

気まぐれ通信

平成26年 9月22日号 第46号
発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部
広島県世羅郡世羅町津口 711

フルーツ王国まつり開催

今年で14回目となるフルーツ王国まつりが世羅町世羅夢高原で開催された。梨の出荷最盛期に合わせ、秋の味覚を楽しむこととステージでは、世羅中学校の吹奏楽部の演奏をはじめ地元の踊りや地元で活躍するグループなどの踊りや演奏が披露された。初日は、肌寒さもあったが2日目は好天に恵まれ多くの方が来場された。弊社も初日、コスモス卵やピンキイ、こだまちゃん、デカたまなどの販売を行い、準備した商品は、すべて完売することができました。

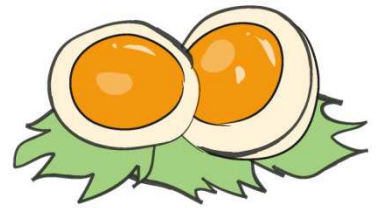


10月25日・26日は
ひろしまフードフェスティバルが広島城周辺で開催されます。私たちは、ここでも卵の販売と卵の消費促進で参加致します。出店も多く、沢山の人が来られます。ご来場をお待ちしております。
<http://www.rcc.net/event/foodfestival/2014/>



ゆで卵の作り方について

いまさら何を言っているの?と言われてしまうかもしれませんが、私の今の作り方を紹介いたします。今までは、お鍋にお水を卵がつかれる位入れて中火で12分



から15分ゆがいてました。そして冷水でさまして殻をむいていました。今は、お鍋に卵の3分の1つかる位の量の水を入れて約3分中火でゆがきます。3分たったら火を止めてふたをしたまま5分ちょっとそのままにしておきます。その後、冷水でさまして殻をむいて食べます。そうするとどんなに鮮度がよくても殻もすっくとむげることがわかりました。今までは殻をむぎやすくするため卵の鈍端部分に画鋲で小さな穴をあけたりしてゆがいておりました。このやり方だと光熱量は少なく済むし、短時間でできちゃいます。御存じの方もおられると思いますが、初めて聞かれた方は、是非試してみてください。

【本の紹介】

けんぞう先生の卵事例ハンドブック

たまごのことが丸わりの本です。カラー写真で掲載されていますので業界人もこの本にお世話になっている人も多くいます。

編集：卵事例ハンドブック編集委員会

定価：3,400円（本体価格）+税、送料450円
AB判 総176ページ
オールカラー



【編集後記】

「暑さ寒さも彼岸まで」と言いますが、今年は彼岸の前から肌寒さを感じる秋になっています。筆者の大好きなプロ野球も大詰めに迎え、カープの悲願のセ優勝は残念ながら達成できなかった。たぶん！（今日現在巨人がマジック5）。サンフレッチェも3連覇は難しくなっている状況。アベック優勝は持越しだあ！！