

new **竹鶏かわら版**

2009年6月号 (No.49)

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」

梅雨も本番となり、うっとうしい毎日の今日このごろですが、竹鶏では5月16日に毎年恒例の竹鶏の米「かぐや姫」の田植えを行いました。そして、竹鶏のトリたちが食べるかぼちゃも畑に植えました。栗かぼちゃなので私たちも食べるので今から収穫が楽しみです。



～環境汚染時代をおいしく生き抜く～**未来食**

めざましい勢いで発展している人工的な暮らしの中で私たちの「いのち」を支えるものそれは「食べ物の生命力」です。生活が人工的になればなるほど体はより生命力のある食べ物を必要とします。人間が文明を生き、活用していくためには生命力を高める食べ物についての知識を学び、調理と食べ物のルールを身につけて人工的な環境に負けない生命力をいつも体の中にみなぎらせておくことが大切です。

個人も政府も企業も一致協力して食べ物の生命力を活用するためのルールを学び合いその知恵に基づいた技術を工夫して生命力みなぎる食べ物の生産と食習慣を創造していきましょう。



おだやかな天候の中での田植え風景です。秋にはまた美味しいかぐや姫が食べられますよ。



佐々木文彦シェフ  
アトリエデリス 地域食材研究家

**特製竹鶏つくね**  
[鳥つくね串のタレ焼き]



◇材料(10本)

- (A)  
竹鶏のひき肉… 500g  
竹鶏卵… 2コ  
長ネギ… 70g(みじん切り)  
片栗粉… 40g  
塩… 6～10g  
ブラックペパー… 3g  
ガーリックパウダー… 2g  
味噌… 10g  
(B)  
にんじん… 40g(みじん切り)  
玉ねぎ… 70g(みじん切り)

◇作り方

1. (B)をサラダ油で炒め冷やす。
2. 1を一括に混ぜ合わせる。味をととのえる。
3. 80g位にふりわけ、クッキングシートにサラダ油をうすくのぼし、笹かまぼこの様に形に作り(竹串又は割り箸でも良い)中心に刺す。  
[注]ひき肉はうすくしない。串が取れてしまうので、形をととのえる。
4. オーブンで焼く。焼き色はうすく網焼きにし、焼き鳥のタレを付けながら、焼き上げて出来上がりです。

**愛犬コーナー**



**チワワ**

10世紀頃にメキシコ一帯にいた、トルテカ族が聖なる犬として飼育していたチチチという小型であまり吠えない飼育犬がルーツと考えられています。1850年にメキシコからアメリカ合衆国に初めて輸出された時の、メキシコの州名からチワワという名前になりました。

**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。<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いします。

**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://www.taketori-monogatari.com/>