

「山梨県 甲州地どり」

シンプルな炭火焼で

表現する肉質の良さ

内臓のソースで

奥深い味わいをプラス

—— ビュウファロ 江口拓哉

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6回目は甲州地どりをご紹介します。

Text: Hanayo Tanaka Photo: Tomoko Osada

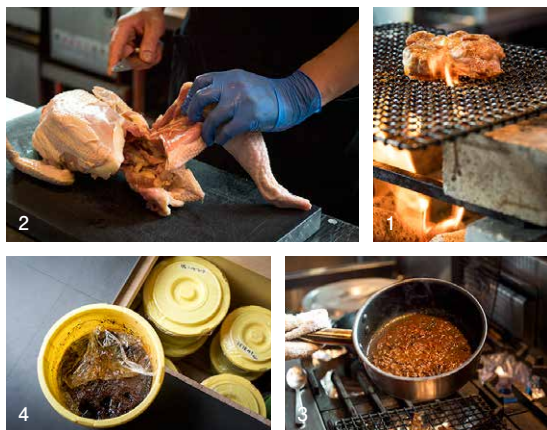


江口拓哉 えぐちたくや

1988年、東京都生まれ。都内のイタリアンレストランで10年ほどを過ごし、20代でシェフも経験。さらに料理の引き出しを増やし、料理人としての経験値を高めた30歳で代官山「ファロ」へ入社。櫻村仁尊シェフのもとで経験を積み、2024年4月にオープンした姉妹店「ビュウファロ」のシェフに就任。

ビュウファロ

東京都港区虎ノ門2-6-3
虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 4F
TEL 03-6268-8300
16:00~21:30 LO 火休



1 強火の遠火で脂を落としながらじっくり焼き上げていく。2 飼育期間が長いので、サイズも大きいのが特徴だ。3「甲州地どりの炭火焼き」に使うベヴェラータ味噌は、甲州地どりの内臓(レバー、ハツ)を使ったソース。ンドゥイヤをイメージした自家製の辛味噌と黒コショウを効かせてスパイシーに。4 店内の棚や床下収納には試作中のものも含めて自家製の発酵調味料が並ぶ。



「炭火で焼いた甲州地どりの手羽餃子」

手羽先の内側に、豚肉とキャベツの煮込み料理であるロンバルディア州のカツソーラを仕込んだ新メニュー。高知産「極みえのき」を麹漬けにした極みえのき麴の旨み、発酵白菜のほどよい酸味が味わいに奥行きを加えている。

地鶏肉の良さを炭火で引き出し 発酵調味料で深みを加える

代官山「ファロ」の姉妹店として、この春オープンしたばかりの「ビュウファロ」は、炭火焼き×イタリアンというテーマを踏襲しつつ「発酵」の要素を加えた注目店だ。「ファロ」でもおなじみのボルケッタには、豚ひき肉と米、塩を発酵させた豚の熟鮮(なまほ)を巻き込むアレンジを加えているほか、パンの端材を発酵させて作ったパン醬油など常時5〜6種類の発酵調味料を用いたメニューが並ぶ。

「スタッフでアイデアを出し合いながら、いろいろ試しているところです」と話すのは、シェフの江口さん。今回ご紹介する「甲州地どりの炭火焼きベヴェラータ味噌」にも、鶏の内臓と辛めのサラミを使うヴェネト州の郷土料理・ベヴェラータソースに、自家製の辛味噌を加えている。

「食材への理解を深めることがおいしい料理に繋がる」と考えている江口さんが、日々食材と向き合うなかで今年出会った食材の一つが、甲州地どりだ。「肉質が抜群に良いと感じます。筋肉質で、弾力と旨みもあって。炭火焼きではこういうしっかりした歯応えのある鶏肉が望ましい」と江口さん。これまで主に腿肉を仕入れていたが、今回新たに手羽先を使ったメニューも考案した。

「炭火で香ばしく焼き上げた手羽先は旨みが強く、ジューシー。ワインが欲しくなる味わいです。手羽はレストランでは使いづらい部位ですが、アラカルトで営業している当店なら、これを出せるのが強みになりますね」



「甲州地どりの炭火焼き ペヴェレータ味噌」

炭火で焼き上げた甲州地どりの腿肉。付け合わせは山形「お日さま農園」から届いた無農薬のネギボウズ。鶏の内臓や辛めのサラミ、甘口のヴェルモットを含むペヴェレータ味噌のソースで、ワインにも寄り添う一皿に。

自然豊かな環境で 120日かけて飼育される 山梨生まれの地鶏

山梨県で開発された地鶏で、平成元年より飼育がスタート。現在は主に甲府市と苗吹市で生産されている。山梨県畜産酪農技術センターで改良されたシャモの雄と、独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場で改良された劣性白ロックの雌との交配により生まれた品種。

地鶏の定義とされる飼育条件が孵化から75日以上であるのに対し、120日間の飼育期間を経て出荷される。その間、広い土地でのびのびと運動しながら放し飼いで育てられ、出荷時には体重が平均3.2kgまで成長。地面の小石をついばむことから内臓が発達し、引き締まった肉質となる。全飼育期間を通して、指定伝染病を除いて無薬で育てられているのも特徴で、月間の生産量は約2000羽にとどまっている。

