



竹鶏かわら版

5月号

今年は、暖くなるのが遅かったので桜が咲き始めるのが10日は遅れたかなって感じですよ。我が竹鶏ファームでも、大河原の千本桜を観てお花見をしました。大急ぎで仕事を終わらせてみんなで行けてとても楽しいひとときでしたよ。皆さんの処はどうでしたか？春が遅かったせいか、タケノコが出るのも遅そうです。密かに竹鶏の竹林で竹の子刈りをしたいと思っている方は今年は遅そうですよ。でも、白石三住に在る水芭蕉の森では、そろそろ咲き始めると思います。是非行って見て帰りに竹鶏ファームにも寄って下さい。



旅の宿

極上の湯宿の条件は、心地よい温泉、美しい料理…

くつろぎの部屋、そして美しい料理…

旅を少し、あじ味の極上のサーブスも、懐石料理も

地元の人々が栽培した朝摘みのみずみずしい野菜や農作物を持ち寄り、旅人に食する。

素朴な農園の手料理を旅人に食する。

都会で、ひなた湯宿の囲炉裏で、豊かな生活と地元民の語り合おう。

こよんな旅の宿があつてもいいと思えます。

旅には様々な出会いがあります。

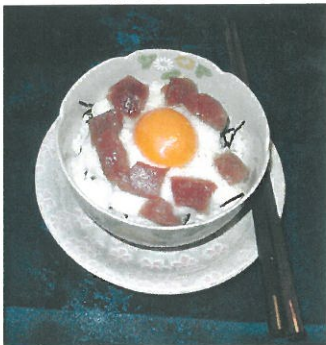
温泉には四季、癒しの旅…訪ねる思い出の旅

時には、旅先にある農園の一面に、トマトやきゅうりの苗を植え、こりんごやレモンの木を植えてみる。これも、大地とのふれあいの旅”でもあります。

そして、再びその地を訪れた折りに、みずみずしく成長した野菜や、大きく育つたり、感動を与えてくれると思えます。

【竹鶏たまごの月見山かけ丼】

卵黄のコリンで脳の働きを活発に



【材料】4人前

- 竹鶏物語・・・4ヶ
- マグロ・・・200g
- 山芋・・・300g (すりおろし)
- 刻みのり・・・適宜
- ごはん・・・600g
- 姫しょうゆ・・・少々

◇作り方

1. 丼にごはんを入れ、のりをしいて山芋、まぐろをのせ、中央に卵黄を落とす。
2. 食べる時に姫しょうゆをまわしかける。