



竹鶏かわら版

6月号



この前、竹鶏ファームで、蔵王の雪形を観てみんなで盛り上がってました。次の日TVでも取り上げていたので、ちょっと気になって調べてみたらいろいろ解りましたよ。白石に住んでいて知らないの～といわれそう。皆知ってましたか？

「水引入道」とは、(左写真) 初夏になると裾の長い着物を着て、杖を突くお坊さんの姿に見える蔵王の雪形です。... 水引入道の謂われについて書いておきます。変わった名前だと思われるのですが、これは山に現れる「杖を突いた入道」の形をした雪形に由来しています。かつて農家の人々は、山に現れる雪形の変化を見て春の農事に取りかかる時期を定めていたそうです。

もうすぐ白石城のあじさいの花が満開になりますよ。ぜひ観に行ってください。とっても綺麗ですよ。

手日 多 り ギ か 養 レ て が 欲 い 少 フ を た 恵 生 も
 に 本 だ く 日 ー な 素 心 る き 判 し バ な 人 ア や だ が き る 行 食
 食 の か 含 本 が い が と 子 た ら い ラ す 間 シ め 食 っ 育 は
 べ 伝 ら ま が 必 の 必 い ど か な も ン ギ の ヨ て 人 育 た て は
 る 統 今 れ 大 要 に 要 う も く の ス て 体 ン し 間 な め ま す 人
 こ の こ て 切 で での ー な を が も は 化 ま だ の に す 人
 と 味 そ ま に す 体 す は 心 ど し 要 メ 栄 て が す 間 だ け
 を を す し 全 心 の も そ い で ! 養 し 現 養 し 現 だ け
 考 大 食 っ て そ 体 脳 脳 の も そ い で ! 養 し 現 養 し 現 だ け
 え 切 育 き の の は が 栄 の し だ す 丁 素 ま 代 子 だ う し て
 ま に く た 栄 2 支 養 成 て け 度 が い で ど う し て も 必 要 な 知
 し し 旬 旬 養 0 体 配 失 人 食 い 多 ま の も 必 要 な 知
 よ な の の は % 重 し 調 病 何 べ い す し 食 に 伝 え る の
 う が 美 食 べ 古 エ 2 に す と 起 ラ 不 て は 必 要 な 知
 ら 味 し 物 来 ネ % も ー コ ン 足 も 必 要 な 知
 上 い に よ る し 栄 キ ツ ス な の

体にも心にも
美味しい栄養を!



春音

【竹の子と野菜の竹鶏たまごの卵焼き】

旬のたけのこ・にらをまるごといただきます



- 【材料】4人前
 竹鶏物語・・・6ヶ
 竹の子・・・1個
 にら・・・1/2わ
 もやし・・・1袋
 サラダ油 しょうゆ 塩

◇作り方

1. 竹の子は、千切りにし、にらは4cm長さにきる。卵は大きめのボウルに割り入れ、溶きほぐす。
2. フライパンに油大さじ1を熱し、①の竹の子を入れて炒め、強火にし、もやしとにらを加えて炒める。油がまわったら醤油小さじ1、塩少々を加えて調味し、①の卵に加えて混ぜる
3. ②のフライパンをざっと洗ってふき、油大さじ1/2を熱し、②を直径10cmの円形に流して焼く。卵が半熟になったら、半分おろしたみ、固まるまで焼く。

目を瞑り
 そっと息してみます。
 草の 雪の 土の香りが
 風の 木々の 雨の音が
 私の心と体を包みます。
 微かな 微かな
 自然の言葉の葉を
 いっまでも感じる
 自分でありたいと
 思っております。

二〇〇六年 笹子 田草月