

2024.12.13



コープ会主催

小川養鶏場 商品セミナー開催報告

さくらのこめたまごの学習とマヨネーズ作り

12月13日(金)コープ会「東町E会」のメンバーやそのお友達の皆さんで、小川養鶏場のさくらのこめたまごの学習やマヨネーズ作り体験をしました！(南部町・えん処 米や)
講師に小川養鶏場の小川恵子さん、アシスタントに「たまご屋工房風見鶏」副店長の梶村さんに来ていただき、自然でやわらかな美味しさのマヨネーズ作りを体験しました！



小川恵子さんに作り方を
教えていただきました！

マヨネーズの材料は、
・さくらのこめたまご、
・油
・酢
・お好みで、砂糖、塩、
からし、コショウ

ミキサーに材料をいれて回します！
油を少し足して 10 秒ミキサーを回す。
これを油がなくなるまで繰り返します。
美味しく作るコツは根気よく油を少しづつ
足しながら回すことです★





できたてのマヨネーズを
ポテトに混ぜてサラダが完成！



サンドイッチとサラダの出来上がり★



小川さん・梶村さんを囲んで楽しく試食・交流をしました！

小川さんのお話

戦後、両親は中国から引き揚げてきて、当時は境港に住んでいました。母がニワトリを3羽飼い始めたのがきっかけで、それ以来、数がどんどん増えていき、父が養鶏を始めました。さくらのこめたまごの親鶏の国産鶏「ゴトウ交配種さくら」は岐阜県の後藤孵卵場にあり、先見の目があった父はそれを持ち込んではじめました。ご縁があり20才で結婚し、それ以来大変なこともあります。ずっと養鶏をしています。希少なゴトウ交配種さくらには日本の風土に適した強い体を持っています。皆さんで是非この種を守ってほしいです。



参加者の感想

- ・さくらのこめたまごが、純国産の鶏「さくら」の日本の希少な鶏の卵だと初めて知りました。
- ・自家製の吟味した材料を使った飼料で育てていて、愛情のこもった卵だと実感しました。
- ・ご夫婦のなれそめや何故「さくら」を守り続けているのか？ 貴重なお話が聞けました。
- ・マヨネーズ作りはミキサーを使うと意外と簡単なんだと思いました。
- ・油を入れるところが一番大事！ 恐る恐る 10 回以上に分けて入れるところがとても新鮮でした。
- ・酢の種類やハーブを変えることで我が家のマヨネーズができる。これが手作りマヨネーズの良いところですね。
- ・小川さんありがとうございました。皆さんとても好評でした！

1988 年に鳥取県生協と小川養鶏場が産直提携を結んで、
今年で 36 年間の、長いお付き合いをしています！



コープ会

組合員さん同士なら誰とでも ♥ 149 コープ会活動中！

毎月 1 回、商品や通信をお届けし「くらし」「生協」についておしゃべりをします。

産地見学やセミナーを企画して生産者と交流もできます！！

- ・組合員さん 3 名以上で登録できます。
- ・活動期間は 4 月～翌年 3 月までの 1 年間(途中からの登録も可能)
- ・毎月 1 回、商品情報やメンバーの声を載せた通信と生協商品を無料でお届けします。
- ・活動費(会場代・菓子代等)として 500 円/月(年間 6,000 円)をお渡します。

★登録希望の方は注文番号でお申込みいただけます。別途「登録用紙」をお届けします。

注文番号

17531