

「生きる力を未来につなぐふるさとをつくります」

やわらかな春の日差しがうれしい季節になりました。皆様は今月何をなさる予定ですか？そろそろ庭に出での仕事もいいですね。

日本の食料は、これまでの農産物輸入自由化政策の中で「日本人の胃袋を変える」ほど海外に依存するようになっております。日本のカロリーベースでの自給率は40%穀物自給率においては28%まで低下してます。そこで当ファームでは飼料自給率の向上の観点から、飼料米を去年の秋より利用しております。今年も飼料米を作付けして行くことを考えております。これも農業に取り組める環境を育てて行くためです。生産者と消費者との連携できる場所と人を育てて行く一歩になるようにと。

絵手紙のカレンダーを毎年頂いている齊藤様の作品を紹介したくて載せました。



# 竹鶏がわら版

2010年3月号  
(No. 58)

## 竹鶏人の紹介



プロフィール  
志村 久美子  
しむら くみこ  
1960年9月15日生まれ  
干支 ねずみ

出身地 宮城県白石市  
血液型 B型  
星座 乙女座  
趣味 わんこ達とのひととき  
大切な物 家族  
好きな言葉 天真爛漫



## 茶巾寿司 (桃の節句に)



地域食材研究家  
佐々木シェフ

- ★材料
- ・すしめし (茶わん1杯)
  - ・薄焼き卵 2枚 (竹鶏物語1個分)
  - ・みつば 2本
  - ・大正エビ 2尾
  - ・枝豆 2個

- ★作り方
1. みつばはラップにつつまレンジ強で約10秒加熱し、しんなりさせる。
  2. えびは殻を取り、ラップに包みレンジ強で約30秒加熱し、細かく切る。
  3. 枝豆は容器に入れ、ひたるくらいの水を加えて蓋をし、レンジ強で約1分加熱し、中身を取り出し4つに切る。
  4. すしめしに2と3を加えて混ぜ、薄焼き卵で包み茶巾にして口をみつばでしばる。

## お知らせ

- ・3月7日(日)弥生の碧水園茶会 (古典芸能伝承の館「碧水園」)
- ・3月13日(土)郷土の伝統芸能鑑賞会 (古典芸能伝承の館「碧水園」)
- ・3月14日(日)第37回河北杯争奪南蔵王アルペン大会 (みやぎ蔵王白石スキー場)

(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  
FAX: 0224-25-2865  
HP: <http://www.taketori-monogatari.com/>



ブログ→「竹鶏一族の卵生活」で検索