

「生きる力を未来につなぐふるさとをつくります」

迎春

謹んで新年のお慶びを申し上げます。
旧年中は大変お世話になり、ありがとうございました。

今年のテーマは「育てる」です。
昨年までは「つなぐ」をテーマに①食は命を大地をつなぐ架け橋、②環境汚染時代をおいしく生き抜く、心と体に美味しい食生活（未来食）③生命力を創造する食生活、④食べ物の役割と働き、⑤ミラクルパワーを目覚めさせよう、⑥地球に抱かれて生きるでした。昨年のことを今年は育てていきたいと思ひます。育てると言っても人間性を、地域を、会社をもあり、物だけでなくあらゆる面から「育てる」を今年一年かんがえ、何のためにするのかを皆様に発信していきたいと思ひます。

ご家族の皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。
今年もご支援ご指導の程、宜しくお願い申し上げます。



竹鶏かわら版

2010年1月号
(No. 56)

竹鶏人の紹介



プロフィール

志村浩幸

しむら ひろゆき

1960年4月15日生まれ

出身地 宮城県白石市

血液型 A型

星座 牡羊座

好きな鳥 鶏、ペリカン

好きな食物 シュークリーム

プリン 卵焼き

好きな言葉 一意専心

一意専心



地域食材研究家 佐々木シェフ

★材料 4人分

- 竹鶏卵 4個
- ★砂糖 大さじ3
- ★塩 各少々
- ★砂糖 大さじ1.5
- ★塩 各少々

正月に 甘くておいしい 錦卵



【正月に甘くておいしい錦卵小さい頃から、この卵料理はおせちの一品として欠かして欲しくなかった。と思うくらい、甘くて大好きでした。お正月にぜひどうぞ】

★作り方

- 1、卵は固ゆでにして卵黄と卵白に分け、卵白を裏ごしして乾いたふきんに包んで水気をとり、★の調味料を混ぜて再び裏ごします。
- 2、卵黄もつぶして★の調味料を混ぜ裏ごします。
- 3、ラップを敷いた四角い入れ物に(寒天寄せを作るようなアルミの四角い型がベスト)ラップを敷いて、まず②の卵黄の入れて全体に敷き詰めます。その上に①の卵白の裏ごしを黄身が隠れるように全体に敷き詰めて上から軽く押さえませます。
- 4、蒸気のあがった蒸し器に入れて中火で7分蒸せば完成です。切り分けて盛りつけましょう。

お知らせ

- ・1月1日(金) 天守閣から初日の出を拝む会
白石城で初日の出を拝みませんか。
- ・1月7日(木) 七草の会
武家屋敷(旧小関家)管理事務所
- ・1月9日(土) 冬の検断屋敷まつり
小原公民館

(有)竹鶏ファーム

宮城県白石市福岡深谷字児捨川向1-2

TEL:0224-25-2814

AX:0224-25-2865

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



ブログ→「竹鶏一族の卵生活」で検索