

# 「大分県 おおいた冠地どり」

## 旨みが強く

## ジューシーな肉質

## 火を入れても柔らかく

## 使いやすい逸品

—— 男厨 岩男英治

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8回はおおいた冠地どりを紹介したい。

Text: Ryoko Sakame Photo: Toshimitsu Sakamoto



岩男英治 いわお えいじ

1981年、大分県宇佐市生まれ。2000年より地元の日本料理店に勤務。さらに料理の研鑽を積むべく02年に大阪へ移り、ホテル内の和食店で約10年間修行。12年に「からあげ専門店発祥の地と言われる宇佐市・四日市にて独立開業。24年9月、同市内の現店舗に移転。鶏料理をはじめ、蕎麦、フグなど大分の名産物が満載のコース、単品メニューの2本立てで営業している。



### 男厨

大分県宇佐市  
四日市川の上1357-3  
TEL 0978-25-5527  
18:00～22:00 日休



### 「おおいた冠地どりの昆布締め」

モモ肉は、塩で下味をつけてひと晩昆布締めにする。提供前に薬の灸で炙り、皮面をパリッと焼き上げる。表面の香ばしさと、肉と脂の双方から溢れる汁気と旨みが一層際立つ仕立て。薬味野菜を添え、醤油、胡麻油に自家製柚子胡椒で辛みを利かせたたれをかけて。



※生食用食鳥肉等の安全確保について(鹿児島県版)



1 約2kgの丸鶏をさばく。「おおいた冠地どりはモモ肉のほうが胸肉より大きい」。2 鶏皮の脂で炒めた米と野菜に、合わせだしを注いで炊き上げる。3 厚みが均一になるよう切り開き、醤油で下味をつけた胸肉でとりめしを巻き、真空調理で火を通す。4 薄く衣をつけて揚げ、切り分けて皿に盛る。

地元在住の常連も多い「男厨」だが「旅行で訪れた方が、大分のおいしいものに出会える店でもありたい」と岩男さん。そんな思いで考案した「とりめしのおおいた冠地どり巻き」とり天風」は、大分の郷土料理をかけ合わせた独創的なひと皿だ。とりめしは、鶏皮の脂で米とゴボウ、ニンジン、シイタケを炒めてから炊き上げたもの。これを醤油で下味をつけた胸肉で巻き、真空調理で加熱。提供直前に、色よく揚げています。

「おおいた冠地どりならではのしっとりとした柔らかなムネ肉に、パエリア風に炊き上げたとりめしの粒々感がよく合います。地鶏を食べたい！」と宇佐を訪ねていただけたら、こんなに嬉しいことはありませんね！

今年、創建1300年を迎えた宇佐神宮で知られる宇佐市。この地で長く支持を得ている料理店が「男厨」だ。オーナーシェフの岩男英治さんは、開業してまもなく「おおいた冠地どり」に出会い、使い続けている。「地鶏らしい強い旨みをもつ一方で、柔らかくて食べやすい点も魅力です。しっかりと火を入れても固くならないので、色々な料理に展開できそうです」と岩男さんは話す。

単品料理のお品書きでは、七輪で提供するモモ肉の朴葉焼きが定番だそう。「おおいた冠地どりのモモ肉は、脂ののりがよいのも特徴。その脂自体が持つおいしさも味わってほしい」との考えから、今回はモモ肉の昆布締めをご紹介します。炙る前にあらかじめ昆布締めにするので、その旨みが一層膨らむ。また、脂のりのよさとジューシーな食感が、切り口の見た目からも伝わってくる。



### 「おおいた冠地どりイトコドリ」

鶏皮からにじみ出る脂を米にまといわせてパエリア風にバラリと炊いたとりめしと、真空調理でしっとりとした胸肉の食感の対比が楽しめる鶏料理。仕上げに銀あんをかけ、とり天に付き物の薬味・とき辛子を白髪ネギ、ユズ皮とともにトッピング。大分名物が満載の一皿とした。

## 日本で初めて烏骨鶏を交配 4品種の長所をかけた合わせ 優れた食味と生産量を両立



ふさふさの毛冠<sup>もうちん</sup>に、豊かな顎ひげ。国内で初めて烏骨鶏を交配し、その特徴を受け継いだ外観から命名された「おおいた冠地どり」は、大分県畜産試験場（現 大分県農林水産研究指導センター 畜産研究部）による約4年の開発を経て、2008年に市場に登場した。

旨みの強い烏骨鶏に、やはり濃厚な旨みで定評のあるロードアイランドレッドを合わせた地鶏で、旨み成分のイノシン酸含有量が一般的なブロイラーの約17倍と高い。柔らかく食べやすい点でも高評価を得ている。さらに、発育や産卵性に優れた白色ロックと九州ロードも交配しており、地鶏としては短期の90日前後で出荷される。そのため安定した生産量を確保でき、広く流通できることも長所だ。

