



山形県と愛媛県、手塩にかけた肉が登場

柴田香織=文／中庭倫生=写真
text by Kaori Shibata / photographs by Yuu Nakaniwa

ザ・公開調理

山形県産「天元豚」 愛媛県産「媛っこ地鶏」

去る7月5日、今月号の肉特集にちなみ、ふたつの国産食肉のプレゼンテーションが、「料理王国」Academyサロンで開催されました。

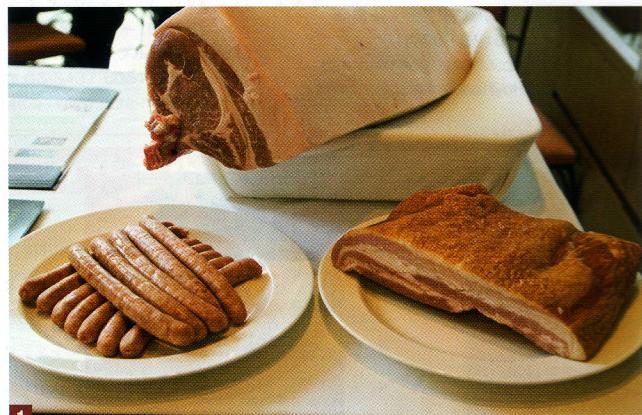
ひとつは山形県産「天元豚」。「村上畜産」代表取締役の村上勝仁さんより、「天元豚は、山形県の豊かな自然で健康に育てることを大切にしています。飼料には、抗生素質や成長ホルモンは入れない、特別な指定をしています」と説明がありました。「天元豚」は、ケンボロ一種という聞き慣れない品種ですが、日本人好みの高タンパク、低カロリーに交配したハイブリッド種で、黒豚が4分の1入り旨味もあります。こちらは、フランス料理「モナリザ」河野透さんが調理し、参加者たちはその料理を堪能しました。

一方の愛媛県産「媛っこ地鶏」は、冷涼な山育ちの「天元豚」とは対照的に、温暖な愛媛県で四元交配によって誕生したオリジナル地鶏。今回は、豊後水道の海の幸「チリメンジャコ」「イリコ」や地元産の野菜を食し、1m²あたり2~3羽という広々とした鶏舎で平飼い生産する三瀬商店の「媛っこ地鶏」です。同社代表取締役の三瀬泰介さんは、「本日は、有馬シェフのすばらしい料理で『媛っこ地鶏』の晴れ舞台となりました。『媛っこ地鶏』は、歯ごたえ・旨味・肉付きなどのバランスがとれた地鶏という評価をいただいております」と語りました。「媛っこ地鶏」を調理した有馬さんは「噛み締めると旨い地鶏のよさと、調理のしやすさが両立した鶏」と使用感を述べ、参加者はそれぞれの肉の特徴を知りながら、料理を味わうことができました。



今回の公開調理は、メディア向けに実施された。

山形県産「天元豚」× 「モナリザ」河野透さん



1



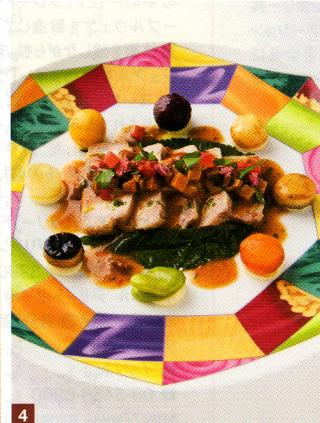
2

1 会場内にディスプレイされた「天元豚」とその加工食品のソーセージとベーコン。ソーセージとベーコンは参加者のお土産に配布された。2 「天元豚」を公開調理した「モナリザ」河野透さん。「食肉はまずは安全が第一」と語った。

3 天元豚生産農場 代表取締役 村上勝仁さん。4 河野さんによる「天元豚」の桜の葉包みロースト。同郷のサクランボのソースで。



3



4

愛媛県産「媛っこ地鶏」× 「パッソ・ア・パッソ」有馬邦明さん



5



6



7



8

5 「媛っこ地鶏」。身は赤味を帯びて、締まりがよく、体が大きいのも特色。6 「パッソ・ア・パッソ」有馬邦明さんは「今年の夏は、愛媛に行きます!」と好奇心を刺激された様子。7 「媛っこ地鶏」を生産販売する三瀬商店 代表取締役の三瀬泰介さん。

8 有馬さんによる「フルーツでマリネした愛媛県産「媛っこ地鶏」の温冷菜」。冷めてでも温かくてもおいしくいただける。

協力／えひめ愛フード推進機構
住商フーズ(株)
(株)山形県食肉公社
(株)米沢食肉公社