

様 次回発送は、月 日頃です。



竹鶴かわら版

6月号（25号）

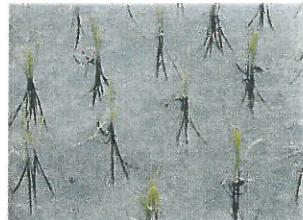


宮城県矢本町の美味米“かぐや姫”をご存知ですか？竹鶴シリーズを考えた時“卵・醤油・ご飯”的三拍子を揃えたいと誰もが思うはずです。私たちも、何か美味しい米はないかと探していた所で、この“かぐや姫”というブランド米を聞き当てました。そして縁あって種を分けてもらえて、栽培してくれる方（白石市白川地区の佐藤良夫さん）も見つかり、やっと5月17日には田植えをすることができました。秋の収穫の時期がとても待ち遠しいです。ここまでたどり着くには色々な方々の力がありました。とても感謝しています。

★美味米“かぐや姫”……平成5年の大冷害の年、ほとんどの地域の稻に実入りが少なく、収穫が望めない状況の田場で一株の中に一段と背が高く完全に実を結んだ三本の穗を発見しました。その黄金色に輝く見事な穗こそ、天から授かし新品種“かぐや姫”であります。一粒一粒がいきいきとした食味食感を誇り、美味しさを保つ、これまでにない特別なお米です。かぐや姫はしっかりとした粘りのある食感が特徴です。冷めても美味しくお弁当おにぎりに最適です。

……日本人の胃袋にはやっぱり和食が一番！..

朝食は、和食・洋食のどちらですか？和食が三品以上食べている子供が学校が楽しいという調査発表をした大学がありました。三品以上食べる時間に余裕があるのは、早起きをしているということ、そして夜は早く寝ているということが解ります。生活にゆとりがあるのも、家庭の明るい雰囲気を感じとれる気がします。また、日本人は、農耕民族であって草食だったのです。胃袋内臓が草食に適しているのです。和食はやっぱり野菜が多く摂れるので、朝からたくさん食べている子供たちが元気に学校で過ごせるのは、理に適っているのですね。だから、竹鶴の卵でたまごかけご飯を食べていくと、元気になること間違いなしですよ！



★田あこしに竹炭粉散布！
★基肥散布に竹鶴の鶴糞を！
★水口には竹炭で浄化！

“藏王山麓「竹鶴物語卵」三昧”
(佐々木シェフ・地域食材研究家) ”



新醤油 新発売！

丸ごとの大豆を使用した本醸造
丸大豆仕込みのお醤油です。“もろ
み”をしぼったままの濃厚なおしょう
ゆで保存料・化学調味料を使用し
ておりません。丸大豆本醸造しょう
ゆ本来の芳醇な風味が特徴です。

パート②スクランブルエッグ

【材料】1人分

竹鶴物語卵	… 2個
藏王の牛乳	… 20cc
バター	… 20g
塩・胡椒	… 適量

◇作り方

- (1) ボウルに卵を割り入れて牛乳、塩・胡椒をしてよく混ぜ合わせる。
- (2) 鍋にバター(分量外)をいれて熱し、①を入れて中火でよく混ぜ合わせながら火を入れる。
- (3) 少し固まってきたところで火から外し分量のバターを入れて更に混ぜる。
- (4) 余熱がはいりトロトロになつたら出来上がり。