

秋田県比内地鶏

濃厚なうま味をシンプルに、 深く味わう

ヴィノ・ヒラタ 仁保州博

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。その魅力を伝える本連載、第2回目は比内地鶏をご紹介します。



仁保州博

1974年、鳥取県生まれ。学生時代に訪れたイタリアで料理に魅かれ、調理師専門学校卒業後、都内のイタリア料理店で修行。1998年「ヴィノ・ヒラタ」に入店し研鑽を積み、2009年に料理長へ。2010年にオーナーシェフに就任。素材の可能性を引き出す工夫と新たな食材を積極的に取り入れ、個性豊かなイタリア料理を提供する。

Vino Hirata

東京都港区麻布十番2-13-10
エンドビル2F
TEL:03-3456-4744
18:00~22:00
日休



「比内地鶏のガランティース」は肉だけでなくレバーや砂肝も使用したひと皿。

1.煮込み始めの鍋。香味野菜と比内地鶏のガラを6時間煮込んでゆく。2.約1.8kgの雌の丸鶏を腹開きにし、部位に分ける。3.下味した肉は中〜弱火で、皮目に火が入る程度に焼く。4.ソフリット、ブロードと合わせた肉を中挽きのミンチに。ここに塩コショウ、パルメザンチーズ、卵を加える。



今回登場するのは比内地鶏。薩摩地鶏、名古屋コーチンと並び日本三大美味鶏の一つである。8年程前から比内地鶏を使っているという仁保シェフはその魅力を「何よりも食感と味の良さ」だと言う。「毎冬、比内地鶏で作るガランティースをお出ししています。今回はそのうま味をさらにシンプルに感じて頂けるよう、比内地鶏のブロードと一緒に地鶏肉のミンチを詰めたトルテリーニを味わうひと皿を作りました。トルテリーニは豚や牛で作ることが多いのですが、味わいが濃厚な比内地鶏でも十分に美味しい。冬の定番料理ですね」

まずは丸鶏をさばき、ガラと肉に分ける。鍋にガラを入れて水を張り火にかけ、ある程度アクを取る。そこにセロリ、玉ねぎ、生ハムの切れ端を入れ、沸騰させないよう丁寧にアクを取りながら、6時間程かけてブロードをひく。掃除した肉は塩コショウをして皮目から軽く焼き、ソフリットとブロードと合わせて火にかけた後、ミンチに。粗熱が取れたらパルメジャーノと塩コショウ、繋ぎに全卵を加えてタネが完成。これをごく薄く伸ばした生地で包み、茹で上がったら沸かして軽く塩をしたブロードに入れる。

「イメージはワンタン。ツルツとさせたいので、生地はバスタマシーンで伸ばします。材料は強力粉と薄力粉を同量と卵だけ。パスタにして茹でるので、タネの塩は強めがいいです」

潔いほどシンプルな料理だが、ひと口頂くと驚くほど濃厚な鶏のうま味に驚く。黄金色に輝くスープも然りで、その深いコクは比内地鶏の力強さがあってこそ出せるものだろう。

ガランティースは、ミンチにしたモモ肉に砂肝やレバー、食感のアクセントになるいぶりがっこを加えたタネを作り、これをムネ肉で巻き65度の湯煎に1時間30分かけて火を入れた冷菜。レバーのうま味とスモーキーないぶりがっこの風味、カリッとした食感が一体となったひと皿だ。



1

1.「比内地鶏のトルテリーニ・イン・ブロード」。コクのある澄んだスープと、ミンチにしても力強い味わいを感じるトルテリーニと一緒に味わう。2.生地でミンチを包む。3.完成したブロード。4.塩だけ加えたブロードに茹で上げたトルテリーニを入れ沸かす。



【問い合わせ先】
一般社団法人日本食鳥協会
TEL
03-58333-1029



比内地鶏の雄とロードアイランドレッド種の雌で生まれた鶏だけを指し、飼育密度や飼料内容にも厳格な基準が設けられている。28日齢以降は160〜180日かけて平飼い、または放し飼いで育てられ、一般的なブロイラーに比べ、うま味成分であるイノシン酸が高い。肉質は赤みが強く、弾力のある歯ごたえをもつのが特徴。

ストレスを避け
広い環境で野鶏に近い形で
飼育される美味鶏

