



天然記念物
秋田三鶏を展示

やま だ き ねん かん
山田記念館



山田記念館は、天然記念物の声良鶏、比内鶏、金八鶏、いわゆる秋田三鶏の資料収蔵庫です。日本鶏の権威・故山田定治氏邸内の板倉を改造し、秋田三鶏の保存会が昭和四十七年に開設しました。山田氏は、秋田三鶏の生息状態を現地調査し、戦中戦後の混乱期も保存繁殖に没頭し、これらの天然記念物指定に尽力しました。その結果、声良鶏は昭和十二年、比内鶏は昭和十七年に国の天然記念物に、金八鶏は昭和三十四年、県の天然記念物に指定されています。この記念館の見どころは、収蔵展示されている史資料とともに秋田三鶏の「生きた姿」を見学できる展示鶏舎です。最近改修された金網とガラス戸の展示鶏舎からは、日本三大長鳴鶏のひとつとして数



問 山田記念館 ☎ 49-3426
入館料・無料
開館時間・8時30分～17時
休館日・毎週月曜日
※11月から3月までは休館となり
ますが、事前に申し込みがあれば開館します。



新しい展示鶏舎での声良鳥

えられる声良鶏、美味で有名な比内鶏、闘鶏の金八鶏をまじかに見ることが出来ます。また、特徴などを記載した説明板も掲示されています。食用の比内鶏が全国的なブランドになったこともあり、修学旅行生など県外からも多くの見学者が訪れています。展示鶏舎も新しくなり、より見やすくなったこの記念館を訪ねてみませんか。

今月のレシピ

牛乳が苦手なかたでもおいしく食べられます。トロリとしたあんかけが一層おいしさを引き立たせます。ぜひお試しください。

牛乳茶わん蒸し



1人分エネルギー89キロカロリー

- 材料** (6人分)
- 卵 2コ
 - 牛乳 300cc
 - コンソメスープ 100cc (お湯100cc+固形コンソメ1コ)
 - 冷凍ムキエビ 200g
 - 生シイタケ 4枚
 - みつ葉 4本
 - だし汁 150cc
 - A { しょうゆ 小サジ2
 - 酒 小サジ2
 - 片栗粉 大サジ1
 - 水 大サジ1
- 作り方**
- ①卵は割りほぐし、牛乳、コンソメスープを加え混ぜる。これを器に入れふたをする。十分に湯気が立った蒸し器に入れ、15分程度蒸す。
 - ②シイタケは軸を取り細切りにする。エビは解凍しておく。みつ葉は2cmの長さに切っておく。
 - ③鍋にAを入れ、煮立て、②のシイタケとエビを入れて煮る。火が通ったら水溶きの片栗粉でとろみをつけ、あんを作る。
 - ④蒸し上がった①の上に③のあんをかけ、みつ葉を散らす。

一口メモ 牛乳に含まれるコレステロールは200ccで23mgと比較的少ないため、コレステロールが気になるかたでも1日200ccは飲みたいものです。ただ、脂肪の取り過ぎが気になるかたは低脂肪牛乳にするとよいでしょう。