

平成28年度 第3号『ふくしまプライド。』こだわり通信

知る人ぞ知る！福島県産ブランド牛・豚・地鶏特集

- 全国的な共励会で上位受賞を輩出する「福島牛」(P.1)
- 物語のある福島県産ブランド豚「麓山高原豚」(P.2)
- α-リノレン酸を豊富に含み、やわらかくておいしいブランド豚「うつくしまエゴマ豚」(P.4)
- まだあるブランド豚、量より質を迫及した「白河高原清流豚」(P.6)
- 全国の地鶏の中でも珍しい品種 福島県を代表するブランド地鶏「会津地鶏」(P.7)
- ジューシーな旨みを濃縮 グルメをも唸らせるブランド地鶏「川俣シャモ」(P.9)
- 若き生産者・こだわりチャレンジャー 果樹農家 菅野崇明さん(伊達市)(P.11)

平成28年12月5日

チャレンジふくしま農林水産物販売力強化事業
広報事務局

全国的な共励会で上位受賞を輩出する「福島牛」

今年度も第18回全農肉牛枝肉共励会、全国肉用牛枝肉共励会で最優秀賞を受賞

- 「福島牛」とは、福島県内で肥育・生産された(最長飼養地が福島県の)黒毛和牛です。
- その中で公益社団法人日本格付協会の定める格付4等級・5等級のものを『銘柄福島牛』、2~3等級のものを『福島牛』と福島牛販売促進協議会(※)で定めています。

※福島牛販売促進協議会 <http://www.fukushima-gyu.com/>



「福島牛」のブランドロゴマーク

- 「福島牛」は、これまで東京食肉市場(芝浦)における全農肉牛枝肉共励会、全国肉用牛枝肉共励会等で名誉賞、最優秀賞など数々の賞を受賞してきました。
- そして、今年度も「福島牛」が、東京食肉市場において、下記の通り受賞の栄に浴しました。

* 第18回全農肉牛枝肉共励会(7月1日) 和牛雌 最優秀賞(71頭中1位)

・生産者 JA会津よつば所属 齋藤栄信さん

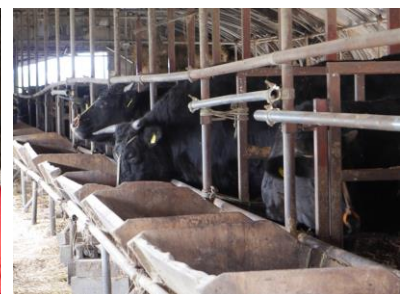
* 平成28年度全国肉用牛枝肉共励会(10月28日) 和牛去勢の部 最優秀賞(270頭中名誉賞に次ぐ2位)

・生産者 JAグループ 福島肉牛振興協議会 会長 JA会津よつば所属 湯浅 治さん

■ 第18回全農肉牛枝肉共励会 和牛雌の部で最優秀賞を受賞した齋藤栄信さんと牛舎内の様子



■ 平成28年度全国肉用牛枝肉共励会 和牛去勢の部で最優秀賞を受賞した湯浅 治さんと牛舎内の様子



※牛舎内の写真はともに受賞牛ではありません

物語のある福島県産ブランド豚 「麓山高原豚」 (はやまこうげんとん)

限定生産、限定販売、福島県オリジナル・血統書付きのブランド豚

- 「麓山高原豚」とは、JA全農福島県本部が認定した生産現場において、指定された種豚から生まれ、一定期間専用飼料を給与された福島県オリジナルのブランド豚（三元豚）です。
- 県内の養豚農家70戸中9戸のみが指定農家として生産しています（平成28年11月1日現在）。
- 県内の販売指定店（※）を中心に限定販売されているブランド豚です。

※「麓山高原豚」おいしい店・買える店（JA全農福島ホームページ）
<http://www.fs.zenoh.or.jp/product/meat/poak/shop/>

おいしさには理由があった！

- 「麓山高原豚」は、肉質を向上させるため、仕上げ期に約2ヶ月間、純植物性の専用飼料を給与しています。

1. トウモロコシ、玄米などの穀類とキャッサバ（イモ類）などのでんぷん質をバランスよく配合。
2. 自然由来の樹木エキス（木酢酸）を添加。
3. アマニ油、エゴマ粕を添加し、リノレン酸を向上。



- ◎脂肪があっさりしています。
- ◎臭みがなく、気になりません。
- ◎肉質が柔らかく、ジューシーです。
- ◎ゆでた時のアクが少ないです。
- ◎上品な淡紅の肉色が食欲を誘います。



「麓山高原豚」お取り寄せ情報

「麓山高原豚」はJA全農が運営するWebサイト「JAタウン」でも販売しています。

<http://www.ja-town.com/shop/f/f502501/>

※良質なデンプン質で脂肪が良質になり、木酢酸には消臭効果があるといわれています。肉質の柔らかさは血統に由来し、アマニ油、エゴマ粕によってリノレン酸値が通常の豚より高く、脂があっさりしています。

四半世紀続くロングランのブランド豚

— その当初から開発・ブランド育成に携わるJA全農福島 畜産部 畜産販売課 課長 小松良雄さん

- 福島県の川俣町と二本松市にまたがる「麓山（はやま）」地区に福島県経済連（現・JA全農福島）の種豚場が造られ、この農場で生産された豚は、県内の養豚農家へ母豚として供給されました。
- そして、その母豚から生まれた豚（三元豚）を銘柄化し「麓山高原豚」と命名。同時に独自開発した飼料が、「麓山高原豚」をブランド豚に相応しいものへと引き上げました。
- 「麓山高原豚」は、余計な臭みがなく、脂があっさりして豚肉本来の旨みが楽しめることから、女性を意識して開発しました。
- 「麓山高原豚」開発・生産プロジェクトがスタートしたのが1990年11月のこと。以来、四半世紀続くロングランのブランド豚として定着しています。



「麓山高原豚」のブランドロゴマーク

小松さんの『ふくしまプライド。』

「麓山高原豚」は生産者さんと一緒に作り上げてきたブランドです。「どこにも負けない豚肉を作る！」を合言葉にずっとやってきました。「麓山高原豚」そのものが、私たちのプライドの証です。



ここで食べる「麓山高原豚」

料亭 四季の食彩 和伊んや（郡山市） 代表 松崎達哉さん

火を入れると分かる、脂の良さ

従来の豚肉は冷めると脂が固まるのに対し、「麓山高原豚」は冷めてもサラッとしています。私自身、くどい脂が好きではありませんが、「麓山高原豚」にはその「くどさ」がありません。脂に甘味があります。これを食べると他の豚肉が食べられなくなるという人が、福島にはたくさんいます。豚肉は火を入れると脂が透き通ってきますが、「麓山高原豚」の場合は融点が低いのでその速度が速いのが特徴です。きれいに澄んだ色になっていきますので、すぐに脂の良さがわかります。

うちでは、味噌漬け、味噌カツ、すき焼き、しゃぶしゃぶなど、すべてのメニューに「麓山高原豚」を使っています。また、味噌漬けは料理店への卸売や贈答品としても販売していますが、いずれも大好評をいただいています。東京での商談会の際には、プロの料理人の方々に味噌漬けを試食してもらい「甘味があって、においがなくてサラッとして、こんなに良い肉があったんだ」との、ずいぶん良い評価をいただいています。



「麓山高原豚」の味噌漬け。化学調味料・保存料・着色料無添加、和伊んやオリジナル合わせ味噌を使用しています。「麓山高原豚」のおいしい旨味が堪能できる逸品です



東京や関西からも引き合いがある贈答品の味噌漬け。白味噌をベースに赤味噌をブレンドして旨みを引き出しています。白味噌を入れることで、豚肉の良さを消さず、優しさが出ます。お取り寄せ可

松崎さんの『ふくしまプライド。』

今、私がこだわっているのが無添加です。すべて厳選された食材を使い、化学調味料、保存料、香料等は一切使いません。福島から食の安全・安心を訴え、福島を食の安全の基準にしたいという思いを抱いてずっとやってきました。



◆四季の食彩 和伊んや
福島県郡山市安積3-157
TEL:024-973-7234
贈答品のお問合わせも上記へ

ここで食べる「麓山高原豚」

道の駅 喜多の郷（喜多方市）

喜多方市ふるさと振興株式会社 事業部長 木村弘幸さん

痛快、旨し！ 喜多方ラーメンバーガー「麓山高原豚」チャーシュー入り

会津産の「ゆきちから」という小麦粉を使ってラーメンを作り、平成10年に喜多方ラーメン丼、15年にラーメンピザ、そして20年にラーメンバーガーの販売を開始しました。その後、テレビでラーメンバーガーが取り上げられて大ヒット商品になりました。いずれも道の駅 喜多の郷の中にあるレストラン「ふるさと亭」で販売していますが、とにかくこだわっているのが地産地消です。特に、震災後は、さまざまな人に出会い、助け、助けられしているうちに、その気持ちが一層強くなりました。食材は、なるべく地元で生産されたものを使うようにしています。だから、ラーメンバーガーのチャーシューも「麓山高原豚」を使っています。



ふるさと亭の長谷川義紀料理長ラーメンバーガー（350円）のインパクトは健在です。なるもの下に、分厚くのぞいているのが「麓山高原豚」チャーシューです。

木村さんの『ふくしまプライド。』

福島の生産者は自己主張しない人が多いので代わりにPRしよう、「福島の生産者のために頑張ろう」という気概でやっています。



◆道の駅 喜多の郷

福島県喜多方市松山町鳥見山字三町歩5598-1 TEL:0241-21-1139
喜多方ラーメンバーガーは、FMきたかたセレクトショップでもお取り寄せできます
<http://shop.fm-kitakata.co.jp/shopbrand/012/O/>

ここで食べる「麓山高原豚」

駅弁「ふくのしま 豚の醍醐味」(JR福島駅・郡山駅・新白河駅)

郡山駅では、駅弁販売のベスト3に入る人気ぶり

「麓山高原豚」は、脂身が甘くて、おいしいダイナミックな味が魅力です。その魅力を存分に味わっていただくために開発されたのが、駅弁「ふくのしま 豚の醍醐味」(製造・販売：株式会社福豆屋)です。

2020年に東京オリンピックの開催が決定されたのを機に、5つの味と食感を味わうことができる駅弁としてつくられました。「麓山高原豚」のしぐれ煮、角煮、あぶり焼き、味噌そぼろ、ベーコンは塩コショウで5つの味のハーモニーが楽しめ、ビジネスマンを中心に女性にも好まれています。JR福島駅、郡山駅、新白河駅で販売されており、郡山駅では、駅弁販売のベスト3に入る人気ぶりです。



「麓山高原豚」を大胆に配し、食べごたえ満点の駅弁です

α-リノレン酸を豊富に含み、やわらかくておいしいブランド豚 「うつくしまエゴマ豚」(うつくしまえごまとん)

出荷前の1ヶ月間、エゴマを配合した飼料で育てたブランド豚

- 「うつくしまエゴマ豚」は、福島県が開発したオリジナル・ブランド豚です。エゴマ(シソ科の一年草)の実をすりつぶしたものを3%配合した飼料を、出荷前の1ヶ月間与え続けて飼育されたものだけが、「うつくしまエゴマ豚」を名乗ることができます。
- 県内で10戸に満たない認定を受けた生産者だけが、定められた餌の使用基準を守り、良質な豚を生産・供給することで、銘柄豚としての地位を着実に確立してきました。
- エゴマ入りの餌で飼育すると、豚肉の脂質部分にα-リノレン酸を従来の豚肉より約4倍多く含むようになり、脂肪バランスが非常に良くなることが知られていて、やわらかくておいしい豚肉になります。
- 流通業者も登録制をとっていて、「うつくしまエゴマ豚普及推進協議会」によって厳しく管理されています。



ここで食べる「うつくしまエゴマ豚」

農家レストラン 塩川屋(喜多方市) 佐藤ファーム 佐藤孝徳さん

「うつくしまエゴマ豚」がもたらした“喜多方の奇跡”

うちは、潮(しお)ラーメンが看板メニューですが、ラーメンを始めたのは2年くらい前。その前に3年間、定食屋をやっていました。そもそも、生まれ育った旧塩川町が喜多方市と合併して存在感がなくなったので、その町おこしの一環としてお店を始めました。「うつくしまエゴマ豚」は、県内生産量の約半分が旧塩川町で作られていましたので、それを食べてもらうために店を開きました。本来の主力メニューは、「うつくしまエゴマ豚」のしゃぶしゃぶですが、お昼からしゃぶしゃぶというわけにはいかないので、潮(しお)ラーメンをメニューに加えました。もちろん、「うつくしまエゴマ豚」を食べてもらいたいという思いから、チャーシューがおいしい



“喜多方の奇跡” 潮(しお)ラーメン(写真はチャーシューメン)

く食べられるラーメンを開発したのですが、あれよあれよという間に人気メニューになり、わずか2年でラーメン激戦区に定着することができました。“喜多方の奇跡”と界隈の飲食関係者の間ではいわれていますが、最初から「ラーメンで一発当ててやろう」という気持ちがあったのが良かったのかもしれない。

今まで食べたことのない、豚肉の概念をくつがえす豚

「うつくしまエゴマ豚」は、肉質がやわらかく、豚独特の臭みがありません。それまで豚肉が苦手だった人が食べられるようになった、というのを何人も見てきました。「今まで食べたことのない豚だね」とか「豚肉の概念をくつがえされた」といわれることもあります。

しゃぶしゃぶにすると、より一層その格別のおいしさが味わえます。バラ肉は脂に甘さがあつてくどくなく、肩ロースは濃厚な味が楽しめて箸が休まる暇がありません。たくさん食べても胸やけしないとよくいわれます。うちでは、メンチカツやトンカツもメニューとして出していますが、いずれも人気です。メンチカツは、高齢者の方もけっこう食べていきますので、最初は驚きましたが、やはり脂が良いので食べられるのでしょうか。



旧塩川町はその昔、北前船発着地のひとつで、瀬戸内海まで米を持って行き、塩を持って帰ってくるという川による貿易が盛んな場所でした。だから潮ラーメンにも瀬戸内海の塩を使っています。また、当時、旧塩川町のあたりでは飢饉対策としてしじみを養殖していましたので、その名残でスープはしじみで出汁をとっています。女性を意識し、ベースに脂を一切使わないあっさり味のラーメンです。そこに、厚切りのチャーシューをひたしておくと、「うつくしまエゴマ豚」の旨みがスープに溶け出して来ます



「うつくしまエゴマ豚」のおいしさがより一層楽しめるしゃぶしゃぶ

メンチカツ (左) やトンカツ (右) も人気



佐藤さん自身も佐藤ファームで「うつくしまエゴマ豚」を生産しています。お店で出す豚肉もすべて佐藤さんが飼育したものです

◆農家レストラン 塩川屋

福島県喜多方市字1-4544 TEL:0241-24-2520

佐藤さんの『ふくしまプライド。』

とにかく、おいしい「うつくしまエゴマ豚」を食べてもらいたいという思いだけで、無我夢中でやってきました。まさか、自分が店を持つなんて思ってもみませんでした。が、やってみて良かったと思います。お客様の「おいしいね」というひと言は、本当に生産者冥利に尽きますね。



ここで食べる「うつくしまエゴマ豚」

エゴマ餃子の店 味さと久留米店 (郡山市)

製造・販売部 統括マネージャー 国分春美さん

県外からも食べに来るオリジナル餃子

「何か体に良いものはないか」ということで、エゴマの実と「うつくしまエゴマ豚」を入れた餃子を作ったところ、急にエゴマブームが来ました。うちの餃子は、「うつくしまエゴマ豚」を70%使っています。1時間あれば消える無臭ニンニクも入っています。もともと仕出し屋をやっていましたが、エゴマ餃子を食べてもらうために、みさと久留米店を開きました。徐々にサイドメニューなども増やしつつ、もう7年になりますが、主役はあくまでエゴマ餃子です。



ネットで調べて若い人が県外からも食べに来るエゴマ餃子

お取り寄せもできるので、お問合わせはお店まで

◆味さと久留米店

福島県郡山市久留米2-26 TEL:024-947-1858

国分さんの『ふくしまプライド。』

オリジナルに開発したものですので、「エゴマ餃子といえば郡山」と言われるように頑張っていきたいですね。

まだあるブランド豚、量より質を追及した 「白河高原清流豚」(しらかわこうげんせいりゅうとん)

- 「白河高原清流豚」は、量より質を追及し、180日かけて丁寧に飼育されています。白河ブランド認定を受けています。
- 飲み水はミネラル豊富な天然水。飼料は、抗生物質、合成抗菌剤などが無添加で、ビタミンE強化植物性タンパク質を与え、豚肉特有の臭みを低減。豚肉本来の旨みがある赤身とさわやかな脂が特徴です。



「白河高原清流豚」

ここで食べる「白河高原清流豚」 有限会社肉の秋元本店(白河市)

豚の角煮をこし餡で包む妙

肉の秋元本店は、「白河高原清流豚」を生産する養豚農家が営む精肉店です。ロース、肩ロース、ももなどのオーソドックスな部位のほか、ヒマラヤ岩塩に漬け込み、特製窯で吊るし焼きにした希少部位の豚とろ、白河メンチ、豚まんなどの販売もしています。

なかでも、非常にユニークなのが、「白河高原清流豚」の角煮入り大福、その名も「豚福(ぶたふく)」。豚の角煮をこし餡と皮で包んだ商品です。

肉屋がスイーツを作るという、本来あり得ない斬新な発想により作られました。角煮は機械で包めないため、すべて手包みで作っています。

福島県出身で日本料理店「分とく山」総料理長の野崎洋光さんが試食、監修をしています。



角煮はふつうバラ肉を使いやわらかさを出しますが、大福にすると脂がべたついて向かないため、1頭の豚から約800gしかとれないもも肉の一部を使っています。よもぎ豚福(写真左)は、角煮との相性を踏まえた、分とく山野崎総料理長の提案を商品化したものです。この「豚福」はお取り寄せも可能です。詳しくはお店まで

◆有限会社 肉の秋元本店
福島県白河市大信増見字北田82 TEL:0248-46-2350

ここで食べる「白河高原清流豚」 東北自動車道 阿武隈PA 上り・下り 軽食・フードコート(白河市)

地域の優れた食材で特徴を出す

東北自動車道の阿武隈PAは、上り、下りとも、質・量ともに充実した豊富なメニューが楽しめる軽食・フードコートがあり、長距離トラックのドライバーなどの間で、密かな人気を博し、「知る人ぞ知る」存在となっています。

それもそのはず。NEXCO東日本のSA・PAがオリジナルの丼で頂点を競う「どんぶり王座決定戦！」の第1回で「白河高原清流豚のミルフィーユカツ丼」(下り)が宮城・福島ブロックで金賞を受賞し、第2回では「白河高原清流豚の豚唐みぞれ丼」(上り)が宮城・福島ブロックで金賞、全国大会で審査委員特別賞を受賞しています。そして第3回の今年も、「白河高原清流豚の厚切柔らかおろし丼」(上り)と「白河高原清流豚の豚玉隠れ丼」(下り)がエントリーしています。

これらの丼に使われている豚肉は、その名のごとくすべて「白河高原清流豚」。地産地消を目指し、地域の優れた食材を使い特徴を出すとともに、そのピーアールにつとめています。

- ◆阿武隈PA 上り 軽食・フードコート TEL:0248-22-5516
- ◆阿武隈PA 下り 軽食・フードコート TEL:0248-22-5517
- ※営業時間(上り・下りとも) 7:30~19:30



厚切りの豚肉がたまらない「白河高原清流豚の厚切柔らかおろし丼」(上り)



具の下に隠れた半熟卵の黄身を崩し、豚肉に絡めて食べる「白河高原清流豚の豚玉隠れ丼」(下り)

全国の地鶏の中でも珍しい品種 福島県を代表するブランド地鶏「会津地鶏」

赤みが強くて味が濃くジューシーで、 ほど良い歯ごたえも楽しめる地鶏

- 「地鶏」とは、日本農林規格（JAS）により次の条件を満たすものと定められています。

- ①在来種由来血液百分率50%以上で出生証明ができること
- ②ふ化日から80日以上飼育していること
- ③28日齢以上は平飼い（鶏が地面を自由に運動できるようにして飼育）していること
- ④28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること

- 「会津地鶏」は、もちろんこれらの条件をすべて満たし、さらに飼育日数が120～140日と長いことが大きな特徴です。ブロイラーの飼育期間は一般的に55～60日ですので、その倍以上の時間をかけてじっくりと飼育されます。そのため、肉がしっかりと育ち、赤みが強くて味が濃く、サシ（脂）が肉全体に行き渡りジューシーで、ほど良い歯ごたえの楽しめる肉がとれるようになります。

- 歴史をたどれば、純系の会津地鶏は平安時代初期に中国から観賞用として入ってきたといえます。一説によると、平家の落人が愛玩用（ペット）として会津地方に持ち込んだものが継承されているともいわれ、その後も大変美しい尾羽根を持っていることから、食用ではなく主に観賞用として飼われる歴史が続いてきたようです。

- 純系の会津地鶏は、江戸時代に中国やタイから入ってきたしゃもやちゃぼ、烏骨鶏等とは異なる小国鶏（しょうこくけい）と近縁で、全国で50種以上ある地鶏の中で非常に珍しい品種です。鹿児島大学による血液鑑定や、秋篠宮殿下と東京農業大学による遺伝子鑑定により、福島県固有の品種であると認定されています。



会津地鶏（左・雄、右・雌）



会津地鶏は肉の赤みが強いので、一目見ればその特徴がわかります

*写真出典（上・下とも）：
株式会社会津地鶏ネットホームページ
<http://www.aizujidori.net/jidori/>

ここで食べる「会津地鶏」

炭焼 歩ム 本店（大田区） 店長 石井一貴さん

都内初の「会津地鶏」専門店として 素材の良さと鮮度にこだわる

もともと地鶏のお店で修行していましたが、平成17年にこの店を開きました。その開店前に、数々の地鶏を食べ比べていましたが、あるとき物産展で「会津地鶏」の炭火焼鳥を食べて衝撃を受けたのを昨日のこのように覚えています。その場で生の鶏肉を持ち帰り、今度は自宅でステーキにしてみたら、もう箸が止まらなくなるほどおいしくて、「これだ！」って思いましたね。それで、自分の店は、都内初の「会津地鶏」専門店にすることに決めました。

「会津地鶏」の良さは、ひと言でいうと肉自体に旨みが含まれていること。一般的に淡白な胸肉もうちでは人気メニューですし、砂肝も味わいがあり、レバーはねっとりとコクがあって、皮も脂くどさがありません。それぞれの部位に旨みがあって、甘味さえ感じる上品な脂が乗っていて、臭みはまったくありません。程よい食感が楽しめて、すべてにおいてバランスが良い。こんな鶏は滅多にお目にかかれませんが、「会津地鶏」はそれらにひけをとらないと思っています。「会津地鶏」は植物性の餌を中心に飼育されるため品の良い味で、老若男女、誰にでもお薦めできます。「今まで食べた焼鳥では一番おいしい」とか、「これなら食べられなかったレバーも食べられる」といった声をよく頂戴します。



「会津地鶏」の刺身盛。左上から、砂肝、ささみ、ハツ、レバー。その日にさばくので鮮度が良く、臭みもまったくありません

都内で「会津地鶏」専門の第1号店として、私たちが使命感を持ってやっています。ここでおいしく味わっていただくことで、「会津地鶏」のブランド力を高めることに貢献し、産地と共存共栄でやって行きたいと思ってやってきました。生産者は、自分たちの目の届く範囲で大切に育てて提供するという考えでやっていますので、私たちはその素材の良さ、鮮度を大事にして、最良の状態でお客様に召し上がっていただくよう努力しています。鶏肉は、毎日、養鶏所から丸鳥の状態ですべて直送してもらい、それをお店でさばいています。焼鳥にしても、すべてここにきてからさばいて、部位ごとに切り分けています。古いものは一切出しません。



ねっとりとしたコクが楽しめる「会津地鶏」のレバーパテ



これからのシーズンの定番、「会津地鶏」の水炊き鍋



看板メニューの焼鳥。「会津地鶏」は焼鳥が合うといわれるが、それを実証する絶品

石井さんの『ふくしまプライド。』

私自身は福島県出身ではありませんが、「会津地鶏」に惚れこんで12年やってきました。産地には年に1度は足を運びます。生産者が愛情をこめて飼育した地鶏を、最良の状態でお客様に召し上がっていただき、生産者の思いを伝えていきたいと思っています。昔ながらの血統を有する地鶏に、昔ながらの調理法である炭焼き、良きものを受け継ぎ、新しいものを融合させて価値あるモノを一步ずつ創造して社会貢献していきたいです。



◆炭焼 歩ム 本店
東京都大田区東嶺町45-2 1F
TEL:03-3759-7039

ここで食べる「会津地鶏」

会津鶴ヶ城会館 製造直売 ORAHO (会津若松市)

「あいづ ばあうむくうへん『おらほのタマゴ』」製造担当 渡部千晴さん

「会津地鶏」の卵を使った風味豊かでふんわりしっとりとしたバームクーヘン

地元の食材を使って何か特徴が出せればということで製造・販売を始めた「あいづ ばあうむくうへん『おらほのタマゴ』」。風味豊かな「会津地鶏」の卵とバターを100%使ったオリジナルのバームクーヘンです。ふんわりしっとりとして仕上げ、お子さんからお年寄りの方まで楽しめる一品。今年で3年目の看板商品で、修学旅行の学生さんにも人気です。



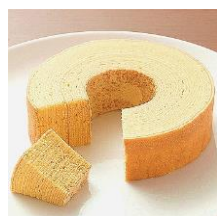
「あいづ ばあうむくうへん『おらほのタマゴ』」製造担当の渡部千晴さん



会津鶴ヶ城会館では「会津地鶏」の卵を使った「会津地鶏かすていら」も販売しています



「あいづ ばあうむくうへん『おらほのタマゴ』」(右)を製造直売する会津鶴ヶ城会館内のORAHO (左)



◆会津鶴ヶ城会館
福島県会津若松市
追手町4-47
TEL:0242-28-2288

渡部さんの『ふくしまプライド。』

「おいしいね」ってってもらえるようなバームクーヘンを作ることを第一に、気持ちを込めて製造しています。

ジューシーな旨みを濃縮 グルメをも唸らせるブランド地鶏「川俣シャモ」

江戸時代にさかのぼり脈々と受け継がれた血統

- 伊達郡川俣町で生産される「川俣シャモ」は、ほどよい歯応えにジューシーな旨みが濃縮され、味にうるさいグルメをも唸らせるブランド地鶏で、日本農林規格（JAS）が定める地鶏の条件（P.7参照）を満たしています。
- 「川俣シャモ」は、これら条件をすべて満たした上で、さらに平飼いの鶏舎で1㎡あたり3～4羽と地鶏の条件よりもストレスのかかりにくい環境で育て、飼育期間も110日～114日と長く時間をかけています。そのため、しっかりと味の乗った鶏が出荷できるようになります。
- 川俣シャモのルーツは、江戸時代にさかのぼります。当時、川俣では養蚕が盛んで、絹織物で栄えていました。財を成した機屋（はたや）の旦那衆が、ステータスとして、当時はやりの闘鶏に使われるシャモを飼っていました。
- このときの純系のシャモの血統が脈々と受け継がれて残り、それを元に地鶏と掛け合わせて食用種を開発・品種改良してブランド地鶏にしようと考え、生産組合（現・有限会社川俣シャモファーム）が発足し、昭和62年にはシャモを加工・販売する農業振興公社ができて産業基盤が整いました。



「川俣シャモ」。闘鶏用だった純系シャモの血を引いているので、精悍な顔つきです

ここで取寄せる

クリスマスに最適！「川俣シャモ」のローストチキン Webサイト「川俣シャモ専門店 地鶏屋本舗」

ブランド地鶏をダイナミックに味わう

川俣町や農協などの関係団体で組織する株式会社川俣町農業振興公社が運営するWebサイト「川俣シャモ専門店 地鶏屋本舗」では、クリスマスシーズンに最適な、「川俣シャモ」のローストチキンをネット販売しています。これは、「川俣シャモ」を特製ソミュールに漬け込み、じっくりスチーム調理し最後にパリッと焼き上げたものです。中はジューシーで皮はパリッとした食感が楽しめます。



「川俣シャモ」のローストチキン（左・屋外イベントでの調理の様子、右・地鶏屋本舗で扱う商品）



贈答品としても人気の「川俣シャモ」6次化商品の各種セット等

（左：「川俣シャモ」くんせいバラエティセット

中：「川俣シャモ」くんせい丸、右：「川俣シャモ」地鶏鍋&地鶏うどんセット）

お問合わせ・購入は「地鶏屋本舗」Webサイトまで



◆「川俣シャモ専門店 地鶏屋本舗」

<http://kawamata-shamo.com/category/20/>

※本コーナー写真出展：「川俣シャモ専門店 地鶏屋本舗」Webサイト

ここで食べる「川俣シャモ」
フランス料理の店 ラ・ブランシュ（渋谷区）
 オーナーシェフ 田代和久さん

故郷の懐かしい味の記憶を
 「川俣シャモ」に託して

田舎が川俣町だから、「川俣シャモ」は開発当初から知っていました。肉質の良さ、味わいの深さ、噛んだときにジワーっときて、おいしいなあっていう旨みが出てくる。これまで鳥は数知れず扱ってきたけど、僕の中ではやはりこれが一番です。

その「川俣シャモ」を使ったメインの一皿が「福島川俣シャモの黒米詰めロティ」。黒米とフォアグラを鶏肉で包み、まわりを生ベーコンで巻いて味を閉じ込め、豚の網脂でこんがり焼きあげていきます。料理は、焼いた時の香りがすごく大事ですね。香りは食材の特徴を出しますので、焼いているときにその味がわかります。

仕上げにレバーと焼きカブを添えて、ごぼうのソースとともに盛り付けています。

このメニュー、実は、自分が子供の頃に母親が作ってくれたきのご飯をイメージして創作したものです。きのこやごぼう、厚揚げを入れた炊き込みご飯。その故郷の懐かしい味の記憶をよみがえらせて、「川俣シャモ」の中に再現してみようってね。

もちろん、使っている食材も料理方法もぜんぜん違うんだけど、子供の頃の、いわば自分の原点の味に、フランス料理をぐーと近づけていった感じかな。

うちのきのご飯は、もち米が入っていたんだけど、黒米はもち米を使ってその食感を再現するイメージですね。目をつぶると故郷の懐かしい風景が見えてくる、そんなことも考えながら作りました。「川俣シャモ」という食材に出会って、そういうことがインスパイアされたんですね。



ラ・ブランシュのメインディッシュのひとつ、「福島川俣シャモの黒米詰めロティ」。オーナーシェフ 田代和久さんの原点となる、故郷の味の記憶が閉じ込められています



その味の記憶を呼びさます中味。子供の頃の田代さんに出会ったような、初めてなのにどこか懐かしい味に酔いしれると、いつのまにか優しい気持ちに包まれていきます

田代さんの『ふくしまプライド。』

プライドって僕の場合、ひと言でいえば「福島の風土で生まれ育った」ということかな。春は山菜があって、夏は川でうなぎがとれ、井戸水でスイカやきゅうりを冷やしてほお張り、秋はきのこを使った料理を食べて育ったんだね。そんな、何でもない当たり前のことが、料理人になって、フランスでの修行から帰ってきて、とても大事なものだったんだって折に触れて思うようになりました。そして、震災後、その思いを改めて強く認識したのです。故郷で、自然のものを、四季を感じながら食べてきたことが、料理人として、自分の味覚にとって、今も大きな道しるべになっています。



◆ラ・ブランシュ
 東京都渋谷区渋谷2-3-1
 青山ポニーハイム 2F
 TEL:03-3499-0824

若き生産者・こだわりチャレンジャー

果樹農家 菅野崇高さん（伊達市）

“フルーツ王国ふくしま”の明日を支える若き生産者

菅野崇高（かんのたかあき）さんは、伊達市霊山町で果樹農家を営む26歳の若き生産者です。高校を卒業後、福島県農業総合センター果樹研究所で1年研修を受け就農しました。

両親が果樹農家だったため、その跡取りとして、もも、りんご、おうとう（さくらんぼ）などを生産しています。福島県は、“フルーツ王国”と呼ばれるほど、多くの種類の果物を生産し、首都圏をはじめとする全国の消費者にお届けしています。その“フルーツ王国ふくしま”の明日を支える若き生産者として、JAふくしま未来伊達地区本部りんご生産部会霊山支部長や、地域の農業青年クラブ「DATEC」の会長も務めています。

菅野さんは、毎日、畑をまわって、果樹一本一本を丁寧に観察し、枝の伸び具合や葉の大きさ、状態などに応じて肥料の量を調節するなど、天候や生育に即したきめ細かな管理を行っています。「やはり葉の色は濃い方がいいですね。」と語る菅野さん。「当たり前のことを、丁寧に積み重ねていくことが重要です。」

新たなお客様が大きな励み

菅野さんの生産の主体は、ももとりんごです。県のブランドもも「あかつき」を始め、十数種類のももを生産し、主にJAに出荷し、直接販売にも力を入れています。一方、りんごについては、「シナノスイート」「シナノゴールド」「ふじ」を主に生産し、「震災前は個人のお客様へ直接販売していました。」と菅野さん。しかし、震災後はその直接販売が減り、その分を直売所などで販売しているとのこと。「一度離れたお客様はなかなか戻ってきません。それでも、新たにお客様になってくれる人も出てきています。それは、大きな励みになります。有り難いことですね。」

1月末まで出荷が続く、“お客様思い”の「ふじ」

そんな菅野さんがこだわっているのが、“非着色系”の「ふじ」です。「同じ『ふじ』でも色が着きやすいものと着きにくいものがありますが、うちで生産しているのは、昔ながらの色が着きにくい方です。ほどよい酸味があって、食べると味が濃く、蜜もしっかり入ります。少し硬めで保存が効くのも大きな特徴です。」という菅野さんの「ふじ」は、例年、1月末まで出荷されます。

通常「ふじ」を育てる際は、樹の根元に反射シートを敷いて果実に光をあて、色を着けていくのですが、菅野さんは、反射シートを敷きません。りんごのお尻の部分の地色をみて生育状態を判断するためです。「自分の場合は、強く着色させない方が、おいしい状態にあるかを見分けやすく、お客様に喜んでいただけるものを届けやすいですね。」

菅野さんと話をしていると、「お客様」という言葉が何度もでてきます。販売面でも菅野さんは、顧客一人ひとりと懇切丁寧に接することを心がけていて、それぞれのニーズにきめ細かく対応しています。



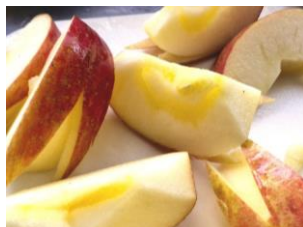
生産は両親と奥様の4人でしていますが、父親は主に経営をみて、実際の果物生産は、奥様の力を借りて菅野さんが中心となって行うという役割分担ができていたとのこと



菅野さんが会長を務める地域の農業青年クラブ「DATEC」が主催し、毎月1回開催される農産物の定期市のポスター



収穫最盛期を迎えた「ふじ」



中は見事に蜜が入っています

※写真（下から2枚）出展：「菅野農園」Twitter <https://twitter.com/fruitsprovider>

菅野さんの『ふくしまプライド。』

何よりお客様を大切にすること。お客様が喜ぶ果物を作ること。それが私のプライドです。いつ何時でも、その部分が変わることはありません。

日本橋ふくしま館 MIDETTE(ミデッテ)

「日本橋ふくしま館 MIDETTE」では、全国に誇る日本酒や果物、工芸品などの特産品の販売をはじめ、それらの魅力や季節ごとの観光情報、食の安全・安心を確保する取組など、復興に向かう「ふくしまの今」を発信しています。また、市町村や各団体などによる多様なPRイベントも随時開催していますので、ぜひお立ち寄りください。



- 住所/ 東京都中央区日本橋宝町4-3-16柳屋太洋ビル1F
- TEL/ 03-6262-3977
- FAX/ 03-6262-3978
- 営業時間/ 平日 11:00~20:00、土日祝日 11:00~18:00
- 休館日/ 年末年始

- URL/ <http://www.midette.com>
- アクセス/
 - ・東京メトロ「三越前」駅A8出口より徒歩3分
 - ・JR「神田」駅東口・南口より徒歩5分
 - ・JR「新日本橋」駅2番出口より徒歩1分