



# 竹鶏かわら版

10月号(29号)



「周りの稲は、黄金色だ！**かぐや姫**はまだ少し青いな〜。」



もうすぐ、刈り取りかな？あちらこちらで、稲刈りをしている様子をみると、我が竹鶏ファームの**かぐや姫**が気になります。晩成の**かぐや姫**は、周りの稲と比べると色が違います。遠くから観ても**かぐや姫**が、私でもひと目で解ります。今月には、刈り取りできるかしら？と〜てもまちどおしいですね。



★**金木犀(きんもくせい)**  
中国南部の桂林地方原産。とてもよい香り。  
10月のある日、街中が突然**金木犀**の香りに包まれる♪(咲き始めが劇的です)  
咲いているあいだじゅう強い香りを放ち、かなり遠くからでも匂ってくる。

## ……食を通し人と人の交流を……

最近、地産地消を意識した食生活を心がけているという人が増えているようです。もちろん、行動と一致しているわけではありませんが。かつては離れていた生産と消費の距離が、地元で生産される食材を通して身近になりつつあるということでしょう。そこで、地産地消への関心は、教育現場にも波及して学校給食はもとより、身近な農地や自然を学びの場にして、そこで働く人々を教師に迎え、土づくりから、種まき、収穫、料理までを行う体験学習の内容も充実しています。地域の人々と交わり、食と農に関心をもって、せめて生きる土台である食について、考えられる人間になって欲しいですね。「前回の黄色い手ぬぐいプロジェクト」と同じで人と人との交流が、地産地消を広めていくのでしょうか？

## “洋梨のババロア 竹鶏風”

(佐々木シェフ・地域食材研究家)



### 【材料】

- 竹鶏物語卵黄 ……4ヶ
- グラニュー糖 ……200g
- 牛乳 ……500cc
- ゼラチン ……20g
- 生クリーム ……500cc
- バニラエッセンス…少々
- 洋梨 …… 2個
- グラニュー糖…20g
- レモン汁…少々

### ◇作り方

1. ボウルに卵黄とグラニュー糖をいれて混ぜ合わせ、牛乳を入れて鍋にうつし弱火で火をいれる。(木べらで良く混ぜながらとろみを付ける)
2. とろみが付いたら火から下ろし、あらかじめふやかしておいたゼラチンをいれて溶す。
3. 洋梨は皮をむいて1cm角に切り、グラニュー糖とレモン汁に漬けておく。
4. ボウルに移して冷水につけて冷ます。
5. 生クリームを8割立てにする。
6. 冷えた4と5を混ぜ合わせてヴァニラ・エッセンスで香りをつける。
7. 器に洋梨を入れて生地を流して冷やし固める。