

VOICE #19

伝えたい声は、
生産者さんの想い

【ヴォイス】 / #19 / MAY 2010 / www.oisix.com

藤岡茂利さん【徳島県】 神山鶏



Oisix
おいしくす

RECIPES【神山鶏】



鶏ムネ肉のみそ漬けグリル

青じそのさわやかな香りと、甘みその和風風味が食欲をそそります。

【2人分】

鶏ムネ肉…2枚 青じそ…6枚
<A> みそ…大さじ4 砂糖…大さじ1 みりん…大さじ2 (合わせておく)

- ① 青じそを千切りにして、<A>と一緒に混ぜあわせる。
- ② 鶏ムネ肉にフォークでたくさん穴をあけ、①に漬ける。
- ③ 200度のオーブンか、魚焼きグリルでこんがり焦げ目がつくまで焼く。

【越前味噌増】(税込1,029円 / 750g)

甘みそに漬ける前にフォークで穴をあけることで、味を染みこみやすくし、身が縮むのを防ぐこともできます。できあがりもふんわり。

レシピ提供：Oixi レシピエ 影山のぞみ



蒸し鶏の卵ソースがけ

電子レンジを使うから簡単に出来るのもうれしい、アレンジ自在の蒸し鶏です。

【2人分】

鶏モモ肉…1枚 塩…小さじ1/4 お酒…大さじ1/2
<卵ソース> 長ねぎ…1/4本 卵…1個 醤油・砂糖…各大さじ1 サラダ油…大さじ1

- ① 鶏モモ肉に塩をすりこみ、酒を振って電子レンジで2分加熱、裏返して1分加熱する。
- ② <卵ソース> よく溶いた卵と、①の蒸し汁大さじ1、醤油・砂糖・半量のサラダ油を入れ、よく混ぜる。
- ③ フライパンに残りのサラダ油を入れて、みじん切りにした長ねぎを炒める。弱火にして②を加えて混ぜる。半熟の状態になったら火からおろす。

【濃厚な新鮮たまご】(税込462円 / 1パック10個)

卵ソースは半熟になるよう、火を入れすぎないように注意してくださいね。

レシピ提供：Oixi レシピエ Cho-coco



【生産者のおすすめレシピ】鶏手羽元のグリル

シンプルに味わうグリルが、藤岡さんのおすすめ。簡単なのに深い味わいになるのは、鶏自体に旨みがあるからこそ。

【2人分】

手羽元…6本
<A> リンゴ(すりおろす)…1/2個 おろしにんにく…1かけ分
みりん・醤油…適量 (合わせておく)

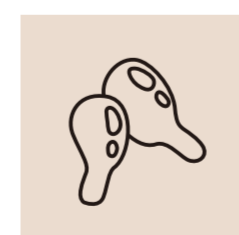
- ① 手羽元を混ぜ合わせた<A>で漬けておく。
- ② ①をグリルで焦げ目がつくまで焼く。

【すりおろしりんご】(税込599円 / 113g×4)

リンゴの果肉をつけて焼くから、出来上がりもジューシーに。ほどよい酸味が鶏のコクとよく合います。

レシピ提供：神山鶏生産者 藤岡茂利さん

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



お肉にも食べごろがあります

専門店のステーキがおいしいのはいいお肉だから？それもありますが実は「熟成」がポイント。適切な温度・湿度で時間をかける必要があるのです。家庭では大変ですね。「スーパーのお肉だって熟成されているのでは？」これが難しいのです。牛肉は熟成すると黒ずんで、おいしそうに見えません。豚肉も色が悪くなり、鶏肉は熟成後の食べごろが短く、見た目よさや何日も並べることが前提のスーパーでは扱えないのです。Oisixのお肉は食べごろを見きわめてお届け。鶏肉はいちど凍結し熟成をストップしてお送りしているので、クールならお届け後24時間以内に。冷凍なら召し上がる12時間前に冷蔵庫に移して解凍すると、ベストなおいしさが楽しめます。

VOICEのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

藤岡茂利さん【徳島県】



CHICKEN【神山鶏】



自然に、健康に、ゆっくりと育てるんです

ストレスがないから
体がきれい

幻想的にも思える景色が広がる
徳島の山間部。

「これだけの山の中で自然に育った
からこそ、ここまでおいしくなるん
だってことを知ってほしい」

力強い語り口で藤岡さんが案内し
てくれた鶏舎の中は、たくさんの鶏
が自由に動けるように配慮され、ひ
ろびろと開放的。

「鶏同士がぶつかるような環境だと
ストレスを感じて、土を撒き散らす
から体が汚れるんです。この鶏
がきれいなのはストレスがない証
拠ですね」

そう言うように、陽の光に反射する
一羽一羽の羽根や体のかがやきは、
どの鶏も思わず見とれてしまうほ
どにきれいでした。

「神山鶏のおいしさは、狭いところ
に押し込めて大量生産するやりか
たではできません。自然に、健康
に、ゆっくりと育てるんですよ」

顔が見えるという
責任感

神山鶏のはじまりは14年前。そ
のころから変わらず、藤岡さんをは
じめとする、湧水を直接利用でき
る限られた農家の方だけで、育て
られています。

「山から湧き出るミネラル豊富な天
然水は鶏の健康に必須。飼料にも
納豆菌や乳酸菌を配合して、体内
側から元気にすることを考えてい
ます」

心身ともに健康に。大切に育て
る神山鶏の飼育期間は70日間。一
般的なものより20日程度も長くす

ることで「旨みがぐっと増す」とい
います。一年に飼育できる回数を
少なくしても、よりおいしく。
「お客さまに、生産地も、生産者の顔
もはっきり見えるから、本当におい
しさと安全に責任を持って育てて
います。その分喜んでもらえたど
きのうれしさもひとしおですよ」

想いがつくる神山鶏

鶏糞を利用した循環農業への取
り組みもおこなっているという藤
岡さん。豊かな自然の中だからこ
そできることの裏側には、「強い台
風で屋根のトタンがはがれてしま
うこともあった」というほどに変わ
りやすい天候や気温への苦労もあ
るといいます。

「自然の中で育てる良さと難しさ、
さまざまなバランスのうえに神山
鶏のおいしさが成り立っているん
ですよ」

藤岡さんの想いに触れて、おだや
かな目をした鶏たちが一層かがや
いて見えました。

深い旨みと食感が「最高」



心地いい噛みごたえで、甘みさえ
感じる神山鶏。さぞかしにぎやか
で元気な鶏が迎えてくれるものと
思っていたものの、ストレスの無い
鶏たちを包んでいたのは静かでの
かな時間。

よく運動している神山鶏は肥満体にな
ることなく、ジューシーで身がやわら
か。そのおいしさは、藤岡さんの自慢。
「最高じゃなあ」