

も~とまらない!

# センターサポーター通信 vol.4

甲斐センターサポーター通信はHPにてカラー版を公開中です！ぜひご覧ください☆

パルシステム山梨 長野  
センターサポーター



こちらの二次元コードからアクセスできます♪

■発行責任者  
甲斐センター長 倉田  
■問い合わせ先  
活動支援課 秋山

11/16  
開催!!

## どーりで旨い！ までっこ鶏のはなし

美味しさのひみつを知りたい人、全員集合!!



参加者の皆さんと  
サンドイッチづくり♡



鶏舎の様子

▼今回の産直連続講座は「までっこチキン」について、十文字カンパニーの皆さんと生産者さん、全農チキンフーズさん、パルミートさんとイベント参加者の皆さんとサポーターと、画面越しですが大人数でのイベントとなりました。

▼までっこ鶏が消費者の元に来るまでどんな手順があるのか…鶏舎も見せて貰え、小さな雛から手塩にかけて大切に育てて下さってる所を皆さんと見る事が出来ました。

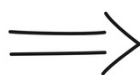
▼柔らかい床材、雛ならではの餌と温度設計…大きくなって我々消費者の元へ出荷された後は、全ての鶏舎を一斉手作業での消毒…そして、また雛を迎えて育て上げる。時期や場所によっては鳥インフルエンザが流行ることもありますが、手をかけて大切に育てられています。

▼「続ける」事も大事と言いますが、並大抵以上の努力も必要だと思います。「自分達が育てた美味しいモノを食べて欲しい」と仰いますが、それ以上の気持ちも詰まっていると思います。

▼これからも一緒に買い支えて、益々美味しいまでっこ鶏を届けて貰いましょう。

(サポーター T・R)

産地の取り組みが知りたい方は  
こちらをチェック!!



### ★参加者の感想★

大変な作業と手間をかけて飼育されていることがわかってとても良かったです!

産直鶏について全体として知ることもできましたし、十文字チキンカンパニーの皆さんの養鶏の素晴らしさやご苦労がよくわかりました。ただ美味しく安全と言葉にするとは簡単ですが、その裏にあるご苦労には頭が下がりました。

産地の方のご苦労がわかりました。どのような環境で飼育されているか知ることができました。かわいいひよこさんを見ると、食べるのがかわいそうになりました。命をいただいていると改めて感謝いたします。

までっこ鶏これからも購入することで応援していきます。

## センターサポーター Y・A の推しコメント♪



家の冷凍庫には、までっこ鶏モモ肉唐揚げ用が必ず入っています。前夜に使いたい分だけビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておけば翌朝片栗粉をまぶしてお弁当の照り焼きに。(作り方はパルシステムのレシピサイト「だいどころログ」で検索してください)食べやすいサイズに切っているので、いろいろな料理に使いたい分だけ解凍できるのがとても便利です。国産の飼料用米も食べて育った臭みのないまでっこ鶏(たくさん種類が出ています!)をこれからも食べ続けたいです。

### 「までっこ鶏」レシピを ご紹介します 炊飯器で簡単カオマンガイ

#### 材料

- A 鶏肉(胸・ももどちらでも) 2枚/  
長ねぎの青い部分 1-2本分
  - B 米 2合/砂糖 小さじ1/すりおろしにんにく 小さじ1/  
醤油(好みでナンプラー) 大さじ1
  - C (タレ) 長ねぎみじん切り 10-15cm分くらい/  
砂糖・ごま油:醤油 各大さじ1/  
味噌・すりおろしにんにく・すりおろし生姜 各小さじ1
- 作り方 (唐辛子or豆板醤はお好みで)



- 1 鶏肉は、余分な脂を落としてフォークで満遍なく穴をあけておく。
- 2 お米を洗って、材料Bの残りを入れる。お水を2合より少し少なめに入れてAの鶏肉の皮を下にして、ねぎと一緒にに入れて炊く(普通炊きで)。
- 3 Cを混ぜ合わせておく。
- 4 炊き上がったら、ねぎと鶏肉を取り出してご飯を混ぜ、鶏肉は食べやすい大きさに切って盛り付ける。タレをかけて完成。

#### point

- \*一緒にリーフレタスやトマトも乗せるとワンプレート料理になります。
- \*鶏肉は、唐揚げ用でも簡単に作れます。
- \*タレは少し濃いめでガッツリ系に感じるのので、レンジで加熱して辛味をとばしたり、ごま油を追加したり、柚子胡椒を入れてみたり、お好みの味付けどうぞ☆

アンケートに答えて  
スタンプをためちゃおう！

4回発行予定のセンターサポーター通信を読んで、アンケートに答えて、サポーター通信のスタンプをゲット！たまったスタンプの数に応じて、プレゼントをご用意しています（抽選の場合有）皆様のご参加をお待ちしております♪**途中参加OK**

アンケートはこちら ↓↓

通信のご感想・ご意見・サポーターへのメッセージ等もお待ちしております(^\_^)

メールでのご提出  
はこちらから  
↓↓↓



Q.好きな鶏肉料理を教えてください♪

料理名： \_\_\_\_\_

組合員名： \_\_\_\_\_ 組合員番号： \_\_\_\_\_

■コメント掲載：OK・NG ■切：2024/2/16（金） 送り先：活動支援課 秋山

## 恩納もずく学習会に 参加しました！！



### +++恩納村とは？+++

沖縄県の西海岸にある観光地で有名な村です。世界一サンゴに優しい村づくりを目指し「サンゴの村宣言」を行いました。

### +++サンゴともずくの関係とは？+++

様々な理由により、サンゴ礁の荒廃が進み、もずく養殖もそれに伴い不安定に。人の手を加えることで自然再生し、海の環境を整える「サンゴの森づくり」を始め、美味しいもずくを育てることに繋がりました。

### +++もずくの種類とは？+++

太もずくと糸もずくは全く違う種類のもずくで、恩納もずくは両方のメリットを持った新種で希少なもずくです。

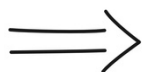
### +++味のこだわりとは？+++

アミノ酸等の化学調味料は使用せず、全部飲み干すことができるもずく酢です。

### +++海を育む協同の輪とは？+++

恩納村の豊かな海で恩納村漁業の皆さんがもずくを育て、株式会社井ゲタ竹内さんが安心安全な商品を作り、パルシステムが販売し、私たち組合員が購入する輪です。恩納村産もずくの利用代金でこれまで17,300本のサンゴが養殖されました。サンゴの海を守るための活動はまだまだ進化し続けます。（サポーター I・W）

「恩納もずく」について知りたい方は  
こちらをチェック！！



## センターサポーター T・K の推しコメント♪



偏食がちな子供の為に、以前からお弁当用の小さい冷凍もずくは欠かさず購入していました。普通サイズのもずくは市販のものを食べて、調味液が刺激になって、食べにくさを感じていたので、あえて購入を避けていました。

学習会にあたり恩納村のもずくを食べてみて、「あれ！？普通に食べられる！！」と驚きました。メーカーの井ゲタ竹内さんは見た目や保存性より、「ほんとうに美味しい」ものづくりを追求し、化学調味料等使用せず、家庭にある調味料で、もずくと調味液とのバランスもお母さんのもずく酢をお手本にしているそうです！その優しさが刺激の無い、まろやかな味を作っているのですね。栄養素が豊富でヘルシーなもずく☆この機会に是非、恩納村のもずく、ご賞味下さい！

恩納村の太もずく 55gx6  
410円（税込）  
次回企画：2月4回

徳用恩納村の早採れ糸もずく 45gx6  
430円（税込）  
次回企画：2月4回



ぜひ！ご注文  
下さい！



＝お詫びと訂正＝

「も～とまらないセンターサポーター通信vol.3」（2023年10月発行）裏面の「こめ豚のキムチ炒め」レシピで、『予熱で溶かす』は誤りで、正しくは『余熱で溶かす』となります。お詫びして訂正いたします。申し訳ございませんでした。