

もどみや特産品に贈ける人たち 其の一

## 本宮ウコッケイ(烏骨鶏)

～本宮烏骨鶏生産組合～



みちのくの上質を食す!

### 烏骨鶏を上回る烏骨鶏

中国古来より漢方薬として宮中の薬膳料理として権力者に愛用されてきた烏骨鶏。日本には江戸時代初期に渡ってきたと言われています。

本宮烏骨鶏生産組合(組合長・伊藤彦太郎さん)の長年の研究により、この烏骨鶏を上回る烏骨鶏として、平成8年に誕生したのが本宮烏骨鶏です。伊藤さんは「卵も肉も烏骨鶏よりさらにおいしいものになりました。遺伝子組換え飼料や抗生物質を一切使用しないなど、徹底した管理のもとで育てています。また、安心・安全な卵づくりのために、鳥インフルエンザ等にかからないよう鶏の健康づくりにも力を入れています」とこだわりを話します。



本宮烏骨鶏の成鶏の「健康生たまご」



必須アミノ酸が他の烏骨鶏よりも豊富な「卵油」



本宮烏骨鶏の肉を使った「鳥肉餃子」

私たちがご提供しています



本宮烏骨鶏生産組合の皆さん(後列右が組合長の伊藤さん)

### 健康絶好調!

本宮烏骨鶏は、高たんぱく・低脂肪・低カロリー。あっさりしているのに、濃厚な旨みがあります。肝機能の働きを助けると言われている必須アミノ酸の一つである「メチオニン」が豊富です。

おすすめは「卵油」。健康補助食品として人気が高まっています。最近では、韓国最高級薬膳料理「オゴルゲタン」に本宮烏骨鶏を使った料理も開発中です。

FM Mot.Com 秘情報



あの声は、私です...



### パーソナリティ紹介

- ◆ラジオネーム : かずえねえさん
- ◆本名 : 高林和江さん
- ◆出身 : 本宮市糠沢字礼堂
- ◆趣味 : 温泉に行くこと
- ◆担当番組 : 月・火曜日の「今夜もんだNight」、その他特番など

◆リスナーに一言 : 月・火の夕方は、あなたの時間を私にあずけてね! かずえねえさんが1日の疲れを癒しちゃいます♥

### ※番組紹介 : 「今夜もんだNight」

月曜日から金曜日までの夕方5時から6時55分まで放送している夜の情報生番組。民話や子どもたちの作文の朗読、CDカウントダウンなどや地元の楽しい情報が満載です。

また、天気の良い日には、広い園庭で乳児から幼児まで



楽しく昼食を食べるさくら組の子どもたち

みんな楽しく遊び、お昼には一緒においしい給食をいただきます。子どもたちは食欲旺盛で、何杯もおかわりする子もいるほどです。

三瓶公子所長は、「保護者の皆さんの意見を聞き、コミュニケーションを図りながら、それを活かせる保育を実践していきたい」と語ります。

保育所職員一同、これからも地域から愛される保育所でありたいと思っています。