



ピー子通信

VOL.05



第二回チキンパーティー開催!

去る11月12日かねてより準備しておりました鶏解体講習会が開催されました。今回はパーティー予定日が直前に変更になり関係者の皆様方には多分のご迷惑をおかけしました事をお詫び致します。

当日は小雨の降る肌寒い天気でしたが、マチイハウスは元気な子供達でいっぱいになりました。解体体験の方は男女2名の若者が挑戦してくれました。共に初めての体験だそうですが、首を絞めて血を出し羽を抜くところから、一人一羽ずつ一通り経験していただきました。



何度か見せてもらっていたけれど、見ているのとやってみるのはえらい違い。手のひらから伝わってくる鶏の重さに驚いた。産毛を焼きおわった瞬間においしそう!と思った自分にもおどろいた。(H.O.さん)

普段の生活では経験できない貴重な体験をさせてもらいました。

石窯のパン、スモークたち、とってもおいしかったです。ありがとうございます。本当に楽しかったです。(T.Y.さん)



その後、恒例の石窯パン、そしてひねた固い老鶏を圧力釜で軟らかく煮た鶏スープ、お待ちかねのスキヤキと料理が出来上がっていきました。土屋燻製工房のおつまみスモーク試食会も始まって、とても贅沢な一日でした。



キッチンでは鳥をつぶす時には必ず呼ばれる96歳になる私のおじいさんが、非常に慣れた手つきで高速の鶏さばきを披露しておりました。さすがに年齢が違います。



マチイ企画では、この度ご試食いただきました自慢のスモーク類を会員のみなさまに限定販売いたしております。

お遣い物にプレゼント包装もいたします。

ご試食がまだの方は、スタッフまでお気軽にお声をおかけください。ご試食パックをお届けいたします。

マチイハウス燻製工房特製!!!

スモークチキン (400円 / 100g・1パック約200g)

スペアリブ燻 (500円 / 100g・1パック約150g)

帆立貝柱燻 (1パック4個 / 700円)

mkikaku@machi-i-house.com (077) 599-2670

本当に美しい今年の紅葉。

マチイ企画ピー子会員担当主任

出雲 裕史 (イズモ ヒロシ)

外で昼寝が出来ないくらい冷たい風が吹くようになりました。体を動かさずにじっとしていると寒いので、山仕事の休憩時間もだんだん短くなり、日のあたる場所を求めて移動するのになら、さっさと仕事にとりかかります。地元の話では、比良山の峰が3度白くなったら次はふもとに雪が積もると言います。例年になく美しい山の紅葉も、もうそろそろ見納めですね。

今日のピー子。(11月10日)

もうすぐ鶏の解体教室&スキヤキパーティーです。この時期の鶏は卵を産む量が減る代わりに良い脂肪を蓄えてくれるので、スキヤキには一番。今朝もせっせと餌やりです。くず米などの穀類をたくさん食べさせると、どんどん油がのって来ます。



但しあんまり炭水化物を食べさせすぎると、肥満体の油鶏(あぶらどり)になって全然卵を産まなくなります。フォウグラ状になったレバーはこくがあっておいしいのですが…やはり鶏も人もある程度おなかを空かせているほうが健康的なのかもしれません。

(11月15日)

先日比良山に初冠雪がありました。朝夕が1~2℃くらいまで冷えるのも珍しくなくなって来ているので畑の天井の網をはずしました。今まで雪に何度も押しつぶされているので今年こそは早めに準備。あとは家の雪囲いと車のタイヤを交換して…おっと焚き物(薪)の準備がまだだった…間に合うかな?

