



竹鶏かわら版

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？
竹鶏シリーズを考えた時、卵・醤油・ご飯の三拍子を揃えたいと誰もが思うはずですが。私たちも、何か美味しい米はないかと探していた所に、この“かぐや姫”というブランド米を開き当てました。そして縁あって種を分けてもらって、栽培してくれる方(白石市白川地区の佐藤良夫さん)も見付き、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、ほとんどの地域の稲に実入りか少なく、収穫が望めない状況のほ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穂を発見しました。その黄金色に輝く見事な穂こそ、**天から授かり新品種“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のお米です。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、竹鶏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！



★田おこしに竹炭粉散布！
★基肥散布に竹鶏の鶏糞を！
★水口には竹炭で浄化！

“蔵王山麓「竹鶏物語卵」三昧” (佐々木シェフ・地域食材研究家) ”



納豆油 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

- 竹鶏物語卵 . . . 2個
- 蔵王の牛乳 . . . 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ったら出来上がり。