

美味しい地鶏を求めて 第1回

福島県 会津地鶏

素材の個性と会津の風景の共演

アルジエント 鈴木健太郎

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手厚く育てられた個性豊かな地鶏を、一流の料理人に調理してもらい、その魅力を伝えていく本シリーズ。第1回目は会津地鶏だ。



鈴木健太郎

1981年、神奈川県生まれ。都内近郊のフランス料理店で経験後、2009年ひらまつ入社。「サンス・エ・サヴール」などで研鑽を積み、2019年1月「アルジエント」料理長に就任。食材が育った土地の情景や生産者の想いととも、日本の食の美味しさをインペーティブに表現する。



アルジエント

東京都中央区銀座3-3-1
ZOE銀座8F/9F
TEL 03-5524-1270
11:30~15:30(13:30LO)
17:30~22:30(20:00LO)
月休(祝日の場合は翌日休)



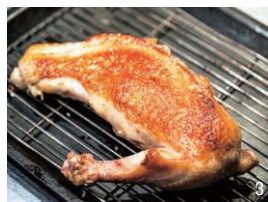
4



1



2



3



5

1.2.3. 会津地鶏の胸肉は、最初に強火で皮目に焼き色をつけ、あとは弱火でじっくり焼き上げていく。4.「以前から会津地鶏を使っています。今回のふた皿も、皮が硬くなく出汁が出る会津地鶏の特徴が活きるような料理にしました」と鈴木シェフ。5. 会津地鶏のコンソメをかけて「こづゆ」風に。こづゆは貝柱の出汁で里芋や蕨などを煮込んだ郷土料理。

text: Shoiko Yamauchi photo: Tomoko Osada

新シリーズの初回を飾るのは、「会津地鶏」。

「柔らかくてジューシーで、うま味も強い。皮も硬くないし、出汁もよく出る。そんな会津地鶏の個性を存分に活かせる料理を考えてみました」と鈴木シェフは言う。

最初のひと皿は、会津地鶏の胸肉をシンプルにローストし、ピーツやラディッシュ、小ぶりの会津産なめこなどを合わせたもの。盛り付け後に会津地鶏のコンソメをかけ、この地方の郷土料理で知られる「こづゆ」をイメージしつつ、フランス料理のひと皿に仕上げた。「こちらの料理は出汁が決め手なので、一番のポイントは美味しいコンソメを作ることですね。シンプルな料理なので、胸肉を美味しく焼くこともポイントです」という鈴木シェフの言葉は、簡素だが奥が深い。

ふた皿目は、会津地鶏のつくねとオニグルミのリゾット。

「こちらも南会津の郷土料理の『しんごろう』をイメージしました。しんごろうは、うるち米を丸めて串に刺し、『じゅうねん味噌』を塗ったものですが、私は会津地鶏のミンチをローストして串に刺し、トリュフソースを塗りました」（鈴木シェフ）。

濃厚な味わいの会津地鶏のミンチとオニグルミのリゾットがみごとにマッチ。通常なら鶏肉のミンチにベーコンやパンチエッタなどを加えてうま味を足すが、今回は会津地鶏の味を前面に出すことを考えた、と鈴木シェフ。特に会津地鶏の卵は、知っている鶏卵のなかでも群を抜いて美味しい、と絶賛する。

会津地鶏など地元産の食材を使い、会津の郷土料理をイメージして考案した2つの料理。「会津地方を旅した気分になってもらえたら嬉しいです」という鈴木シェフの言葉が、目と、お腹に心地よく響いた。



1. 会津の秋の田園風景を思わせる「会津地鶏のつくねとオニグルミのリゾット」。2. 会津地鶏のもも肉のミンチに、エシャロット、パン粉、会津地鶏の卵などを混ぜて円筒形に成形し、ローストする。3. 米に生クリーム、会津特産のオニグルミ、チーズを加え、会津地鶏のコンソメをかけてリゾットを作る。4. リゾットの上にトリュフの泡、スライスしたトリュフ、会津地鶏の卵黄などを飾り、会津地鶏のつくねを置き、最後にトリュフソースをかける。



会津地鶏 コクとうま味に優れた 味わい深い鶏

黒く長い尾羽が郷土芸能「会津彼岸獅子」の獅子頭に使われるなど、約450年前から会津の歴史とともに歩んできた。しかし、純粋種である純系会津地鶏は1987年頃に絶滅寸前の危機を迎える。幸いにも福島県の養鶏試験場が、会津地方の飼育農家から純粋種を譲り受け、現在流通している「会津地鶏」に改良。純粋種と比べると、大型で肉質もよく、産卵能力も向上した。

鶏特有の臭みが少なく、適度に歯ごたえがあり、コクとうま味に優れているのが特徴だ。特に、旬を迎える冬場は、脂がのっていて最高に美味しい。

平飼いで育てられ、月間生産量は3000羽。出荷日齢は、オスメス共に100〜150日。出荷体重は平均2.8kgとされている。

【問い合わせ先】

一般社団法人 日本食鳥協会
TEL
03-5833-1029

