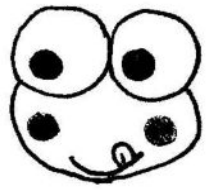


ケロケロ通信 第5号



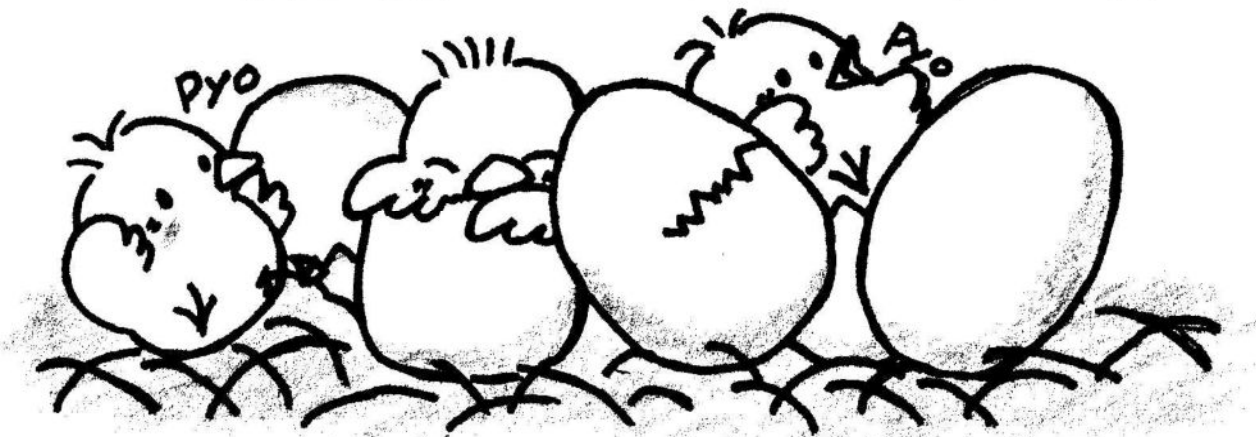
☆ 黒ウコッケイのヒナ!

小学校の校長先生が、10月の終りごろウコッケイのたまごを3こ持って来てくれました。3こだと生まれてもさみしいので、うちのチャボのたまごを4こ一緒にあたためました。そのふらん機は、岡垣の人から借りている物で、小さいけど、とてもよくわるふらん機です。1羽目に生まれたのは、11月18日で、チャボのヒナです。校長先生にもらったのは、11月19日に生まれました。

チャボのヒナの方は、黄色と黒のまだらもようで、頭の毛がふさふさです。ウコッケイのヒナの方は、毛が真っ黒で、足の指は、ニワトリより1本多い5本です。

このごろは寒いので、玄關の中で育てています。もうすっかり元気で、えさをやるとその中の大きなえさをくわえて、ほかのヒナにとられないように、箱の中を走ってにげ回ります。

お父さんは、「寒いこの時期のヒナは、育てにくい。」と言っていました。みんな元気に大きくなればいいと思います。



お父さんのコーナー

★ 大変お待たせしました。今月からようやく新米になりました。

戦後最悪の凶作、我国の米備蓄は僅か30万トンしかなく、結局、200万トンからの外米を輸入しなければならない事態となった事は、すでに皆さんご承知の事と思います。連日、食糧会計を合理化しようとした、国の食糧政策の失敗を指摘する記事が、新聞紙面を賑わせました。しかし、備蓄が減ったこの10年を振り返ったとき、本当にそれだけが理由だったのでしょうか。私には「早く新米を食べたい」という消費者ニーズ、あるいは米屋の販売競走の戦略によるところが大きかったように思えてなりません。

今、備蓄を増やせと言っている世論の奥には、その分の古米を食べようという覚悟が含まれているものと期待するのですが……。

話は大きくなりましたが、実は米の産直を行う場合、この備蓄米を個人のレベルでもしておく必要があるのです。その結果、今年のような凶作の年でも、皆さんに充分お届けできるというわけなのです。そのところのご理解を今後共よろしくお願い致します。

★ 「ふくおか合鴨肉」絶賛!! シマヤクッキングサロン(大阪)

田んぼから引き上げた合鴨の消費拡大のため、11/16大阪での料理講習会に行ってきました。講師の北川さん(京料理の老舗「ちもと」の料理長)から、こういう鴨はまず手に入らない上物だとの絶賛の言葉をいただきました。皆さんも是非めし上げて下さい。