



# 竹鶏かわら版

5月号 (24号)

今年は暖冬と言ってきましたが、桜は例年とあまり変わらず咲き誇り、また急に寒くなったりしたので、去年より長く桜を楽しめました。皆さんは、どうでした？お花見行かれましたか？

さて、5月といえば、春まつり白石でも、こけしコンクールとか、いろいろとあります。そこで、緊急発売される、白石のお土産最新情報を紹介。

商品名は「仇討ちまんじゅう」と「仇討ちクッキー」。仇討ちクッキーは、村田屋製菓で作られています。もちろん、竹鶏物語の卵を使っています。1枚100円で唐辛子入りです。

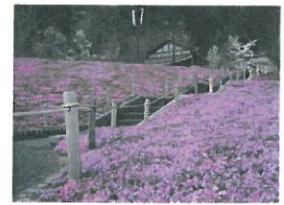
仇討ちまんじゅう・クッキーは、白石に伝わる姉妹の仇討ち物語をもとに誕生しました。ご存じと思いますが、この話は歌舞伎でも演じられる有名な話で、寛永17年(1640年)、姉の宮城野と妹の信夫が、志賀團七によって無礼打ちされた父の敵をとるために由井正雪の門下に入り、鎖鎌と薩刀で見事に仇討ちを果たした物語です。



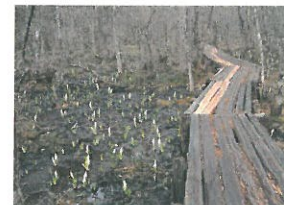
クッキーは、ひとくち食べた感じは普通ですが、じわじわと辛さが伝わってきます！結構癖になる味です。

味 れく内 く銭で選 と金はししロ かじらセント 心  
わ食 楽に心情失、びすがを出まてマで？めすツピ食食の日  
う育心し美の緒い心、べでかてすごんもこに照ト二品事申  
とののみし大も”もそてきけき。らテ、のな明でのぼはにの  
だは中をい切心とどう一まずま少んツお世つはす割かカ冷生  
と、に知もなもはんい便すにすしなく気にて暗。りりッた活  
い食もつのも失そどう利。、。工さなに生いいさ箸。プいの  
うをしたをのううんもだ 手美夫いス入きく蜚ら。飲ラ風殺伐  
こ食みら探まのいさのから 間のす。タリてだ光にこむし。が伐  
とらわ、してでうさでら をを力るたんの何け灯言れのメ吹と  
でうたり生、失すこく、。かかはだつ酒が。えではんきした  
すだり活あつ。とれあ一 けそけたを落染何こぼは缶や荒れた部  
。けまにれて。な立ふ安 てれでそ置たしのれ、筋ジジれ部  
です少もは のつれい、ほ、れい器いたでそ金ユヤま屋  
なく、しこい でててか いどいだてにのめはの入しんす。  
く、づれけ すくいら く偉くけ、変かにど怪リスク。そん  
、つもま。るく、ら大らで美え？生んびの類フ そんな  
その潤とせん 銭”にと でなで雰し、 きどしみ。し 暮ら  
の空気が作。だけ物たう 変で心気音の てんいじ使ド  
をまて活 はいつ準 る。潤一をら えすにが薬傍 くん卓三のレ のでを点はト  
も い なの で こおい変流に み照 コル

生活に潤いを与える”美の力”



味いてきましたよ☆その他、レンギョウ、桜などは満開のスパッシュランドパークです。



水芭蕉咲き始め

## “竹鶏物語”のうーめんオムレツ お好み焼き風でトレ・ボン！ (佐々木シェフ・地域食材研究家)



- 【材料】2人分
- 竹鶏物語卵・・・2個
  - 蔵王の牛乳・・・20cc
  - バター・・・10g
  - 塩・胡椒・オイル・・・適量
- 具材
- チーズ・・・20g
  - 玉ねぎ・・・30g
  - 茹でた白うーめん・・・適量
  - マヨネーズ
  - 卵黄・・・1個
  - ディジョンマスタード・・・大さじ1
  - オイル・・・大さじ10
  - レモン汁・・・大さじ2
  - 塩・胡椒・・・適量

- ◇作り方
- オムレツ
- (1) 玉ねぎは1cm角に切っておく。
  - (2) ボー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。
  - (3) よく熱したフライパンにオイルをいれて油をまわす。
  - (4) 茹でたうーめんをいれて炒め、バターを入れて溶かし卵を注ぐ。
  - (5) 玉ねぎとチーズを入れて箸でよくかき混ぜる。
  - (6) 弱火にしてある程度固まるまで焼く。
  - (7) 形を整えながらひっくりかえす。
  - (8) 更に良く焼く。
  - (9) お好み焼き風にマヨネーズ・ソースでトッピング。
- マヨネーズソース
- (1) ボウルに卵黄・マスタード・塩・胡椒を入れてよく混ぜる。
  - (2) 少量づつオイルを入れながら混ぜ合わせる。(乳化するまで)
  - (3) レモン汁で味を調える。