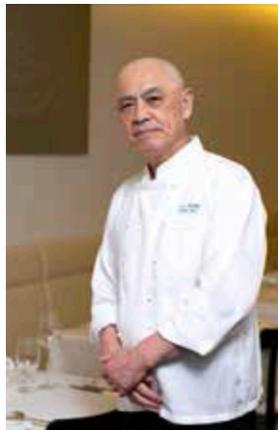


福島県 川俣シャモ

バランスの良い肉質を生かし、 うま味を凝縮させたひと皿

ギンザ トトキ 十時亨

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、各地の生産者達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4回目は川俣シャモをご紹介したい。



GINZA TOTOKI

東京都中央区銀座5-5-13
坂口ビル7F
TEL 03-55678-3511
11:30~13:30LO、
18:00~21:00LO
月休、ディナータイム日・
ランチタイム火休

十時亨

1956年、福島県生まれ。「銀座レカン」などで修業したのち、渡欧。帰国後、1992年から「銀座レカン」の総料理長を務める。2003年に独立し、銀座に「レディタンドトトキ」をオープン。2013年には「ギンザトトキ」としてリニューアルオープン。2015年に農林水産省顕彰制度料理マスターズ ブロンズ賞、厚生労働省卓越技能賞 現代の名工受賞、2022年に農林水産省顕彰制度料理マスターズ シルバー賞受賞。



1. モモとムネの部分を開いて、塩・胡椒を
する。2. ムネ肉の部分が内側になるよう
に、詰め物を包んでいく。ムネ肉が内側
に、モモ肉が外側になるように包むのは、
ムネ肉がパサつくのを防ぐため。3. 包ん
だ塊を背脂で覆う。4. さらにタコ糸で補
正して形を整え、表面を焼く。

コンフィは、最後にフライ
パンで表面をカリッ
と焼くと香ばしさが増
して美味。



「川俣シャモは30年程前から使っています。味のバランスがよく、うま味がしっかりしているところが気に入っています。火を入れてもあまり硬くならないので、どんな料理にも使えるのがいいですね」と話すのは、「ギンザトトキ」のオーナーシェフ・十時亨さんだ。冬なら鍋料理に使っても美味しいとのことだが、今回は夏の食材を合わせた2皿を披露してくれた。

まずは、「川俣シャモのファルスベール」。

「これは、季節によって詰め物を変えることで、四季折々の料理になりますが、今回はエダマメ、コマツナ、タマネギ、鶏レバー、豚バラ肉を使いました」と十時さん。豚バラ肉の挽肉はよく練ってグルテンを出す。そこに、適当な大きさに切ったコマツナ、粗めのみじん切りにしたエダマメとタマネギを加え、よく混ぜる。さらに煮詰めた鶏のジュ、バター、焦がしバター、オリブオイル、炒ったアーモンドを加え、塩・胡椒で味を調えれば、詰め物の出来上がりだ。開いた川俣シャモで詰め物を包み、背脂で巻き、オーブンとフライパンでじっくり火を入れる。断面も美しい「川俣シャモのファルスベール」の完成だ。

ふた皿目は「川俣シャモのコンフィ」。80℃で約1時間15分、川俣シャモのモモ肉にじっくり火を入れていく。

「地鶏は基本的にトウモロコシを食べて育つので、トウモロコシはベストな相性」と十時さん。その言葉を反映するように、今回はソースも付け合わせもトウモロコシづくしだ。赤いスイートコーンと普通のコーンの粒を飾った皿はどこか愛らしく、季節感もしつかり。香り、味、歯ごたえのバランスが良いという川俣シャモの特徴を存分に楽しめるひと皿になっている。

フレンチの匠が30年間愛用する川俣シャモ。そのポテンシャルは、高い。



1

1.「川俣シャモのファルスベール」は、季節の食材を使った詰め物としっかりと肉のうま味のコンビネーションが絶妙。2.時々油をかけながら、150℃のオーブンで約15分ローストする。3.オーブンで火を入れたあと、フライパンで焼き色を付ける。4.赤ワインビネガーでソースを作る。



2



3



4

特産物で地域活性化を その熱い思いが生んだ 「川俣シャモ」

かつて幕府の天領として栄え、闘鶏が盛んだったという福島県川俣町。同地でシャモを特産化する取り組みが始まったのは1983年のこと。その後も「味が濃くてジューシーなシャモ」へ品種改良する取り組みが進められ、純系のシャモ（雌）に大型赤鶏のレッドコーニッシュ（雄）を交配して生まれた雄に、さらにロードアイランドレッドを交配。その「川俣シャモ」が誕生してからも品質向上に努め、2008年には福島県ブランド認証地鶏に認定された。現在は有限会社川俣シャモファームを中心に基本的に町内で一元管理している。東日本大震災で大打撃を受けたものの、3年後には震災前の生産羽数まで回復。「川俣シャモ」は、今も多くの人々に愛されている。



【問い合わせ先】

一般社団法人 日本食鳥協会

TEL

03-5833-1029

