



new

# 竹鶏かわら版

2009年7月号 (No.50)

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」

うっとうしい梅雨が明ければ、いよいよ夏本番です。鶏たちにはつらい夏だけど、うちの鶏たちは元気いっぱいにご飯を食べ美味しい卵を産んでくれます。皆様はどうですか？暑さに負けず一日を楽しく過ごしましょう。

### ～心と体においしい食生活～未来食

#### 《舌先を喜ばせるおいしさにさよなら！

全身の細胞が生き返る天恵の美味しさを楽しもう。》

私たちの体の70%は水です。その5%が血液です。「血液のアルカリ度」をPH7.4の弱アルカリ性の状態に保つことが健康の鍵であることが生理分野で証明されています。その成分は限りなく海水の成分に近く、多くの種類のミネラル、栄養分を含んでいます。体を健康にするためには、アルカリ性の食べ物を常に補給して体内のミネラルの比率を一定に保つのを助けなければなりません。

日本ではほんの数十年前まで大方の庶民は、自然のルールを守った食生活と暮らしで健康に生きてきたのです。すべての病気の原因は、間違った食べ方によることに気づき、食物による健康の科学を食養法として確立しました。

日本の伝統食は最もバランスのとれた食事なのです。土地の食べ物を丸ごと食べる日本の伝統的食生活の完全さがあらためて見直されています。つい最近まで、人間は意識せず自然に血液を弱アルカリ性に保つ食生活をしていたのです。ミネラルたっぷりのアルカリ性の、そしてエネルギーバランスのとれた食べ物生命力が必要なのです。



仙台七夕祭り今年は8月6日から8日です。遊びに来てください。



## 特製竹鶏がんづき (昔なつかしの味)



佐々木文彦シェフ  
アトリエデリス 地域食材研究家

#### ◇材料

- 小麦粉… 150g
- 竹鶏卵… 2コ
- 重曹… 10g
- はちみつ… 大さじ2
- 牛乳… 100ml
- 酢… 50ml
- サラダ油… 大さじ1/2
- ★砂糖 (好みで)
- 黒砂糖のみの場合 180g
- 白砂糖のみの場合 120g
- ミック스는黒砂糖… 80g
- 白砂糖… 60g
- ★くるみ… 適宜
- ごま… 適宜

#### ◇作り方

1. 小麦粉と重曹はふるいに二回位かけます。
2. 牛乳をあたためながら、砂糖を煮とかしておく。卵をかきまぜながら、酢、はちみつ、サラダ油も入れてよく混ぜる。
3. ボールに、小麦粉と重曹を混ぜてふるっておいたものに、全て加えて練る
4. 蒸し器を用意し、クッキングシートをしいて、蒸し器の水が冷たいうちに、3を流し入れる。ごま、くるみをのせて、蒸気がたってから30分くらい蒸す。串をさして何もつかなければ出来上がり。

## 愛犬コーナー



**ヨークシャー・テリア**  
テリア系の小型犬とマルチーズなどの混血により作出された比較的新しい犬種。被毛の美しい小型テリアの完成により一躍愛玩犬として注目を集めるようになり「動く宝石」と形容され富裕層のペットとして大流行した。

### 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。いくコーナーです。

H. W様

我が家の愛犬は、10歳になるヨークシャー・テリアです。この子は何故かタマゴは竹鶏物語しか食べません。この子を見ると、自分の口に入るものには自分で責任を持たなきゃと思えます。

「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ワン」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://www.taketori-monogatari.com/>