

畜産農家の

元気だより

第20回

県内の畜産農家が頑張っている姿や
安全・安心でおいしい畜産物を
生産している状況・販売情報など
「畜産農家の元気だより」で
消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で
おいしい
県内の畜産物をぜひ
ご賞味ください

秦野の名品紹介！〈JAはだの〉

「大自然のなかでこだわりの卵料理」

今回は秦野市で唯一の養鶏農家レストラン「みくるべたまご」に訪問！
「みくるべたまご」の主人山本康衛さんは2001年に宇宙開発関係の
会社を早期退職され、養鶏を始めました。会社で品質管理を担当していた康衛さんは養鶏に関しても徹底
的な品質管理を行っています。「みくるべたまご」ではオス40羽を含めた約400羽を秦野市三廻部の山あい
で放し飼いにし、「名水百選」である秦野の水と自家配合の餌を与えています。一羽あたり十分なスペース
を確保させるために、これ以上の増羽は考えていないそうです。飼養管理にこだわった卵は、三廻部にある
養鶏場から離れた菖蒲のお店やJAはだのの直売所「じばさんず」で購入することができます。

「みくるべたまご」は2011年9月から食事、ライブなどを開催するイベント会場兼喫茶店「ギャラリー
1532」を開店しました。こちらのお店は奥様の澄子さんが店主を務めています。一階のギャラリーでは、
展示やライブなどを定期的に開催しています。澄子さんこだわりの暖炉がある二階の喫茶店では、自然
豊かな秦野の景色を楽しみながら、取れたての卵を使った1日限定30個のプリンやオムライスを食べるこ
とができます。新鮮な卵を使って作られたプリンは、とても濃厚で卵の味がよくわかります。澄子さんによ
ると卵の味がわかるのはプリン、シフォンケーキ、だし巻きたまごだそうです。澄子さんは「このカフェ
にきて、秦野の自然を感じながら、ゆっくりしていったい欲しい」と語っていました。「みくるべたまご」の
喫茶店は秦野の自然豊かな光景と美味しい卵料理を楽しめる素敵な場所でした。

「みくるべたまご」のお店は不定期での営業のため、ご来店の際には、HP
またはTELにてお問い合わせ下さい。

みくるべたまご

〒259-1332 神奈川県秦野市菖蒲1532-29

TEL&FAX.0463-87-6166

URL.<http://www.0463.tv/mikurube-tamago/goods.html>



砂糖の香ばしい風味とリンゴが相性抜群です。

焼きリンゴケーキ

- 材料**
- ・エコープむしパンミックス 200g
 - ・卵…1個(Mサイズ)
 - ・牛乳…130ml
 - ・リンゴ…1個
 - ・砂糖…40g(大さじ4・1/2)
 - ・バター…20g

作り方

- ①リンゴを縦割り24等分に切り分けておきます。
- ②溶きほぐした卵に牛乳を加え均一に混ぜ合わせます。
- ③むしパンミックスを入れ均一に混ぜ合わせます。
- ④フッ素加工のフライパンに砂糖を入れ中火にかけます。砂糖が溶けてキャラメル色になったら弱火にしてバターを入れます。バターが溶けたら火を止めてリンゴを均一に並べます。
- ⑤生地を全て流し込み、フタをして弱火で10分程度焼いて出来上がりです。



簡単! 色々なフルーツで楽しめるデザートピザです。

フルーツピザ

- 材料**
- ・エコープむしパンミックス 200g
 - ・水または牛乳…60ml
 - ・サラダ油…4g(大さじ1)

作り方

- ①むしパンミックスに水を加え、良く捏ねます。サラダ油を加えさらに良く捏ねます。
- ②滑らかな生地になったら2等分に生地を分けます。
- ③円盤状に生地を丸く伸ばし、加熱していない25cm程度のフランパンにのせ、指を使って薄く伸ばし広げます。(生地が切れないようにやさしく少しずつ伸ばしていきます。)
- ④フォークなどで生地に穴をあけ、弱火のフライパンで片面2～3分程度焼き、ひっくり返してさらに30秒程度ほど焼きます。
- ⑤フライパンがしっかり冷めたらもう一枚同じ要領で焼きます。
- ⑥焼きあがった生地が冷めたらカスタードクリームやメープルシロップを塗り広げ、好みのフルーツをのせ出来上がりです。



何層にも重なりあったクリームとクレープのハーモニー

ミルクレープ

- 材料**
- ・エコープむしパンミックス 200g
 - ・卵…3個
 - ・牛乳…300ml
 - ・サラダ油…20g(大さじ1・2/3)
 - ・カスタードクリーム…200g
 - ・ホイップクリーム…200g

作り方

- ①卵を溶きほぐし牛乳とサラダ油を均一に混ぜ合わせたところにむしパンミックスを加え、均一に混ぜ合わせます。
- ②中火から弱火でクレープを焼き、乾かないように冷まします。
- ③カスタードクリームと8分程度に立てたホイップクリームを1:1で混ぜ合わせます。
- ④クレープを底に敷きクリームとクレープを重ねていきます。
- ⑤冷蔵庫で冷やして出来上がりです。

※お好みで薄く切ったフルーツを挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。



バナナと生クリームがしっとりもちもちの生地に包まれて美味しいです!

バナナロール

- 材料**
- ・エコープむしパンミックス 200g
 - ・水または牛乳…260ml
 - ・サラダ油…30g(大さじ2・1/2)
 - ・バナナ…6本
 - ・ホイップクリーム…200g

作り方

- ①水または牛乳にサラダ油を加え、混ぜ合わせます。
 - ②むしパンミックスを加え均一に混ぜ合わせます。
 - ③弱火のフライパンで18cm程度の厚めのクレープを焼くような感じで片面約5分程度焼きます。
 - ④ひっくり返して1分程度焼きます。焼きあがったら乾かないように冷まします。
 - ⑤生クリームに砂糖を加えホイップクリームを作ります。
 - ⑥冷ました生地にホイップクリームを塗り広げ半分に切ったバナナを包みます。
 - ⑦冷蔵庫で冷やして出来上がりです。
- ※お好みで薄く切った他のフルーツを挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。



やわらかくて甘い生地に生クリームとあんこがよく合います!

生どら

- 材料**
- ・エコープむしパンミックス 200g
 - ・卵…1個(Mサイズ)
 - ・水…120ml
 - ・サラダ油…12g(大さじ1)
 - ・ホイップクリーム…100g
 - ・つぶあん…50g

作り方

- ①溶きほぐした卵に水、サラダ油を加え、均一に混ぜ合わせます。
- ②むしパンミックスを加え均一に混ぜ合わせます。
- ③一度温めたフライパンに生地を流し込み弱火で片面2～3分焼きます。
- ④ひっくり返してさらに1～2分焼きます。
- ⑤ホイップクリームとあんを混ぜ合わせます。
- ⑥焼きあがった皮で⑤を適量サンドして出来上がりです。



何を挟んでもおいしい! 簡単薄焼きパン

トルティーヤ

- 材料**
- ・エコープむしパンミックス 200g
 - ・塩…2g
 - ・オリーブオイル…20g(大さじ1・2/3)
 - ・水…50ml
 - ・お好みの具材…適量

作り方

- ①むしパンミックスに塩とオリーブオイル、水を加え良く捏ねます。
- ②生地が乾かないようにラップやビニール袋に入れて常温で30分程度休ませます。
- ③生地をもう一度良く捏ね、8等分に分けます。
- ④麺棒を使って18cm程度に薄く伸ばします。
- ⑤強火のフライパンで片面10～15秒ずつ両面を焼きます。
- ⑥乾かないように冷まして、お好みの具材を巻いて出来上がりです。

※薄く伸ばす時に打ち粉(小麦粉)を使うと張り付きにくくなります。

