



竹鶏かわら版

7月号 (38号)



「地震お見舞い有難う御座いました。」

岩手・宮城内陸地震を起こしたとみられる断層が、南北15キロにわたって地表に現れていることが産業技術総合研究所や東北大などによる16日までの調査でわかった。地表に50～80センチの段差ができ、主に西側の地盤が東側の地盤に乗り上げる形になっていた。付近にある活断層「北上低地西縁断層帯」とは離れた位置にあり、未知の断層が活動した可能性があるそうです。被害にあわれた栗原・栗駒地域の皆様に今後の復興を心からお祈りいたします。

皆様には、ご心配をおかけいたしました。竹鶏ファームには被害もなく忙しい毎日をご過ごしています。

●カサフランカ(ユリ)

純白の大きな花で、芳香があります。花の大きさは、最大20cmもあります。オリエンタル系のユリといわれています。これは、日本産のユリを交配して主にオランダで育成されて、日本に逆輸入されたものようです。



《手ばかり運動3》

～自分の手で食事のバランス感覚を養うユニークな運動で、食生活を改善～

野菜不足の自覚から実際に摂取する試みへ

乳児からお年寄りまで、約3600人の住民の協力で実現したというこの運動は、「地域に根ざした食育コンクール2004」（農林水産省提唱）で最優秀賞に選ばれました。

「手ばかり」について塩山エリアで8割、市全体でも7割以上の住民が認知しており、9割以上の方が「もっと野菜を食べよう」と意識しているそうです。

しかし、甲州市でも、まだまだ野菜不足をすっかり解消するまでには至っていないそうです。そこで次のステップとして、知識を活かして野菜をどんどん食べてもらおうと、「食育推進計画」を策定。今年から5年がかりで「野菜を育てて食べる」ことが、家庭へ浸透するよう取り組みが始まっているそうです。

このような取り組みを市全体で行っていることは、とても素晴らしいことです。私たちも日常生活に取り入れられることから始めてみようとおもいます。

“レモンのタルト”

(佐々木シェフ・地域食材研究家)

【材料】4台分

タルト生地

竹鶏物語卵…1個

バター…140g

アーモンドパウダー…80g

粉糖…60g

薄力粉…160g

レモンクリーム生地

竹鶏物語…3個

レモン汁…2個分

グラニュー糖…140g

生クリーム…250cc

◇作り方

タルト生地

1. バターに全卵、粉糖を入れて混ぜ合わせる。

2. 1にふるった薄力粉とアーモンドパウダーを混ぜて冷蔵庫でねかせる。(4時間)

3. 2をタルト型にはりつける。

レモンクリーム生地

4. ボウルに全卵、レモン汁、グラニュー糖を入れてよく混ぜ、鍋に移して火にかけてとろみを付ける。

5. 生クリームを入れて混ぜあわせる。

6. 3に5のレモンクリーム生地をかけて180℃のオーブンで30分位焼く。

