



new

竹鶏かわら版

2009年5月号 (No.48)

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」

新緑が目まぶしい季節がやってきました。森林の緑が目の疲れを癒す、音を遮断し、静寂を保つことにより精神的な安定が得られます。マイナスイオンをたくさん浴びて体をリフレッシュしてはいかがですか?

～食は命と大地をつなぐ架け橋4～

大規模農業では、化学肥料の力で穀物を生育させているだけであり、ビジネスとしては成り立っているかもしれませんが、体を作る栄養分としては不十分であるかもしれません。蛋白質や油脂などを作っている素材は、なにも、窒素・燐酸・カリだけではなく、鉄分も亜鉛もマグネシウムなど大地もっているすべての成分が必要なのです。つまり、私たち生物は大地とつながって生きているのです。そして死ぬと大地に戻り、体のミネラルは大地に戻されるのです。私たちの体をめぐっている血液も海水の成分は地球の成分に基づいているのです。ここに有機栽培農業の本質があります。

私たちにとって、自分の命は何にも代えがたい大切なものであるはずですが、大切な命を支えている食材をないがしろに考えることは出来ないでしょう。私たちの命は食によって支えられているのです。そして食の向こうには土壌があることを忘れないでもらいたいのです。

愛犬コーナー



ラブラドル・レトリバー

原産地は、カナダのニューファンドランド、セントジョーンズ地方と言われているが、そもそもの始祖犬はイギリスから北歐の漁船に乗ってカナダに運ばれたものとされており、後年イギリスに逆輸入された事になる。スモール・ウォーター・ドッグと呼ばれていた。



たけのこと卵のちらしずし

たけのこに含まれる食物繊維が腸内環境をととのえます

佐々木文彦シェフ
アトリエデリス 地域食材研究家



◇材料(2人分)

- (A)
竹鶏卵黄... 1個
砂糖...少々
塩...少々
植物油...小1/2
ゆでたけのこ...100g
さやいんげん...20g
かぐや米のごはん...320g
- (B)
酢...大1/3
砂糖...小1
塩...小1/6
白いごま...小1

◇作り方

1. 卵はAを入れ、なべに油を熱して薄焼き卵を作り、細く切っておく
2. たけのこは薄切り、いんげんはゆでて薄切りにする。
3. Bを混ぜ合わせ、あたたかいごはん混ぜ合わせて冷ましておく。
4. 3に1とたけのこを混ぜ入れ、ごまといんげんを飾る。



～七ヶ宿大橋～
大きな湖の上には「鯉のぼり」があります。万国旗のように見えているのがその「鯉のぼり」です。

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。

H. W様

あたしはタマゴを食べるとじんま疹が出たり、吐いたりするので食べられませんでした。ある日、竹鶏物語を知り、「試しに食べてみたら」と勧められ、思い切って食べてみたら、なんと生のたまごが食べられました。そして、今では卵かけご飯を食べるのが楽しみです。

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捨川向1-2

TEL: 0224-25-2814

FAX: 0224-25-2865

HP: <http://www.taketori-monogatari.com/>