

冬の醍醐味をより美味しく。

# 料理王国

【料理王国レポート】  
新年シェフ交流会2014

【好評連載】  
名匠のスペシャリテ  
玉木 裕さん  
「ビーフシチュー」

3 MARCH  
2014  
CUISINE  
KINGDOM

MONTHLY  
RECIPE  
卷末レシピ  
全20皿

大特集

# ジビエ

「ゴルヴェール」  
徹底的にやわらかく  
谷昇さん・ル・マンジュ・トゥー

「蝦夷鹿」  
ジビエを貴族の料理に  
堀江純一郎さん・リストランティ・ルンガ

「熊」  
中東久人さん・美山荘

「猪」  
鈴木弥平さん・ピアット・スズキ

「ペルドロ」  
佐々木康一さん・トランテアン

「ジビエのアサート」  
鎧塚俊彦さん・Toshi Yoroizuka

東西の名店  
13  
ここにジビエが  
旨い理由

巻頭特別インタビュー

ジョエル・ロブションさん  
世紀のシェフの2014年は  
「健康になるための食事」

医療とガストロノミー  
北里研究所病院 糖尿病センター長  
山田 悟先生

トラットリアケパッキア — 岡村光晃さん

# 愛媛・南予の自然の中で育まれた命をいただく



Cuisine Kingdom = 取材 文 富貴塙悠太 撮影 text by Cuisine Kingdom photos by Yuta Fukitsuka

”  
海と山があつて、  
ミカン畑がある。  
愛媛県は、僕の故郷  
静岡にどこか似ている。“



Mitsuaki Okamura

1974年静岡県生まれ。ホテル学校卒業後、銀座の洋食店を経て、麻布十番「ピアットスズキ」へ。オーナーシェフ鈴木泰平氏のもとでイタリア料理の研鑽を積む。2009年の「トラットリアケパッキア」開業とともに同店の料理長に就任。イタリア料理協会実行委員でもある。



愛媛甘とろ豚  
Ehime Amatorobuta



媛っこ地鶏  
Himekojidori



愛媛ブランド牛  
(仮称)

かつて伊予国と呼ばれた愛媛県は大きく3つの地方に分けられる。松山市を中心とする中予地方は商業中心で、瀬戸内海に面した東予地方は製造業が盛んだ。そして、今回の旅の目的地・南予地方は、農畜産と漁業が中心の“食材の国”。麻布十番の人気店「トラットリアケパッキア」の岡村光晃シェフとともに、愛媛県を代表する2大ブランド「愛媛甘とろ豚」と「媛っこ地鶏」の産地を訪ねた。



上：いなほ農園では、ストレスやケンカを無くすため、生後80日以降は雄と雌を分け、200坪の鶏舎で約400羽を育てる。

右：三瀬さんの特製飼料。



1 媚っこ地鶏一羽をさばいて見せた岡村シェフ。ムネ、モモを炭火焼で食べ比べた。2 ムネは厚めにカットし、じっくりと火を入れる。「岡村シェフの調理で、ムネのジューシーな旨さを再認識できました」と三瀬さん。

一方、大洲市の南西、宇和海に面した八幡浜市には「媚っこ地鶏」を育てる「いなほ農園」がある。南予地方の沿岸部では、リアルス式

ミカン畑に囲まれた鶏舎でのびのびと育つ愛媛の地鶏

いなほ農園の三瀬泰介さん（右）とともに。  
抱えるのは出荷を目前にした媚っこ地鶏。こ  
のころには体重が約4kgまで大きくなる。

「媚っこ地鶏」は軍鶏が持つ歯ごたえと  
名古屋種のコクと旨みを兼ね備える



## 媚っこ地鶏

- ① 全国的に珍しい「四元交配」
- ② 生後28日以降は1m<sup>2</sup>当たり10羽以下で飼育
- ③ 飼育期間は80～150日

媚っこ地鶏は、曾祖父にロードアイランドレッド、曾祖母に名古屋種、祖父に軍鶏、父はホワイトプリマスロック、母は伊予路しゃもというエリート一家に生まれた「ハイブリッド地鶏」。地鶏特有のコクと旨みを持ちながらも、程よい歯ごたえで、やわらかい肉が好まれる現代にマッチした“いいとこどり”的地鶏といえる。県では1m<sup>2</sup>当たり10羽以下とする飼育密度の設定や、素鶏を愛媛県養鶏研究所が供給する「雛」に限定するなど、飼育基準を細かく定めている。平成24年度の生産実績は前年比21%増の約7万羽で、安定した供給が見込める点も注目したい。



宇和海を望む山の山頂にある「いなほ農園」。周囲にはミカン畑が広がる。

## いなほ農園

愛媛県八幡浜市昭和通1386-1  
☎ 0894-22-1863  
<http://himekko.net/>

ことでさらに愛情が深まる。

「家族の一員」として大事に育てられた愛媛甘とろ豚。「召し上がりみてください」との呼びかけに、岡村シェフは自ら包丁をとって、バラ、ロース、モモを炭火焼きにして試食。他の豚よりも明らかに脂身が多いが、これがとろけるように甘く、旨い。「脂のおいしさが印象的。しつこさもなかつたです」と岡村シェフ。「旨い脂の秘密は、エサに混ぜたはだか麦です。それによって、脂身はオレイン酸を多く含み、融点が36度以下に。香りもよくなるんです」まるでわが子を褒められたかのように、松田さんは笑顔で答える。



上：「昔のイタリアでは、玉子は高級食材でした。ですからハレの日の料理に玉子は欠かせないんです」。  
左：愛媛のミカンと、パプリカやトマトをカラフルに盛り付ける。

ユニークだ。地元でサイズ不足や身欠けなどで商品にならなかつた「ちりめんじやこ」や「しらす」を、飼料に混ぜて食べさせてているのだ。『軍鶏の血が入っている媛っこ地鶏は、イライラが続くとケンカするんです。弱い鶏のお尻を突つたりして。傷ついた鶏は出荷できなくなっている。飼料に混ぜた雑魚がよかつたん

だ。八幡浜市はその中心であり、海と山、そして山肌に広がるミカン畠は、古の伊予国の姿を想起させる。いなほ農園の鶏舎は、こうしたミカン畠に囲まれた山の頂上付近にある。「鶏を育てるには病気への対策が重要。高所に鶏舎をつくったのは、風通しを良くして清潔を保つためでもあります」と話してくれたのは、三瀬泰介さん。さらに、日当たりの良さや騒音の少なさが、鶏をのびのびと育てるために必要だつたと語る。

### 感謝する「ハレの日の料理」

東京に戻った岡村シェフは、早速新しいメニューを考え始めた。パスタのソースに使つたり、愛媛県の郷土料理「五色そうめん」や「いも炊き」をアレンジしてみようか……。「けつこう悩みました」という岡村シェフ。最後に辿り着いた答えは「命をいただきことの感謝の気持ち」から生まれた一皿だった。

## 畜産県・愛媛が新たに開発するのは 赤身主体のヘルシーな牛肉



### 愛媛ブランド牛（平成27年度一般販売開始）

- ①赤身主体のヘルシーな牛肉
- ②粗飼料を重視した飼育
- ③愛媛生まれ・愛媛育ち

ヘルシー志向の現代では、赤身肉に注目が集まっている。脂肪を抑え赤身に旨みの詰まった時代が求める牛肉を「愛媛県農林水産研究所 畜産研究センター」が現在開発を進める。愛媛のミカンの搾りかすを飼料に加え、脂身をほどよい“みかん色”にするなど、県の特色を反映したものになるという。実際にセンターを訪れた岡村シェフは「山間でのびのびと育っているので、良い肉質になりそう」と期待を寄せる。

#### 愛媛県農林水産研究所 畜産研究センター

西予市野村町阿下7-156  
☎0894-72-0064 [www.pref.ehime.jp/chikusan](http://www.pref.ehime.jp/chikusan)



旅の途中、宇和島市にある「農林水産研究所 果樹研究センター みかん研究所」を訪れた岡村シェフ。



農林水産研究所 果樹研究センター みかん研究所  
宇和島市吉田町法花津7-115  
☎0895-52-1004



### 愛媛甘とろ豚の軽い煮込み

バラ肉を塩、コショウし前面に焼き色をつけ、ゆっくりと白ワイン、ミルポア（炒めた香味野菜）とともにブレゼしたものを180°Cのオーブンで2時間30分、やわらかくなるまで煮込む。煮汁から取り出し、冷蔵庫でひと晩寝かせた後、提供前に煮汁へ戻し温め直す。付け合せはホウレンソウとマッシュルーム。上に置いたパルメザンチーズの泡は「味というより、パルメザンの香りをプラスしたかった」と菊地さん。

レシピ P105 >

「今回はバラ肉を使いましたが、本当に脂の質が良かったです。トロつと柔らかくて、しつとりと肉と一緒になる。脂と肉がかみ合うイメージですね」と菊地さん。「シンプルで、料理はすぐに決まったという」と、料理はすぐに決まったという。焼き色を付けたバラ肉と炒めた野菜に白ワインを加え、オーブンで2時間30分とゆっくりと煮込む。愛

媛甘とろ豚の繊細で柔らかい脂の味わいを存分に堪能できるひと皿だ。「媛っこ地鶏の肉質は、しつとりと煮いてうま味が詰まっています。それに、モモとムネそれぞれに味わいがありますので、それを一つにしたバロティースで楽しんでもらおうと思いました」。バロティースは、内側にムネ肉、外側にモモ肉を使うことで、外はしつかり、中はしつとりと火が入って、うま味が出る。媛っこ地鶏にフォワグラとエビイモ、トリュフを合わせた菊地さん。「季節感を大切に。それを一つの皿に閉じ込めてあげるのも、肉料理では大事なんです」。匠の技が垣間見える二皿となつた。



### 媛っこ地鶏の バロティース

背開きにし、同じく塩、コショウ、コニャックでマリネして一晩寝かせた媛っこ地鶏で、フォワグラとエビイモ、トリュフを巻き、180°Cで1時間30分湯せんする。「しつとりと火入れをすることで、ムネ、モモ両方の部位の味わいを楽しむことができます」。

レシピ P105 >



### ル ブルギニオン Le Bourguignon

東京都港区西麻布3-3-1  
☎ 03-5772-6244  
●11:30~15:30 (13:00LO)  
18:00~23:30 (21:00LO)  
●水、第2火休  
●コース 昼2500円~ 夜5500円~  
●20席  
<http://le-bourguignon.jp/>



「モモとムネ、両方20分かけて焼いて、さらに20分休ませたもので味を確かめました」と菊地さん。



冬の醍醐味をより美味しく。

# 料理王国

【料理王国レポート】  
新年シェフ交流会2014

【好評連載】  
名匠のスペシャリテ  
玉木 裕さん  
「ビーフシチュー」

3 MARCH  
2014  
CUISINE  
KINGDOM

MONTHLY  
RECIPE  
卷末レシピ  
全20皿

大特集

# ジビエ

「ゴルヴェール」  
徹底的にやわらかく  
谷昇さん・ル・マンジュ・トゥー

「蝦夷鹿」  
ジビエを貴族の料理に  
堀江純一郎さん・リストランティ・ルンガ

「熊」  
中東久人さん・美山荘

「猪」  
鈴木弥平さん・ピアット・スズキ

「ペルドロ」  
佐々木康一さん・トランテアン

「ジビエのアサート」  
鎧塚俊彦さん・Toshi Yoroizuka

東西の名店  
13  
ここにジビエが  
旨い理由

巻頭特別インタビュー

ジョエル・ロブションさん  
世紀のシェフの2014年は  
「健康になるための食事」

医療とガストロノミー  
北里研究所病院 糖尿病センター長  
山田 悟先生

トラットリアケパッキア — 岡村光晃さん

# 愛媛・南予の自然の中で育まれた命をいただく



Cuisine Kingdom = 取材 文 富貴塙悠太 撮影 text by Cuisine Kingdom photos by Yuta Fukitsuka

”  
海と山があつて、  
ミカン畑がある。  
愛媛県は、僕の故郷  
静岡にどこか似ている。“



Mitsuaki Okamura

1974年静岡県生まれ。ホテル学校卒業後、銀座の洋食店を経て、麻布十番「ピアットスズキ」へ。オーナーシェフ鈴木泰平氏のもとでイタリア料理の研鑽を積む。2009年の「トラットリアケパッキア」開業とともに同店の料理長に就任。イタリア料理協会実行委員でもある。



愛媛甘とろ豚  
Ehime Amatorobuta



媛っこ地鶏  
Himekojidori



愛媛ブランド牛  
(仮称)

かつて伊予国と呼ばれた愛媛県は大きく3つの地方に分けられる。松山市を中心とする中予地方は商業中心で、瀬戸内海に面した東予地方は製造業が盛んだ。そして、今回の旅の目的地・南予地方は、農畜産と漁業が中心の“食材の国”。麻布十番の人気店「トラットリアケパッキア」の岡村光晃シェフとともに、愛媛県を代表する2大ブランド「愛媛甘とろ豚」と「媛っこ地鶏」の産地を訪ねた。

いなほ農園の三瀬泰介さん（右）とともに。  
抱えるのは出荷を目前にした媛っこ地鶏。こ  
のころには体重が約4kgまで大きくなる。

「媛っこ地鶏」は軍鶏が持つ歯ごたえと  
名古屋種のコクと旨みを兼ね備える



### 媛っこ地鶏

- ①全国的に珍しい「四元交配」
- ②生後28日以降は1m<sup>2</sup>当たり10羽以下で飼育
- ③飼育期間は80～150日

媛っこ地鶏は、曾祖父にロードアイラン  
ドレッド、曾祖母に名古屋種、祖父に軍鶏、  
父はホワイトプリマスロック、母は伊予路  
しゃもというエリート一家に生まれた“ハイ  
ブリッド地鶏”。地鶏特有のコクと旨み  
を持ちながらも、程よい歯ごたえで、やわ  
らかい肉が好まれる現代にマッチした“い  
いとこどり”的地鶏といえる。県では1m<sup>2</sup>当  
たり10羽以下とする飼育密度の設定や、素  
雛を愛媛県養鶏研究所が供給する「雛」に  
限定するなど、飼育基準を細かく定めてい  
る。平成24年度の生産実績は前年比21%  
増の約7万羽で、安定した供給が見込める  
点も注目したい。



宇和海を望む山の山頂にある「いなほ農園」。  
周囲にはミカン畑が広がる。

### いなほ農園

愛媛県八幡浜市昭和通1386-1  
☎0894-22-1863  
<http://himekko.net/>

ことでさらに愛情が深まる。

「家族の一員」として大事に育てら  
れた愛媛甘とろ豚。「召し上がる  
みてください」との呼びかけに、岡  
村シェフは自ら包丁をとって、バラ、  
ロース、モモを炭火焼きにして試食。

他の豚よりも明らかに脂身が多い  
が、これがとろけるように甘く、旨  
い。「脂のおいしさが印象的。しつ  
こさもなかつたです」と岡村シェフ。  
「旨い脂の秘密は、エサに混ぜたは  
だか麦です。それによって、脂身は  
オレイン酸を多く含み、融点が36度  
以下に。香りもよくなるんです」  
まるでわが子を褒められたかのよ  
うに、松田さんは笑顔で答える。

### ミカン畑に囲まれた鶏舎で のびのびと育つ愛媛の地鶏

一方、大洲市の南西、宇和海に面  
した八幡浜市には「媛っこ地鶏」を  
育てる「いなほ農園」がある。  
南予地方の沿岸部では、リアル式

上：いなほ農園では、ストレスやケンカを無くすため、生後80日以降は雄と雌を分け、200坪の鶏舎で約400羽を育てる。  
右：三瀬さんの特製飼料。



1 媛っこ地鶏一羽をさばいて見せた岡村シェフ。ムネ、モモを炭火焼で食べ比べた。2 ムネは厚めにカットし、じっくりと火を入れる。  
「岡村シェフの調理で、ムネのジューシーな旨さを再認識できました」と三瀬さん。





上：「昔のイタリアでは、玉子は高級食材でした。ですからハレの日の料理に玉子は欠かせないんです」。  
左：愛媛のミカンと、パプリカやトマトをカラフルに盛り付ける。

ユニークだ。地元でサイズ不足や身欠けなどで商品にならなかつた「ちりめんじやこ」や「しらす」を、飼料に混ぜて食べさせてているのだ。『軍鶏の血が入っている媛っこ地鶏は、イライラが続くとケンカするんです。弱い鶏のお尻を突つたりして。傷ついた鶏は出荷できなくなっている。飼料に混ぜた雑魚がよかつたん

だ。八幡浜市はその中心であり、海と山、そして山肌に広がるミカン畠は、古の伊予国の姿を想起させる。いなほ農園の鶏舎は、こうしたミカン畠に囲まれた山の頂上付近にある。「鶏を育てるには病気への対策が重要。高所に鶏舎をつくったのは、風通しを良くして清潔を保つためでもあります」と話してくれたのは、三瀬泰介さん。さらに、日当たりの良さや騒音の少なさが、鶏をのびのびと育てるために必要だつたと語る。

### 感謝する「ハレの日の料理」

東京に戻った岡村シェフは、早速新しいメニューを考え始めた。パスタのソースに使つたり、愛媛県の郷土料理「五色そうめん」や「いも炊き」をアレンジしてみようか……。「けつこう悩みました」という岡村シェフ。最後に辿り着いた答えは「命をいただきことの感謝の気持ち」から生まれた一皿だった。

## 畜産県・愛媛が新たに開発するのは 赤身主体のヘルシーな牛肉



### 愛媛ブランド牛（平成27年度一般販売開始）

- ①赤身主体のヘルシーな牛肉
- ②粗飼料を重視した飼育
- ③愛媛生まれ・愛媛育ち

ヘルシー志向の現代では、赤身肉に注目が集まっている。脂肪を抑え赤身に旨みの詰まった時代が求める牛肉を「愛媛県農林水産研究所 畜産研究センター」が現在開発を進める。愛媛のミカンの搾りかすを飼料に加え、脂身をほどよい“みかん色”にするなど、県の特色を反映したものになるという。実際にセンターを訪れた岡村シェフは「山間でのびのびと育っているので、良い肉質になりそう」と期待を寄せる。

#### 愛媛県農林水産研究所 畜産研究センター

西予市野村町阿下7-156  
☎0894-72-0064 [www.pref.ehime.jp/chikusan](http://www.pref.ehime.jp/chikusan)



旅の途中、宇和島市にある「農林水産研究所 果樹研究センター みかん研究所」を訪れた岡村シェフ。



農林水産研究所 果樹研究センター みかん研究所  
宇和島市吉田町法花津7-115  
☎0895-52-1004



### 愛媛甘とろ豚の軽い煮込み

バラ肉を塩、コショウし前面に焼き色をつけ、ゆっくりと白ワイン、ミルポア（炒めた香味野菜）とともにブレゼしたものを180°Cのオーブンで2時間30分、やわらかくなるまで煮込む。煮汁から取り出し、冷蔵庫でひと晩寝かせた後、提供前に煮汁へ戻し温め直す。付け合せはホウレンソウとマッシュルーム。上に置いたパルメザンチーズの泡は「味というより、パルメザンの香りをプラスしたかった」と菊地さん。

レシピ P105 >

「今回はバラ肉を使いましたが、本当に脂の質が良かったです。トロつと柔らかくて、しつとりと肉と一緒になる。脂と肉がかみ合うイメージですね」と菊地さん。「シンプルで、料理はすぐに決まったという」と、焼き色を付けたバラ肉と炒めた野菜に白ワインを加え、オーブンで2時間30分とゆっくりと煮込む。愛

媛甘とろ豚の繊細で柔らかい脂の味わいを存分に堪能できるひと皿だ。「媛っこ地鶏の肉質は、しつとりと煮いてうま味が詰まっています。それに、モモとムネそれぞれに味わいがありますので、それを一つにしたバロティースで楽しんでもらおうと思いました」。バロティースは、内側にムネ肉、外側にモモ肉を使うことで、外はしつかり、中はしつとりと火が入って、うま味が出る。

媛っこ地鶏にフォワグラとエビイモ、トリュフを合わせた菊地さん。「季節感を大切に。それを一つの皿に閉じ込めてあげるのも、肉料理では大事なんです」。匠の技が垣間見える二皿となつた。



### 媛っこ地鶏の バロティース

背開きにし、同じく塩、コショウ、コニャックでマリネして一晩寝かせた媛っこ地鶏で、フォワグラとエビイモ、トリュフを巻き、180°Cで1時間30分湯せんする。「しつとりと火入れをすることで、ムネ、モモ両方の部位の味わいを楽しむことができます」。

レシピ P105 >



### ル ブルギニオン Le Bourguignon

東京都港区西麻布3-3-1  
☎ 03-5772-6244  
● 11:30~15:30 (13:00LO)  
18:00~23:30 (21:00LO)  
● 水、第2火休  
● コース 昼2500円~ 夜5500円~  
● 20席  
<http://le-bourguignon.jp/>



「モモとムネ、両方20分かけて焼いて、さらに20分休ませたもので味を確かめました」と菊地さん。

