

- 日時 2022年12月18日(日)
- 場所 桶川市 坂田コミュニティセンター
- 内容 冬野菜の収穫。収穫物を使ったスープと、プロに習うローストチキン
- 講師 毛塚智之氏 (パレスホテル大宮 総料理長)
- 協賛 伊達物産株式会社(伊達鶏)、財団法人藤井幸男記念・教育振興会(パン)

わくわくファーム桶川秋冬コースの第2回目は、もうすっかり冬の風が吹く日曜日でした。寒さや日当たりの少なさを気にしながら一生懸命育てた野菜は、ブロッコリーに白菜、大根、カブ・・・そして大きくなるのがちょっと間に合わなかった小松菜。けれどそれら全員をその日の朝、もぐもぐスタッフが収穫して隣の調理室へ。

さあ、「畑からキッチンへの体験講座」の始まりです。



0701



0698

今回のメニューは、これらの野菜とフランスパンを使ったスープと、クリスマス直前、伊達鶏を使った「ローストチキン」。そして命をいただく実感を少し学習します。

指導して下さるのは、例年おなじみのパレスホテル大宮 総料理長の毛塚智之シェフです。「せっかくの採れたて野菜だから、オリーブオイルでじっくりいためて塩コショウだけの味で、野菜のうまみをじっくりじんわり味わって」と。シンプルな材料なのにコクのある、旨味たっぷりスープを教えてくださいました。最後にフランスパンをポン。これでボリュームたっぷりです。

125



120





233



0755

さて、次は 2010 年から続けている「伊達鶏のローストチキン」。そしてその鶏を丸のまま感じて、解体もして「私たちは命をいただいているんだ」とみんなで実感する時間です。



110



100

せっかくの命、大切に、おいしくいただく指導は、毛塚シェフです。



175



63

丸鶏はローストチキンに、みんなは脚(レッグ)をシンプルに塩・コショウに油を塗ってオーブンに。シンプルだからこそ、鶏肉の美味しさが伝わります。でも、「カレーやハーブ風味を足してもいいし、丸鶏のお腹の中に炒めたご飯を詰めてもいいですよ」と毛塚シェフ。



306



298



20

13



23

17

こんがり焼けたら、さあいadakimashou。丸鶏はシェフがさばき方を教えてくれて、これもみんなで試食です。「脚、おっきいなあ・・・」のサイズに大満足です。



221 224

さて、この日のためにわざわざ福島県伊達地方から来てくださった伊達物産株式会社清水社長からもお話がありました。同時に11月にNHKに取材され放送されたビデオも放映。「いままで輸入に頼っていたエサ代がとても高くなって、我々農家は困っている。けど、私たちは命をいただかないと生きていけない。鶏も野菜も命。これを残さず美味しく食べてほしい」とのことばに会場から拍手が沸きました。



0711

305



0753



0715



0718



0719



0721



0751



0708

すっかり収穫の終わった菜園。  
良い年を迎えられますように。