

# 気まぐれ通信

令和2年9月6日 第123号

発行者 有限会社津口ファーム

## ナシを守る幻想的な光

津口ファームのある世羅町は、花と果実の観光農園が随所にあります。今の季節は、梨の収穫時期にあります。梨を害虫から守る「防蛾灯」が夜の世羅台地を淡い黄色に染めています。（9月1日撮影）



実に光を直接当てることで糖度が増し、袋をかけずに栽培するので害虫（蛾）が嫌う波長の光で梨を守り被害を防いでいます。日没頃から点灯をはじめ夜通し梨を保護しています。夏から秋にかけて見ることができ夜が深まると共に輝きを増しています。

この写真は、世羅大豊農園で撮りましたが、ここは、38ヘクタールの畑に1500本の防蛾灯が施されているそうです。写真がカラーではないので残念ですが、黄色いライトが梨園のいたる所で光っています。



## 本の紹介

前回に引き続き、江戸の料理本「卵百珍」から江戸時代にタイムスリップして卵料理を紹介することに致します。今回で3回目となります。1回目は煮抜き卵葛かけ、2回目は牡丹卵、そして今回は、江戸のスイーツ、デザートの一品「冷やし卵羊羹」



| 用意する道具         |         |
|----------------|---------|
| 流し缶(15cm×11cm) |         |
| 材料             |         |
| A 卵            | 3個      |
| 黒砂糖            | 80g     |
| 酒              | 大さじ1    |
| B 粉寒天          | 2g      |
| 水              | カップ11/2 |

卵と黒砂糖を贅沢に使った滋養たっぷりの和風ひんやりスイーツ。喉越しの良さも魅力です。

1. Aをボウルに入れ、よく混ぜる
2. Bを小鍋に入れ弱火にかける。

混ぜながら煮立ってから1~2分間煮る

3. 寒天が完全に溶けたら、1を少しずつ加えながら混ぜ、白茶色を帯びるまで火を通す
4. 3を水にくぐらせた流し缶に入れる。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れる
5. 固まったら取り出して食べやすく切る



## たまご大辞典二訂版発刊

鶏卵や養鶏に関する最新情報を掲載しているホームページ「たまご博物館」の館長高木伸一氏が鶏卵に関する興味深い事項について詳細に解説した新刊「たまご大辞典二訂版」がこの夏に発刊されました。

初版は2013年に発行され

私たち業界人にとっても実に役に立

つ本です。高木氏は、業界人でなければ学者でもなく、こよなく卵を愛する、卵が大好きでいろいろな養鶏場や鶏卵会社や加工場など様々な所を視察研究してネット上でたまご博物館を立ち上げられたすごい人です。

業界では知らない人はいないほどのたまご博士であります。是非、ホームページを覗いて見てください。

たまごの疑問難問がたちまちわかりますよ！

