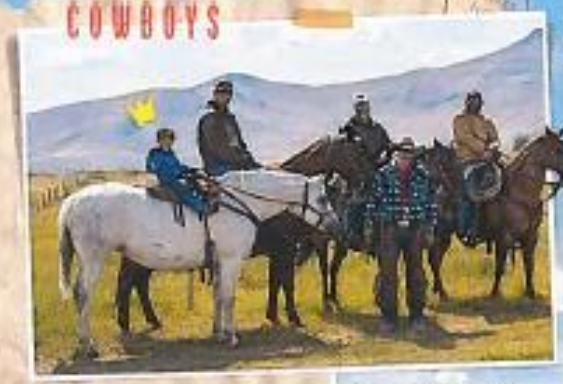
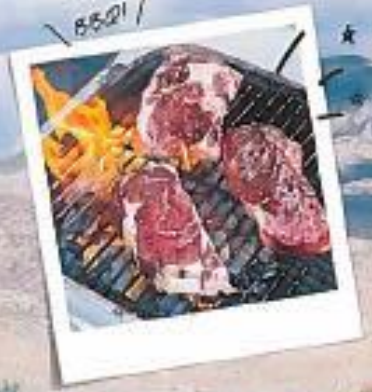
COWBOYS



ニックさんの牧場で働くカウボーイのロニーさん一家。奥さんとその姉、弟のベストくん（3歳）にしてすでに自分の馬をもち、姉のこセイ様は頼もしいかぎり！

「ビーフ牧場」を経営するニック・パーディーさん。長男Walterも、冷蔵ハンバーグなどを中西部のイリー・ターバーとも交流があったという所の社長



アイダホ

おいしさのヒミツを、見た！ 聞いた！ 味わった！

「アメリカン・ビーフ」の旅

アメリカンフードの代表といえば、やっぱりビーフ！
地元では、どんなふうに牛を育てているの？ ステーキ以外の食べ方は？ などなど、
ビーフの魅力を、アイダホの牧場でたっぷり聞いてきました！

牛一頭に対して、牧草地はなんと東京ドーム2つ分！

やってきました！ アメリカンビーフの故郷、アイダホ。アイダホといえば、ポテトばかりのイメージですが、実はアメリカ有数の牧畜の地でもあります。見渡す限りの広大な土地に、ゆったりとした牛がいっぱいいる様子は、「ほぼ」アメリカです。

ニック・パーディーさんの牧場を訪ねてみると、「ここは東京ドーム約2つ分の広さがあります」と話すのは、ニックさんの長男ウォルターさん。パーディーさんは、ビーフ牧場を経営する傍ら、冷凍ハンバーグなどを中西部のイリー・ターバーとも交流があったという所の社長さん。ウォルターさんは、「この牛はずっと外で、自由に育てられています。ストレスのない環境で育てられることが、牛のいちばんの幸せなのです」。ここ、ロッキーの山々に囲まれた牧場は、なるほど、牛たちは自然を満喫しているようです。牛たちは放牧されている牛舎で、ゆったりとした時間を過ごしています。「牧場は、ヤスライン、放牧場、また次の場所へと移動しながら、牛たちが自由に過ごしています」。ウォルターさんは、「牛にとっては、ストレスのない環境で育てられることが、牛にとっていちばんいいことです」。そう語るニックさんの言葉には、牛に対するやさしさが感じられました。

ビーフは、脂肪が少なくてヘルシー！

IDAHO BEEF COUNCIL

GARLIC
SALT

Yummy Yummy

How to make

作り方

ほかのようなパン粉は一般的ではないので、クラッカーをフライ衣にするのがアメリカ流。ステーキ肉を使いますが、どの部位でもOK! かくし包丁を細手に入れておくとやわらかく仕上がります。

衣液をつくり、ひたす

溶き卵、塩・コショウ、お好みで、シェリーのワイン、ソースやニンニクパウダーなどシーズニングをプラス。部位とクラッカーの数をつける。

クラッカーで衣を準備

材料はビーフの厚さ、クラッカー、卵、塩・コショウ、好みのシーズニング、ナプキンやビニール袋に入れてめん棒でたたいて砕いておく。

1cm点で刻む

厚さ1cmほどの部分ですやすやと油を入れ始めて進める。3本入れ、肉がプレ浮いてきたら返して、肉・ラードがとめるまで約3分揚げる。

揚げ終わりに肉をカット

やわらかくするために細かくかくし包丁が入ったお肉のまま、1cmくらいの細切りにして、塩・コショウする。

アイダホお袋の味

簡単! おいしい! お手軽フード

「フィンガーステーキ」ってなあに?

アメリカン・ビーフといえば、ステーキやBBQを思い浮かべますが、地元には少し違った食べ方もあるよう。
若いカウボーイのお宅におじゃまして教えてもらいました

クランマ直伝の味は、あっという間になくなる、家族みんなの大好物!

カラッと上がったチキンフライ「フィンガーステーキ」。家族の中にあるかわいらしいブレスコットさん家。「これは、おばあちゃんから受け継いだレシピなんです」と、もうひとりはにかみながらフィンガーステーキのつくり方を教えてくれたのは、クリスティさん。フィンガーステーキとは、部位に関係なくお肉に衣をつけて揚げるシンプルな料理。でもそれゆえ、家族みんなが大好きな味。「おばあちゃんのつくるものはどれも美味しいけど、中でもこれは特別。みんなが大好きで、毎日でも食べたいくらい。ビールとも合うし、ピクニックやお出かけのときにもぴったりなの。ぜひ、日本の家庭でもすぐにできるから、ぜひトライしてみてね!」

ブレスコットさん ファミリー

この時期に来て取材したいカウボーイ一家。アダネスさん(右)、バーンさんの娘とその人家族

ガモテーブルがいっぱい!

「リビングは子どもの遊び場だけじゃない」。ガモテーブルをずらっと入れて、ゆったりしたのんびり感。ちょうどいいのんびり感。ここはカイン!?

DIYが素敵! 牧場インテリアも採見!

1年前にこの土地で牧場を始めたブレスコットー家。お家は自分たちでリノベーションしたそう。素敵なインテリアをご紹介

IDAHO BEEF COUNCIL