

「京都府 丹波黒どり」

一羽を余すことなく使用し 秋の食材と共に提供 命の恵みへの感謝を込めた イタリアンに

カステロヌオーボ 鴨志田啓二

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7回は丹波黒どりをご紹介します。

Text: Hanayo Tanaka Photo: Yoshiko Yoda



鴨志田啓二 かもしだけいじ(右)

1982年、東京都生まれ。辻調理師専門学校卒業後、石鍋裕氏がシェフを務める「クイン・アリス迎賓館」にて4年間師事。その後、都内フランス料理レストラン2店舗を経てフランスへ渡り3年半の間に10店舗以上で修行を積む。帰国後は栃木県の「オトワレストラン」など3店舗を経て、銀座「ピストロシンパ」のオープンから4年以上スーシェフを務める。2019年9月、小田原「カステロヌオーボ」のシェフに就任。



Castello nouvo

神奈川県小田原市城山1-6-32 志澤ビル

TEL 0465-34-7756

11:30~14:30、17:30~21:30 月休



1 丸どりを背開きしているところ。筋の多い部分や内臓を丁寧に取り外し、余すところなく使っていく。2 取り外した部位の一部。ガラはだしをとるのに使い、筋が多い部分や内臓は合い挽き肉やその他の料理に使われる。



「トルテリーニ・イン・ブロード コン・ファンギ」

丹波黒どりとったブロードに、4~5種類の小田原産キノコと自家製トルテリーニを合わせたスープ。トルテリーニの詰め物には、ブロードをとった後のニンジン、丹波黒どりの内臓(ハツ)の、筋が集まってコリコリした部分を細かく刻んで入れているため、食感も楽しめる。

東京・門前仲町の「パツアパツ」閉店後、現在は自身の店を持たず、レストランのコンサルタントとして山形、新潟、長野と全国各地を飛び回っている有馬邦明さん。今回ご協力いただいた神奈川・小田原の「カステロヌオーボ」もその一つで、シェフを務める鴨志田啓二さんは「自分にとって有馬シェフはイタリアンの師匠です」と、フレンチからイタリアンへの転身を後押ししてくれた有馬さんに厚い信頼を寄せる。同店は「体に優しいイタリアン」をコンセプトに、自然派ワインや季節ごとの小田原産の食材を中心に提供しているのが特徴。今回はそんなお二人に、地元食材と丹波黒どりを合わせた秋らしい二品を作っていた。

今回、丹波黒どりを初めて使ったという有馬さんはその品質について「味がしっかりと、肉質がきめ細やか。一般的に鶏肉の旨みは筋肉量と比例しますが、軍鶏ほど固くないのにもかかわらず、インパクトのある旨みがあり、脂肪分にも深いコクがあって『おいしい』と感じるストライクゾーンにストンと入る。非常にバランスが良い地鶏だと感じました」と絶賛。また「地鶏料理に挑むなら、名古屋コーチンや比内地鶏などの有名どころだけではなく、丹波黒どりを選択肢に入れてほしい」とも続けた。

また、仕入れの際は「絶対に丸どりで入れるべき」と有馬さん。「特に丹波黒どりは黒い足首の部分からとても良いだしが出ます。5日間かけて何度もスープをとります。丸どりが1羽あれば店のスープは1週間安泰ですね」



「稲わらと海塩の包み焼き」

トスカーナ地方で、祝い事などが集まる場で食べられている華やかな料理。背開きした丹波黒どりの肉の上に、しっかり練った挽き肉、一口大にカットしたハツ、レバーをのせてくりりと丸め、わらを加えた生地で包み込んで焼き上げる。丹波黒どりのさまざまな部位と、その濃厚な味わいが存分に楽しめる。



包み焼きの内側に仕込んだ合い挽き肉には、背開きの際に切り離した丹波黒どりの肉、牛肉、生ハムを使用。さらに塩、ナツメグ、ニンニク、レモンの皮、パルミジャーノ、卵黄、味噌、刻みタマネギを加えて風味豊かに。



3 詰め物をした鶏の表面を茹でたキャベツで覆うのは、包み焼きの生地に含まれる塩分によって肉の水分が出てしまうのを防ぐため。4 わら、小麦粉、海水の塩、卵白で作った生地でキャベツの上から全体を包み、表面全体にオリーブオイルをかけ、170℃のオーブンで1時間～1時間半焼く。オリーブオイルは沸点が低いため、表面にかけることで早く均一に火を入れることが可能となる。5 開いた丹波黒どりの肉の上に合い挽き肉を軽く伸ばし、粗く刻んだレバーとハツを埋め込むように入れ、全体を転がしながら巻き込んでいるところ。

飼料米として与えるという循環型農業にも寄与している。



艶やかな黒い羽と鉛色の脚が印象的な丹波黒どりは、雄がロードアイランドレッド×オーストラロップ、雌はロードアイランドレッド×ロードサセックスを血統に持つ、京都府と兵庫県で生産されている株式会社ヤマモトのオリジナルブランド。なめらかできめ細かな肉質は乳白色で、不飽和脂肪酸であるリノール酸やオレイン酸を多く含んでいるのも特徴だ。1坪当たりの飼育羽数は一般的なブロイラーの約半分。ストレスなくゆったりとした飼育環境にこだわり、穀物主体で繊維質を多くした自家配合飼料を与え、出荷まで90～100日かけて丁寧に育てられている。全飼育期間にわたり、予防目的の抗生物質や合成抗菌剤は不使用。また鶏糞を有機肥料として地域の契約農家に飼料米を作ってもらい、丹波産の飼料米として与えるという循環型農業にも寄与している。

料理人が鶏肉に求める
肉質・味わい・価格の全てを
満たすバランスの良い地鶏

