

熊本県 天草大王

柔らかく脂の甘い雌と弾力とうま味の強い雄 それぞれの特徴を生かすフレンチ

ロスタル

館里美

北海道から沖縄まで各地で飼育されている地鶏。

その種類は全国で50を超えるといわれている。

それぞれの場所の気候風土に影響を受け、

各地の生産者によって大切に育てられた

個性豊かな地鶏を、一流の料理人はどう使っているのか。

その魅力を伝える本連載。第5回目は天草大王をご紹介します。



L'OSTAL

石川県金沢市安江町17-28

TEL:076-260-7121

18:00~23:00(L.O)

日休

※天草大王を使ったコースは

春~秋限定



館里美

1982年、富山県生まれ。豆腐店を営む祖母の影響で5歳から料理を始める。調理師学校卒業後、金沢のピストロ、東京のジビエ料理店「ラ・フーシェリー・デュ・ブバ」で腕を磨き、2013年にロスタルである夫の田中敦氏と共にロスタルを開業。猟師免許を持ち、2023年に「日経新聞主催 第1回Super DX Cuisine AWARD 持続可能な狩猟肉賞」受賞。自ら狩りをし、自家農園の野菜も駆使。素材の力強さをストレートに表現する料理を心がけている。

天草大王雌鶏と砂肝から炙りのパロティース 能登葉のマロングラッセ



「いろいろな地鶏を使ってみたのですが、天草大王が一番しっくりきたんです。野生の肉に近いというか、噛めば噛むほど味わいがある。特に皮のあたりに甘味を感じます」。自ら狩猟免許を持ち獲物を捕らえるジビエ料理を得意とする館さんは、天草大王を使う理由をそう話す。一度絶滅した地鶏を復活させた背景にも興味を抱き、天草に出向き、海が見える広い敷地でのびのびと育つ様子も見てきたという。そこで生産者に「春から夏にかけてが美味しい時期」と聞き、冬はジビエを出す自店のスタイルにも合うと思ったそうだ。雄鶏と雌鶏の違いも、個体差のあるジビエを扱うシェフには素材の魅力の一つになる。

「雌は皮が柔らかくて脂身が甘くて。全体がぼんじりのような肉質なので、その柔らかさを生かしてパロティースにしました。ムネ肉、モモ肉、砂肝、スネ肉、それぞれの食感と風味の違いを味わえるよう、味付けは塩と胡椒だけなんです」。能登のイチジクや栗が持つ甘味や酸味、ほのかな苦味が肉の味わいを引き立てる。

跳ね返すような弾力で、噛むことでうま味を感じる雌は、焼くのが一番という館シェフ。「焼いたら皮も肉もぎゅっと縮みますが、それも美味しさのうち。噛み応えこそがこの鶏の良さですから」とコメントの一方で、火入れには細心の注意を払い、最後は炭火で焼き上げる。5年熟成のヤマブドウを使ったソースの甘味がその炭火の香りを際立たせ、付け合わせである内臓肉を使ったりソットにのせた自家農園のゴボウで、土の香りをプラスする。シンプルながらも実は細やかな足し算、引き算を重ねた館シェフの料理の根底には、狩猟で命と向き合う日々で培った、食材へのリスベクトがあるに違いない。シェフのリスベクトに値する野生に近い地鶏が、天草大王なのだ。



1



2



3



4



5



6

1. 天草大王雄鶏モモ肉のグリル自家果樹園5年熟成山葡萄ソース。2. 筋肉隆々の天草大王の雄鶏。3. 鶏だけではなく、猪でも鹿でもベティナイフ1本で素早く捌く鎗シェフ。4.5. 付け合わせのリゾットにはレバーとハツを刻んで炒め、石川県のブランド米「ひやくまん穀」と天草大王の骨からとったスープを加える。6. グリルした鶏肉は、最後に炭火でパリッと焼き上げ、炭の香りを纏わせる。

弾力とジューシーさに ほのかな甘味を併せ持つ 復活を遂げた幻の地鶏



かつて味や食感の良さから、博多水炊きの鶏として珍重されていた「天草大王」は産卵率が低い大型種であることにより、昭和初期に一度絶滅している。復活を望む声に応え、熊本県農業研究センターが8年の月日をかけて復元に成功したのは、2000年のこと。

その品質を保つため、厳しい管理体制で原種鶏の管理や素びなの供給を行い、1㎡7羽以下というゆったりとしたスペースで通常より長い時間をかけ、じっくりと育てられる。年間生産10万羽という希少品種だが、雄は5〜7kgという堂々たる体躯。雌も3〜4kgという大型で肉質は弾力があり、噛めば噛むほど甘味があふれ出す。また、皮周辺や脂に独特の甘味があり、太い骨からとれるスープも濃厚である。

【問い合わせ先】

一般社団法人
日本食鳥協会

TEL
03-5833-1029

