

# A Challenging Job

明日へ 未来へつながる農業<sup>(24)</sup>

信州黄金シャモは長野県が2005年に開発した地鶏で、シャモと名古屋種をかけあわせました。羽毛の色と調理後の焼き色が黄金に輝くのにちなんで料理研究家の服部幸應さんが命名し、食肉通信社主催の07年「銘柄鶏・地鶏食味コンテスト」では最優秀賞を獲得しています。喜楽が黄金シャモを扱うようになつたのはオーブン間もない07年から。社長の佐々木由幸さん(63)は、「焼き鳥にこだわりたくて全国各地の銘柄地鶏を取り寄せてみたんですが、どうも納得いかない。そんなとき信州黄金シャモに出合つたんです」と振り返ります。脂肪分は控えめながら、うま味成分である各種アミノ酸の含有率が高く、歯応え・うま味・風味の三拍子がそろっている絶妙な味。



## 生産から料理まで 信州黄金シャモの魅力を伝える

「飯田市 域産域消の食育店」居酒屋喜楽(飯田市大瀬木)

すっかりぼれ込みましたが、当時はまだ流通量もごくわずかだったため、「それなら」と自ら飼育に乗り出しました。

阿南町富草に土地を確保し、5棟の鶏舎を建設。「地どり屋コツコ」の屋号で

年間約3500羽を生産しています。県畜産試験場(塩尻市)から生後30日のヒナを仕入れ、90日かけてじっくり飼育。肥育期間は一般的なブロイラーの3倍に達します。生産量の6割以上を喜楽で使用し、残りは県内外のホテルや飲食店に卸しているほか、インターネットなどで通信販売も行っています。

「飯田市 域産域消の食育店」居酒屋喜楽(飯田市大瀬木)

### 「飯田市 域産域消の食育店」 飯田の野菜はイタリアンにぴったり サレエペペ(飯田市鼎名古熊)



「サレエペペ」は、オーナーシェフの坂巻伸浩さん(50)が毎朝作る「手づくりのパスタとピッツァ」が人気のレストラン。イタリア語で「塩とコショウ」を意味する店名の通り、良質な食材の味をシンプルに生かすスタイルを大切にしています。

東京青山の老舗レストランに長く勤めた坂巻さんは、「飯田の野菜は味がしっかりしていてイタリアンにぴったり。できる限り地物を使うようにしています」と話します。パスタソースに使うトマトは同市下久堅の虎岩旬菜園(上野真司さん経営)のものです。

肉も南信州牛や地元豚などを積極的に取り入れており、現在は下伊那産の小麦を使ったパスタづくりを計画中。坂巻さんは「手作りをベースに、いろんな試みをしていきたいですね」と意欲を見せています。



記事に関する問い合わせ  
●飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217

飯田市は、南信州産の農林水産物やその加工品を積極的に使って食文化を発信するお店を「飯田市域産域消の食育店」として認定する事業を行っています。ことし新たに加わった「居酒屋 喜楽」は、自家飼育の信州黄金シャモを使つた料理を提供するお店として個性を放っています。

鶏ふんは飯田市大瀬木の自家菜園の肥料に使用。化学肥料を最小限に抑えた畑でジャガイモ、キャベツ、タマネギなどを育て、喜楽の食材に活用しています。中でもマッシュポテトをこんがり焼いたオリジナルの「じゃがバター」は、「ファンが多い人気メニューです。

緑に囲まれた静かな鶏舎は、シャモたちにとって恵まれた環境です。1棟分(250羽)の出荷が終わると敷料を運び出し、鶏舎をまるごと洗浄してくまなく消毒。病気の予防には細心の注意を払います。



▲約7.7haの自家菜園。黄金シャモの鶏ふんを使い、化学肥料の使用は最小限にとめています



▶黄金シャモを使った焼き鳥、タタキ、鳥わさ、天ぷらなど豊富なメニュー。レトルトカレー、鶏ガラスープ、ハムなどの加工品も販売しています

実りの時期には近隣の児童養護施設の子どもたちを招待して芋や白菜の収穫体験をしてもらうのが恒例です。施設に出向いて黄金シャモの焼き鳥や水炊きなどをふるまうボランティアも行っており、ことし3月には長野市の恵愛学園まで遠征しました。信州黄金シャモ振興協議会の会長も務める佐々木さん。「子どもたちはみんな大きな口を開けて喜んでくれます。ふるさとにこんなおいしいものがあるんだということを、ずっと覚えていてほしいですね」と目を細めています。