

様 次回発送は、 月 日頃です。



# 竹鶏かわら版

11月号 (30号)



5月17日田植え

- ★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!



6月30日



7月30日



8月30日

「周りの稲より青青しているぞー!」  
晩成だからかな。



9月30日「周りの稲は、黄金色だ! **かぐや姫**はまだ少し青いな〜。」



10月19日刈り取りだぞ〜!



★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が少なく、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、天から授けし新品種“**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。

★竹鶏物語シリーズ“**竹鶏卵・姫しょうゆ・かぐや姫米**”の三拍子を揃いました。

○白石市白川地区の佐藤良夫さん一年間お世話になりました。ありがとうございます。

★11月から販売いたします。1袋500円(1kg)



竹鶏の**かぐや姫**米です。

## 蔵王山麓「むらさきシメジ」のオムレット

(佐々木シェフ・地域食材研究家)

### 「むらさきシメジ」のフリカッセ

【材料】

むらさきシメジ…200g

玉ねぎ…1/4個

にんにく…1片

バター…少々

塩、胡椒

パセリ…少々

オイル…少々

### オムレット

【材料】

竹鶏卵…4個

牛乳…60cc

バター…20g

塩・胡椒 オイル…適量

### 〈作り方〉

1. シメジは割いておく、玉ねぎ、ニンニク、パセリはみじん切り。
2. フライパンにオイルとバターをいれて火にかける。
3. バターが香ばしくなったらシメジをいれる。(焼き色が付くまでさわらない)
4. シメジに焼き色が付いたら玉ねぎをいれてよく炒める。
5. ニンニクを入れて香いを出す。
6. 塩、胡椒で味を調える。
7. 火を止めてパセリをふりかける。

### 〈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. よく熱したフライパンにオイルをいれて油をまわす。
  3. バターを入れてむらさきシメジのフリカッセをいれて卵を注ぐ。
  4. 箸でよくかき混ぜる。
  5. フライパンの手前を持ち上げてオムレット状に卵をたたむ。
  6. 形を整えてできあがり。
- 器にサラダとともに盛り付けて出来上がり。  
オニオンドレッシングをかける