

## { オクソンのミートパイ }

りんごと栗の収穫期、オクソンの厨房では感謝の気持ちを込めてミートパイ作りに励んでいます。

### 主な原材料

**牛肉** 厳選した黒毛和牛を当店でミンチ大に切っています、こだわりの牛肉です。

**りんご** 農薬・化学肥料を使わず約50年間、自然農法の青森県西津軽郡鮎ヶ沢町の今ファミリーファーム。

**玉葱** 和歌山県紀ノ川葛城町笠田の大浦さんが丹精込めて作られている無農薬・有機玉葱です。



### 自然の力を生かす「自然農法」の今ファミリーファーム・有機 JAS 修得

りんごは病気や害虫に非常に弱い果樹です。一般栽培では、一年間で10数回、30種類以上の農薬を散布します。今ファミリーファームでは「丸かじりできるりんご」を作りたいという信念のもと50年来、化学肥料を一切使わず、祖父の代から受け継いだ紅玉りんごの木を守ってきました。2004年木が枯れ始め、2014年1.3haのりんご園の千本の全ての木が枯れました。2015年父が育てた昔紅玉を接ぎ改植する。

2017年に木が枯れた

原因がわかる。2020年改植した紅玉が初めて実る。

今の栽培は、無施肥無農薬です。お酢もかけず堆肥もやりません。

自然から学びました。自然は、循環と共生を繰り返すだけだと。

欲張らず、とれた分が最高と思えば、それでよい。何事も丁度よく

なります。後日談ですが、切ったりんごの木は山形の職人さんが

お箸やスプーンにしてくれました。冬は薪ストーブで暖をとりますが、その灰は、瀬戸で300年続く瀬戸本業窯の7代目窯元水野半次郎さんのお許しがでて、釉薬になり、知人が器を焼いています。先日も新作が届きました。

人との繋がりにより、新たな命が生まれ、生活を豊かにしてくれています。ありがたい事です。 **今道代より**



サクサクパイに  
旨味たっぷりのミート

ミートパイ  
oxon original meat pie

大鍋で2日間、野菜と肉を煮つめた  
特製デミグラソースに、玉葱・干ぶどう・  
アーモンド・栗・豆等を入れたミートパイです。

**同箱内のりんごジャムを  
ミートパイにかけて、お召し上がり下さい。**

お届け致しました本日中にお召し上がりのない時は  
冷蔵庫にて保存して下さい。

テリーヌとして冷たいままでも召し上がれます。

180度のオーブンで7分位、加熱しますと、  
さらに美味しく、お召し上がりいただけます。

二十年前の二〇〇一年十月は日本の精肉関係飲食業界は狂牛病発症により経済的に大打撃を受けたのを思い出します。黒毛和牛を使って創業一九七四年秋より、ミートパイを製造していた当店は、その年の秋のミートパイを作るのを止めました。すると、お客様から「このような時期だからこそ、永年味わったミートパイを食べたい」とのお声掛けで新年から又、製造しました。牛肉のマイナスイメージ払拭する為に、原料は更にごだわりました。添えの紅玉リンゴのジャムにもこだわり、無農薬農業草分けの木次乳業会長・佐藤忠吉氏のご紹介で今ファミリーファームのりんごを購入しました。八年前、今さんより「りんごの木がなぜか、朽ちてしまい供給ができません」とのお知らせ。その後、北海道の有機農家から取り寄せていましたが、おかげさまで今年のミートパイから今さんの自然派リンゴを届けて頂ける事になりました。