりとまぶし、一晚冷蔵庫へ。焼く前にエルブドプロバンス(タイム、ローズマリー、セージ、バジルなどを合わせたミックスハーブ)をまぶし、フォークで全体に穴を開ける。このとき、足の付け根部分は火の通りが悪いのでしっかりと穴を開けること。

付け合わせを作る。小ぶりの玉ねぎ4個は、根を切り落として皮を一枚残し、上辺に十字の切り込みを入

TOOL & COOKING CHRISTMAS SPECIAL 保存版

もうすぐクリスマス！定番のローストチキンと、を「クリスマス特別号」としてご紹介いたします。今回は特別に、二〇号で撮影にお邪魔した京都・南丹市美山町から「京地鶏」を取り寄せ、ノッツハウスのオリジナルのレシピを伝授していただきます。

ワム・クラシック4は、そのレトロなフォルムももちろんオープンが別になってるので、暖房能力はそのまま、お料理を楽しむことのできる人気機種です。

れる。ジャガイモ小6個とんにく3個は洗って皮付きのまま2等分に。ブルナーダックパンの蓋(パン)にオリブオイルを塗り、丸鶏、野菜をのせ、好みの生ハーブをのせて200度に熱したオープンへ入れ、約2時間、じっくりと焼き上げる。途中オリブオイルをはけで鶏に塗り、表面も色よく焼き上げる。オープンから出したあと、余熱で火が通る。そのため、食べる一時間以上前には焼き上げた。もちろん翌日も美味しくいただけます。



オープンが別室になっているワム Classic4 はお部屋を温めながら料理がてき流のが嬉しい。

シュトレン
シュトレンは、「キリストのおくるみ」を形取ったドイツのお菓子。中にいれるマジパンは、キリストを表しているとか。マジパンを手作りすると、アーモンドの香りが香ばしく、美味しい！十二月に入ったら焼いて、クリスマスを待ちながら少しづついただきます。

レーズン、くるみ(荒く刻む)、オレンジピール(みじん切り)など好みのドライフルーツ合わせて300gはブランデー、ラム酒各50ccに漬けて一晩以上おく。

中力粉300gはふるい、ドライイースト5g、塩小さじ1、シナモン、カルダモン、ナツメグ各小さじ1/2と合わせておく。

ボウルに室温に戻したバター90gをクリーム状になるまで練り、砂糖50g、卵1/2個分、人肌温度の牛乳90ccを加えて混ぜる。ふるった粉類を加え、手でしっかりと滑らかにまとまるまでこねる。ボウルに絞った濡れ布巾をかけ、暖かい場所に約1時間ほど



BRUNNERのキャセロールは、蓋も使えて便利。(キャセロール ダック¥49,000)



Tool&Cooking vol.20 もご覧ください！



記念すべき20号は、京都・南丹市の美山ウッドエンジニアのショールーム、「美山エビスウッズガーデン」にて撮影をしてきました！
HWAM4640の炎で温まりながら、北欧フィンランドをイメージしたレシピを紹介。クリスマスを待ちながら、ツリーやプレゼントの準備をする、暖かい週末のイメージです。

- ・漁師のスープ
- ・ジャガイモのフリッターとオイルサーディン

置いて一次発酵させる。マジパンを用意する。アーモンドパウダー100gと砂糖50gをボウルに入れて混ぜ合わせ、木じやくしで少しずつ水を加えて練り、ある程度まとまったら二つに分け、それぞれ棒状のばす。ラップなどでくるんで少し休ませる。

生地が約二倍に発酵したら水気を切ったドライフルーツを入れ、全体に混ぜたら生地を二つに分ける。長方形にのばし、右端にマジパンをのせて生地の端を持ち、マジパンにかぶせるように折る。同じようにもう一本も成形し、パン

料理・監修 大森まゆみ
撮影 寺澤太郎

【お知らせ】薪ストーブのハイシーズンになりました。別紙にて「煙導火災の注意喚起」についてご案内しています。間違った使用法は大変危険です。しっかりとお読みいただき、ご心配な点がございましたらお近くの正規代理店までご連絡ください。



Walden Pond Times (ウォールデンポンドタイムズ) は株式会社エープラスがお届けしています。

a-plus group

The Best Products with The Best Service.

- 神楽ストーブ ■木ごこち ■ディーエルディー ■美山ウッドエンジニア ■里山ストーブ ■Nature Style ■Moca Stove
- ケイズ ■カントリー工房 ■CONNECT ■ストーブショップ三秋の森 ■NEST ■大分薪ストーブ ■EXA+ ■Life Style

a+