

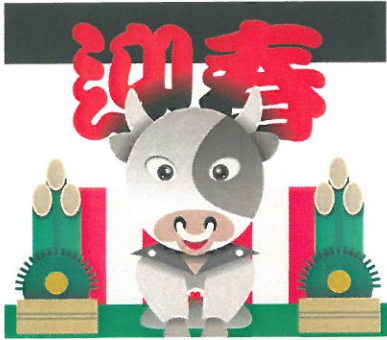
様 次回発送は、 月 日頃です。



竹鶏かわら版

1月号 (44号)

「生きる力を未来につなぐふるさとづくり」



旧年中は格別のお引立てを賜り
誠に有り難うございました
本年も何卒宜しくお願いを申し上げます
平成21年 元旦



日の出と共に今年も
良い年でありますように！

あけましておめでとうございます。
昨年中は大変お世話になりました。

昨年のテーマは命をいただき、命を食べて、
生活しているという感謝の気持ち。命からのバ
トン大切にしてください。

今年のテーマは「つなぐ」です。命(食料)
はどのように食べられ創られたのか？伝えられ
のか？安全で安心な生産物、命(食料)だけが
現在、今につながられてきたのではないか？私達
は未来に何を伝え「つなぐ」のかを考え探り行
くことをテーマにしたいと思います。

今年も竹鶏ファームスタッフ一同頑張ってい
きます。宜しくお願い致します。

わんわんコーナー



★ダックスフンド・ミニチュア

ドイツで12~13世紀にアナグマ狩りのため
に、巣穴の中で動き回りやすいような胴長短
足の体型にして作り出されたのが、ダックス
フンドです。これを更に小型化して、ウサギ
やテンなどの巣穴に入り込みやすく改良し
たのが、ミニチュアダックスフンドの原型とな
りました。

“たまご味噌”

(佐々木シェフ・地域食材研究家)



◇材料 (一人前)

- ・竹鶏卵: 1個
- ・味噌: 大さじ1.1/2
- ・砂糖: 少々
- ・ねぎ: お好み
- ・サラダ油: 少々

◇作り方

1. フライパンに油をしき、刻んだネギをかるーく炒めます。
2. 次に溶いたたまごと味噌と砂糖を入れ、充分に混ぜながら火を通します。生卵のドロっとした感じが無くなったら完成です。(卵はかなり半熟でぐちゃぐちゃな感じで完成です。ミートソースぐらいかな?)