

new **竹鶏かわら版**

2009年4月号 (No.47)

お知らせ!  
この度「竹鶏ファーム」のHPとブログ  
をリニューアル致しましたので、そちら  
の方も是非ご覧下さい。

「生きる力を未来につなぐふるさとをつくります」

梅が咲き乱れ、そろそろ桜が咲きお花見のシーズン到来！体も心もウキウキです  
ね。天気の良い日はお外に出かけてお弁当でも食べましょう。竹鶏の卵焼きを  
持ってね。

～食は命と大地をつなぐ架け橋～

食物は光合成で作る蛋白質の素材はどこから持ってきているのでしょうか？それ  
は土壌、つまり地球の大地なのです。大地から植物は無機物として吸収し、光合  
成の働きにより蛋白質や脂肪などの有機物を作り出しているのです。石灰質の白  
い土壌で育った穀物や野菜の中にはカルシウムなどのミネラルが多く含まれてい  
ます。つまり、私たち人の体は食べた食べ物に影響されていますが、その食べ物  
は育った土壌に影響されているのです。ミネラルの豊富な土壌で育った草や穀物  
には有効なミネラルが多く含まれていますが、同じ土壌で毎年穀物を栽培し続け  
ていると、その土壌の中のミネラルは少なくなってしまう。逆に有毒物質を含  
んでいる土壌に生育した作物にはそれらが吸収されていることになってしまいま  
す。ここが農業は土作りから、といわれるところなのです。土づくりとは、作物が吸  
収して不足したミネラルを堆肥などの有機物を土壌に補給して絶えず一定に保っ  
ておくことでしょう。

愛犬コーナー



ダルメシアン

ダルメシアンはクロアチア  
のダルマチア地方（旧  
ユーゴスラビア）を原産  
とする中型犬で、18世紀  
中頃からダルメシアンの  
名で知られるようになった。



佐々木文彦シェフ  
アトリエデリス 地域食材研究家

ハンバーグ  
デミグラスソース



◇材料  
(ハンバーグ)  
竹鶏卵黄… 1個  
合挽き肉… 500g  
玉ねぎ… 1ヶ  
パン粉… 40g  
ナツメグ… 少々  
塩… 5g 胡椒 オイル  
(デミグラスソース)  
玉ねぎ… 半分  
んにく… 1片  
椎茸… 8ヶ  
トマトペースト… 大さじ1  
赤ワイン… 180cc  
ケチャップ… 40g  
バター… 20g

◇作り方  
(ハンバーグ)  
1. 半分の量の玉ねぎをオイルで炒めて冷ます。  
2. 挽肉に炒めた玉ねぎ、生の玉ねぎ、パン粉、卵、塩、胡椒、ナツメグを入れてよく練る。  
(白っぽくなるまでよく練って！)

3. 成形する。  
4. オイルで焼く。  
(ソース)  
1. 鍋にバターをいれて、みじん切りの玉ねぎとんにく、椎茸をよく炒める。  
2. 玉ねぎの甘さが出たところでトマトペースト、ケチャップを加えさらに炒める。  
3. トマトペーストの酸味がとんだら赤ワインを加えてほとんど水分が無くなるまでコトコトと煮込む。  
4. デミグラスソースを加えて(濃いようならば水を加える)味がでるまで煮詰めて仕上げに火を止めてからバターをおとして出来上がり。

竹鶏ファミリーの声

「竹鶏物語」愛好家の皆様から寄せられる声をご紹介します。  
くコーナーです。

M・K様

日曜日は、突然おじゃましてすみませんでした。お土産まで頂きありがとうございます。

竹鶏さん宅を見学できて、とても良かったです。お客さんに今まで以上に自信をもって卵をすすめることができます。

〇〇店の店長さんも見学して、機械による流れ作業ではなく、お母さん達の手で一個一個大切に仕分けされ箱に詰められている様子が心がこもってとても良かったと話しましたが私も同感です。臭いも無かったし…感動的！

多くのお客さんに竹鶏さんの卵が素晴らしい商品だとわかっていただけるように応援しています。これからもよろしくお願ひします。

お客様からよくある質問

- ・アレルギーや糖尿病にも効くって本当なの？
- ・卵の他にはどんな商品があるの…？
- ・友人にも送りたいんだけど、どうすればいいの？

ご質問・ご要望にお答えしますのでお気軽にご相談下さい！

<お問い合わせ先>

宮城県白石市福岡深谷字児捨川向1-2  
TEL: 0224-25-2814  
FAX: 0224-25-2865  
HP: <http://www5.ocn.ne.jp/~taketori/>