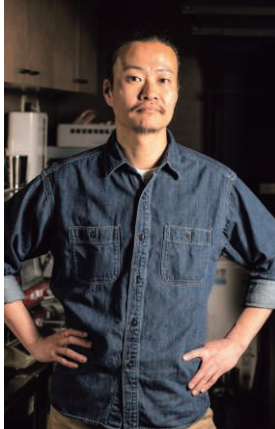


伝統的な家庭料理で地鶏の美味しさを楽しむ

ラ・キュイジーヌ・ド・カワムラ 河村健志

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。それぞれの地域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。その魅力をお伝えする本連載、第3回目はみやざき地頭鶏をご紹介します。



河村健志

1979年、山口県生まれ。調理師専門学校卒業後、福岡市のイタリア料理「ナヴィリオ」で酒井裕伸氏に師事。その後、久留米市のフランス料理店「香炉」で久木原竜介氏に師事。2007年に「Grillかわむら」を開業。2017年に店名を「La Cuisine de KAWAMURA」に改め現在に至る。

La Cuisine de KAWAMURA

福岡県福岡市中央区高砂1-22-2 アーク七番館2F

TEL: 092-210-4673

18:00~22:30

日休



もも肉を赤ワインと香味野菜で2時間煮込んだ「コック・オ・ヴァン」。



1.2.焼いた地頭鶏のもも肉に細挽きのパン粉を付け、オーブンへ。じっくりと火を入れる。3.鶏から取ったうま味の濃いフォンにシェリービネガーを加え、ソースを作る。4.生クリーム、スパイスを加えて煮詰めてゆく。5.ラタトゥイユを敷き、ソースを加える。

今回ご紹介するみやざき地頭鶏のルーツは、江戸時代まで遡る。その美味しさから、薩摩藩の地頭職に献上されていたことからその名が付いたといわれる。昭和18年に天然記念物に指定されるが、その後、研究と交配が重ねられ、現在の「みやざき地頭鶏」が誕生した。厳しい生産条件のため生産数は極めて少ないが、河村シェフはその肉質の柔らかさとうま味に、ぞっこん惚れ込んだという。

「鶏肉は鴨肉や鳩肉と違ってポビュラーな素材なので、調理法もそれに合わせるのが一番。今回はマスタードを使ったフランスの家庭料理「悪魔風」を、レストランメニューに昇華させました」

まず丸鶏を捌き、もも肉の皮と身の間にタイムを挟み、塩胡椒を振る。フライパンに移し鶏の脂だけで皮目から焼く。「もも肉は熱を加えると収縮しやすいので、骨付きのまま焼きます」。キツネ色に焼いたらマスタードを塗り、細挽きのパン粉を付け、200℃のオーブンで15分加熱。ソースはフォン・ド・ヴォライユにシェリービネガーを足して煮詰め、生クリームとスパイスを加えて仕上げた。盛り付け、ラタトゥイユで彩りを加えれば完成だ。口の中に広がるスパイスの複雑な香味と、もも肉から溢れ出す脂のうま味の相性が絶妙。

「もともと肉が持つ味わいがとても濃いので、多少強めのソースを合わせても負けない。合わせるワインの選択肢も広がります」

もう一品のコック・オ・ヴァンは、もも肉を赤ワイン、香味野菜と共に2時間ほど煮込んだ料理だ。もも肉を引き上げた後更に煮詰め、煮汁にうま味とコラーゲンをしっかりと閉じ込めた濃厚なソースに仕上げる。フォークだけでほぐれるほど柔らかな肉にソースを纏わせて頬張れば、空いたほうの手が思わずワインに伸びてしまうひと皿だ。



1

1.「みやざき地頭鶏のディアブル風」。フランスではマスタードを効かせる、いわゆる“悪魔風”。伝統的な家庭料理をあえてレストランメニューに昇華させた。コースメニューにも採用しているひと皿だ。2.もも肉に塩コショウを振る。3.皮目から焼き目を付ける。4.取り出してマスタードを塗る。



2



3



4

【問い合わせ先】
一般社団法人 日本食鳥協会
TEL
0315833311029



極めて厳しい生産条件が定められ、広大な土地に平飼いで1㎡当たり2羽以下、雄は120日、雌は150日かけて育てられる。農林水産省が定める地鶏のJAS規格（1㎡当たり10羽以下、80日以上飼育）と比べかなりゆとりのある環境で育つみやざき地頭鶏は、ストレスなく健康的な内臓を持ち、肉質は弾力があり、味は濃く、脂には強いコクがある。

限られた農家しか 生産できない 宮崎が誇るブランド地鶏

宮崎県の指定認定農場のみで飼育されているブランド地鶏。もともと九州南部で古くから飼育されてきた地頭鶏の雄とホワイトブリマスロックの雌を掛け合わせた交雑種第一世代の雄に、九州ロードの雌を交配して誕生した。九州ロードを母鶏とした肉用鶏はこの他「熊本コーチン」「天草大王」「豊のしゃも」がある。

