



竹鶏かわら版

12月 (43号)



今年もあとわずかですね。皆様にとって今年はどうな年でしたか？あまり良いニュースはなかったように思われますが、竹鶏ファームでは、鶏肉味噌 **月光** と竹鶏味噌 **月見草** と竹鶏の米 **かぐや姫** が、出来上がりました。皆様の元に届くのも間近です。

●柊 (ひいらぎ)

古くからその鋭いトゲによって邪気を払う木とされ、庭に植える習慣があった。また、鬼が目を突かれて退散したという伝説・クリスマスの飾りでよく使うのは、この「柊」ではなく、柊棘(ひいらぎもち)です。



《スローフードと食の安全性》

日本の食文化は、非常に軽いものが中心です。食文化というものを誇示してほしいです。西洋風によって失うことのないようにして欲しいと思います。食べ物というのは、愛情の表現です。愛しているのであれば、おいしいものを食べさせようとすると思います。親から美味しいものを食べさせてもらったのは、子供として愛されていたからなのです。

ここ50年間で、農業従事者がどんどん減っています。工業の原理が農業に入ってきており、食の工業化が進んでできています。このことは、「自分たちの文化を壊す」ことになり、野菜などが、システムティックに絶滅してしまいました。これは農村社会の破壊、文化の破壊につながっています。この50年でどこの国でも失ってしまったものが大きいのです。「ただ利益を出すための作業」であったり、「豊かな国=お金を持っている国」となってしまうました。本来ならば「豊かな国=幸せの度合い」によるものです。

食文化は、料理ではなく、農漁業からはじまり、加工生産へとつながります。また、経済も含まれるすべてが「いくら」ということから始まります。食にふれるときに「喜び」という概念を持てることが重要です。

”蔵王りんごのアップルパイ” (佐々木シェフ・地域食材研究家)



【材料】4人分

- りんご…1個
- グラニュー糖…少々
- バター(加塩)…20g
- シナモンパウダー…適量
- クリーム・ダイヤモンド
(アーモンドクリーム)
- バター…75g
- グラニュー糖…125g
- アーモンドフード…125g
- 竹鶏タマゴ…2コ
- ラム酒…50cc
- パイシート…2枚

アーモンドフード ◇作り方 りんごのソテー

1. バターでりんごをソテーする。
2. りんごに焼き色がついたらグラニュー糖をふりかきキャンパスでフランベしてシナモンパウダーをふりかけて火から外してさます。

クリーム・ダイヤモンドを作る

1. ボウルにバターを入れてホイップしてグラニュー糖、アーモンドフード全卵を加えてよく混ぜ最後にラム酒を加えて冷蔵庫でおかせます。

仕上げ

2. パイシートをオーブンハットに載せ、クリーム・ダイヤモンドを絞り、冷めたりんごを並べる。
3. パイで蓋をして空気穴をあけて卵黄を塗り、200℃のオーブンで25分～35分焼く。(オーブンの予熱は予めとっておく。)