



# 竹鶏かわら版

9月号 (28号)



「周りの稲より青々しているぞー！晩成だからかな。」

毎日暑い日が続く、ニワトリも口を開け「はぁーはぁー」といってました。ちなみに、今年の宮城県の平均気温は例年の福岡県の気温と同じくらいだったそうです。こんな暑さを九州の人たちは、耐えていると思うとすごいですね～！南国の人たちは、スタミナをつけるために豚肉・ベーコン・ゴーヤなどを食べて乗り切っているんですよ、すごいですね！！



コスモス…メキシコから、1876年頃にイタリアの芸術家が日本に持ち込んだのが最初、との説がある。また、渡来当時は、「あきざくら」と呼ばれていた。

## …蔵王の黄色い手ぬぐい…

7月6日放送の「ウッチャンみやぎ」の「歩らじ大徳道」で紹介されました。

「黄色い手ぬぐい」…蔵王にきてくれる人にいろいろな体験してもらい、蔵王をもっとしてほしいという(蔵王風土の会)の幸せプロジェクトに賛同しているという目印なのです。

☆遠刈田の町「田舎のコーヒー&レストラン・えんどう」

「えんどう」では、ネルドリップの本格コーヒーの入れ方を体験できます。ネルドリップは、じっくり「の」の字を描くようにお湯を注いでいきます。出来上がったコーヒーは香ばしくて温度によって味わいがあり変化を遂げる一杯です。

☆遠刈田「アドリエ・ロザリナ」

この地に惚れ込んだポルトガル出身で、来日してから40年のジョゼ、ファロンさんの工房です。ジョゼさんの感覚と日本の文化が見事に融合している空間で教えてもらいます。電動ろくろを回しながら自分だけのオリジナル作品を作ってみてはいかがですか？

☆三住「フロヴァンスファーム」

三住の牧草地帯200頭の牛を飼育し良質の牛乳を作り出しています。だれもが一度はしてみたい乳搾り体験。大きく健康な乳牛のおっぱいの乳を搾ります。絞った乳は生まれたての子牛に授乳。元気いっぱいの子牛の飲みっぷりも体いっぴりに感じとれる一時です。

☆円田「アドリエリス」

「ウッチャンみやぎ」でお馴染みの「フーミン」こと佐々木シェフ！自称・地域食材研究家ですが、毎月一回いろいろな料理を楽しく可笑しく親子で体験できます。今までにチョコレート作り・ハンバーグ作りなどを行っています。

☆白石「竹鶏ファーム」

我がファームでは、竹炭づくり体験ができます。竹林の中に入り、竹割りから炭釜にいれ炭化するまでの体験です。

●5つの黄色い手ぬぐいを紹介しました。めったに出来ないこの体験は貴重ですよ！こんな小さな事から、食の大切さ・食の楽しさ・食する幸せを感じてください！

絶賛好評の焼リベンジ…

## 「竹鶏クレープ」

(佐々木シェフ・地域食材研究家)



### ◇作り方

#### クレープを作る

- ①よくふった小麦粉に、砂糖、牛乳、卵を入れて混ぜ合わせこす。
- ②①にこがしたバターをいれる。
- ③冷蔵庫で生地をわかせる。
- ④熱したフライパンに薄くオイルを塗って生地を焼く。

#### クリーム生地

- ⑤ボウルに卵黄、バニラエッセンス、砂糖、コーンスターチを入れて混ぜ合わせる。
- ⑥牛乳を入れて混ぜあわせ、だまにならないように鍋で火をいれる。
- ⑦沸騰したら生クリームを加えよく混ぜた後、バットに移し冷水に浮かべて冷やす。

#### 仕上げ

焼いたクレープ生地を冷まし、クリームを塗り好みの果物などを添えて包んで出来上がり！

### 【材料】10枚分

- 竹鶏物語…2個
- 砂糖…35g
- 小麦粉…75g
- 牛乳…250cc
- バター…12g
- 竹鶏カスタードクリーム4人分
- 卵黄…2個
- 砂糖…75g
- バニラエッセンス…小さく
- コーンスターチ…20g
- 牛乳…250cc
- 生クリーム…50cc