

三重ブランド STORY

熊野地鶏

神々が宿る地より



三重県



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部
フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13 TEL.059-224-2395
<http://www.miebrand.jp/>

神々が 宿る地より

いにしえより神々の故郷として
神聖視されてきた熊野地方。
熊野地鶏は、その濃密な自然の中で
ゆっくりと育てられる。
神秘的なまでに美しい容姿、
著名な料理人をも魅了する極上の肉質。
「最高級」とも評される地鶏を生み出した背景に迫った。

大きな物音を立てないよう、
そつと鶏舎に足を踏み入れる。
鶏たちはとても繊細だ。突然の
訪問者に驚き、ストレスを感じ
させてしまつてはいけない。
身を屈めてじつと見つめている
と、鶏たちが鶏舎の中を悠々と
歩きはじめた。太く、たくましい
首をのびし、鋭いまなざしでこ
ちらを見据える瞳。つややかな
赤褐色の羽毛の下にある豊かな
体躯。身をひるがえして歩きさ
る後ろ姿には、漆黒の尾羽が鈍
い輝きを放っている。

最高の肉質を求めて十年
「日本一おいしい最高級地鶏
をつくらう」

そんな目標のもと、三重県畜
産研究所が新しい地鶏の開発
に着手したのは、昭和六十三年
のことだった。

まず目をつけたのは、天然記
念物にも指定される軍鶏の二品
種で、三重県原産の「八木戸」
である。軍鶏はそもそも闘鶏
用に改良された鶏だが、その肉
の旨さもまた古くから知られ
ていた。この「八木戸」の肉質を
生かしながら、さらに脂をのせ
ようと、三重県の銘柄鶏「伊勢
赤どり」が掛け合わせられるこ
とになり、幾通りもの組合わせ
のすえ、優れた肉質の個体が選
抜された。

そして最後の極めつけに、日
本三大地鶏のひとつである「名
古屋コーチン」を掛け合わせ
る。こうして生まれたのが、熊
野地鶏である。

ここまでの開発に十
年の期間を要したというから、
「日本一の地鶏」への意気込み
の強さもお分かりいただける
だろう。

少しでもストレスを
和らげたい

こうして生まれた熊野地鶏
を新たな特産品にし、地域の活
性化につなげようと飼育に立
ち上がったのが、「紀和町ふるさ
と公社」。平成十九年のことだ
った。しかし当初は、「そんなも
の売れんのかな？」という
不安の声もあったそうだ。職員
にとつても初めての体験ばかり
だった。試行錯誤の繰り返しだ
った当時のことを、飼育職員の
山田さんが語ってくれた。

「なんで怖がるんや？ なんで
突きあうんや？ 原因は…？ そ
んなことを考えながら、気がつ
くと三時間も鶏を眺めつづけて
いました」

軍鶏の血を引く熊野地鶏

は、神経質で気性が荒い。ストレ
スがかかると仲間同士で突き
合いをはじめ、ひどい場合は死
ぬ個体も出てきてしまう。

少しでも鶏のストレスを和ら
げたい…。山田さんたちは、自
分たちでアイデアを出しては、
さまざまな改善策を実行に移
っていた。

たとえば飼育密度。JAS
の地鶏肉の規格よりもさらに
厳しく、二平方メートルあたり
八羽以下に徹底。また、壁面
には止まり木を設置した。そう
することで、鶏たちはより自由
に、鶏舎の中で体を動かせるよ
うになった。さらに鶏舎の壁を
黒く塗ることで、鶏たちが落ち
着くことも分かった。

こうした改善の積み重ねが、
確実に鶏たちのストレスを和ら
げた。飼育当初は七五パーセン
トほどしか成鳥まで育たなかつ
たものが、今では百パーセント
近くまで向上したのだ。

三重ブランドSTORY

熊野地鶏

大きくなくても 気は抜けない

それでもなお、熊野地鶏の飼育には気をつかうところが多い。生まれて数日のヒナがいる鶏舎へ案内してもらった。

「そつと、物音立てずに、じつと観察するんです」

円形の木枠に囲まれ、保温電球に照らされたその下で、小さなヒナが走りまわっている。木枠ごしにそつと覗き込み、二羽一羽の様子をじっくりと観察する山田さん。

「暑がっていないか？ エサの食べ残しは無いか？」。朝・昼・晩と、最低でも一日三回は様子を見にくるそうだ。過保護なまでに手をかけなければならぬ。やがて鶏たちは少しずつ、しかし着実に大きく育っていく。

「だんだんと好奇心が出てきて、鶏舎の中を動きまわるようになります。それでも、まだまだ気は抜けない」



お話を伺った熊野市ふるさと振興公社の山田さん

けてしみ出した清らかな流れ。地元集落の飲用水としても使われているほど清浄で、うまい。エサとして与えられるのは、抗生物質を含まない配合飼料。そこへ、熊野ならではの自然の恵みが増えられる。

そのひとつが、「日本の棚田百選」にも選ばれた美田、地元丸山千枚田をはじめとする熊野地域で穫れたお米。また、熊野特産の香酸柑橘である「新姫」の粉末も与えられる。

飼育中に出た鶏ふんは、ふたたび肥料として田畑に還元される。資源循環型の農業を取り

ヒナのときにあった木枠は、成長にあわせて少しずつ外へと広げていく。二気に取り去ってしまわないのは、鶏たちを驚かせ



香酸柑橘「新姫」の粉末



丸山千枚田をはじめとする熊野地域で穫れたお米



熊野古道「通り峠」の谷水

大自然の恵みを、地鶏に捧ぐ

入れているのだ。

こうして手厚い世話と、熊野の自然の中で育つこと、およそ百二十日。長い時間をかけて育てられた熊野地鶏は、つややかな羽毛に覆われ、たくましい肉付きを見せる。それは、神秘的ともいえる美しさをたたえている。

料理人を魅了する 極上の味

熊野地鶏の肉は、もっちりとして肉厚で、プロイラーの肉よりも、赤みが強い。

その特長をもっともおいしく味わえるのは、塩焼きだ。香ばしく焼けた皮とともにパリッと噛み締めれば、肉の繊維ひとつひとつが、しっかりとした主張で語りかけてくる。と同時に溢れ出す、極上の旨味が凝縮された肉汁。噛むたびに訪れる旨味に、味覚がすっかり酔いしれる。

脂がしつかりのついているのに、肉の味を邪魔する臭みはほとんどない。「鶏嫌いの方でも食べ



ないためだ。些細なことへの気配りが欠かせない。

とくに温度変化は鶏たちにとって大敵である。気候の温暖な熊野とはいえ、山あいにある紀和町では、秋から春にかけては頻繁に霜が降りる。暖かい日が続いたあととの急な冷え込みは、とくに危険だ。寒さに凍えた鶏たちが密集し、圧死することもある。

さらに、熊野地方は台風銀座と呼ばれるくらい台風が多い土

地柄。暴風雨による風の音すらも鶏たちにとっては脅威になる。急な天候変化の日には、飼育職員は深夜であっても鶏舎に駆けつけるといふ。

熊野の豊かな自然に 抱かれて百二十日

しかし厳しい自然環境は、同時に豊かな恵みをもたらしてくれる源でもある。熊野地鶏に与えられる飲み水は、熊野古道に近い山あいの谷水だ。豊かな森に降りそそいだ雨が、時間をか

られる」と言われるゆえんだ。

この味を料理人が放っておくわけがない。日本料理、イタリア料理、フランス料理……。数々の名店や一流料理人が、熊野地鶏の味に魅了され、自慢の逸品へと仕立て上げている。テレビにも出演する著名な日本料理人からはついに「熊野地鶏は日本一や」という評価までもらうことができた。それは熊野地鶏にかけた人々の情熱が、ひとつに

結晶した瞬間だった。

熊野地鶏の鶏舎の外には、うつろとした森が広がっている。そこから流れてくる濃密な空気は、熊野が「神々の故郷」と呼ばれる理由を肌で感じさせてくれるようだ。

熊野地鶏が見せる神秘的なたたずまいと、極上の旨味。そこには、豊饒な熊野の自然が、そのままぎゅつと濃縮されている。



鶏舎には止まり木も設置し、ストレスを軽減

三重ブランド

三重ブランド認定制度は、三重県を代表する県産品を通じて、三重県のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることを目的に平成14年3月にスタートしました。

認定にあたっては、「自然を生かす技術(人と自然の力)」をコンセプトとし、県内外の有識者による三重ブランド認定委員会によって①コンセプト②独自性・主体性③信頼性④市場性⑤将来性の5つの認定基準により厳しく審査しています。

また、認定の対象を県産品とその生産者とするにより、責任の所在と信頼性の確保に努めています。

<http://www.miebrand.jp/>

三重ブランド「熊野地鶏」認定事業者

一般財団法人熊野市ふるさと振興公社
熊野市紀和町板屋78
TEL.0597-97-0640
<http://www.kumano-furusato.com/>

熊野地鶏の美味しさを堪能

熊野地鶏を使った料理をたくさん取り揃えている「入鹿温泉 ホテル瀬流荘」。なかでもいちばんのおすすめは、熊野地鶏を心ゆくまで楽しめる「熊野地鶏会席」。焼き方や味付けにこだわり、噛むごとに肉の味が広がる自慢の品々です。

近くには、もうひとつ「湯ノ口温泉」があり、小さなトロッコ電車で行き来できます。泉質の異なる2種類の温泉をはしごするのもいいですね。

入鹿温泉 ホテル瀬流荘
熊野市紀和町小川158
TEL.0597-97-1180

湯元山荘 湯ノ口温泉
熊野市紀和町湯ノ口10
TEL.0597-97-1126



瀬流荘の「熊野地鶏会席」



湯ノ口温泉



オススメは、やっぱり塩焼き

熊野地鶏は、鶏本来の味がしっかりしているため、シンプルに塩焼きで食べるのが一番のオススメ。焼くときのポイントは冷たいフライパンに皮目を下にして焼くこと。肉に脂がのっているため、フライパンに油をひく必要もありません。

一口ほおばると、皮と身の間にある脂が、濃厚な旨味を醸しだし、噛めば噛むほど旨味があふれ出てきます。すき焼きやカレーで食べても美味です。いろんな食べ方を楽しんでみたいですね。

栄養がたっぷり詰まった鶏肉

鶏肉はたんぱく質を多く含み、アミノ酸やビタミンAやBなどを、バランスよく含んでいます。消化吸収率が高いため、「病人の滋養食」とも言われています。

ささみは、特にたんぱく質が多く、スポーツ選手が好んで食べています。また、手羽先や骨付きモモ肉などの骨の回りには、コラーゲンが多く含まれています。

世界三大美女のひとり、楊貴妃は、手羽先を煮込んだ料理を大変好んだそうですよ…。

熊野地鶏をもっと知る。



古来からの聖地

「花の窟神社」は、イザナミノミコトの御陵で、日本書紀に記されている日本最古の神社と言われており、世界遺産に登録されています。社殿がなく、45mもある巨巖が御神体。その神々しい姿、迫力に圧倒されます。

隣接の「お綱茶屋」では、神社の歴史・由緒を伝える資料館や、熊野地方の特産品のお店が数多く並んでいます。

花の窟
熊野市有馬町上地130
「お問い合わせ」
TEL.0597-89-4111
(熊野市観光スポーツ交流課)

世界遺産・熊野古道

世界遺産に登録されている「熊野古道」は、熊野三山への参詣道。そのひとつで熊野市内にある「松本峠」からは、ゆるやかな曲線が続く七里御浜の雄大な風景が、一望できます。

松本峠のふもとには、波の浸食と地震の隆起によりできた奇岩奇勝で知られる名勝「鬼ヶ城」もあります。

熊野古道
熊野市内
「お問い合わせ」
TEL.0597-89-4111
(熊野市観光スポーツ交流課)



松本峠



虫おくり

日本の原風景、丸山千枚田

日本の棚田百選にも選ばれた「丸山千枚田」。1,340枚という日本でも最大規模の枚数を誇っています。毎年7月には、掛け声とともに松明や太鼓、鐘の音で虫を追い払う「虫おくり」も行われます。

また、美しい景観を残すため、熊野市ふるさと振興公社が主体となり、丸山千枚田オーナー制度を創設。毎年100組を超えるオーナーを受け入れています。年間を通して稲作体験が行われ、オーナーと地元住民の方々による交流と、棚田の保存が行われています。

丸山千枚田
熊野市紀和町丸山
「お問い合わせ」
TEL.0597-97-1115
(熊野市紀和総合支所 地域振興課)

