

奈良の食文化

Vol.6



題字・絵／
當麻寺宗胤院 宮下寛昇住職



- 対談
奈良が誇る 大和肉鶏 1・2・3
- 特集 **大和肉鶏**
 - 「地鶏」てどんな鶏・・・ 4
 - 全国の地鶏 vs 大和肉鶏・・・ 5
 - 鶏の部位と名称・・・ 6
 - 鶏料理 7・8・9
- 奈良の食が北海道の小学生に届いた 10・11
- 第3回「うまさ発掘 ごつつお展」 12・13
- 大和地鶏の生産者を訪ねて 14
- 企業会員を訪ねて「片上醤油」 15
- 奈良食文研だより 16

奈良の食文化研究会

奈良の食文化

Vol.6

2000年1月20日発行 ● 監修／南幸 桜井女子短期大学教授 奈良の食文化研究会代表 ● 企画編集／奈良の食文化研究会 編集長 木村隆志
 ● 企画構成／有限会社リテールマーケティング ● サイン／クリエイティブ パワーホーム ● 印刷 橋本印刷株式会社 ● 発行者／当原隆文 奈良の食文化研究会事務局 〒630-0199 香芝市鎌田3-7-39
 TEL・FAX 0745-1716030 (転載される場合はご連絡ください。無断転載は固くお断りします。) 頒価200円



二月節分万燈籠

春の訪れを告げるイベント
盛りだくさん。
心にじゅんと
語りかける
冬の奈良です。

約800年前から奉納されてきた約3,000を数える燈籠が境内に並ぶ。午後6時から参詣者の手によりこれらすべての燈籠に火が灯され、たちまち社殿が幻想的な世界に包まれる。
■2月3日(木) 春日大社

三月 東大寺二月堂修二会

東大寺の僧が国家の安泰と人々の豊楽を祈ったのがはじまり。なかでも12日、籠松明と呼ばれるひときわ大きい松明が、二月堂の舞台で振り回され、火の粉が飛び散る光景は壮観である。
■3月1日(水)～14日(火) 東大寺



特大の鹿せんべいを、大人も子供も一緒に1枚ずつ飛ばしていただく競技です。飛距離の長さを競い合い、いちばん遠くへ飛ばした人が優勝。優勝者には春日の鹿の角を進呈。参加者全員に参加賞をご用意しています。また、先着500名にのっぺ汁のふるまいを予定しています。
■3月19日(日) 予選会11:00～
若草山1番ゲート中腹
※雨天の場合は3月20日(月)に延期

奈良市経済部観光課 奈良市二条大路南1-1-1 TEL (0742) 34-1111

究極の鶏 大和にあり。

やっぱり昔の味は、実に美味しくてよかった、あのヘルシーでおいしい「かしわ」の再現を願い、自然の中で水と光を大切に、時をかけ豊かに育った名古屋種、ニューハンプシャー種、シャモの新しい高級肉鶏「大和肉鶏」です。



【大和肉鶏のハーブグリエと大和野菜のサラダ】
政府登録国際観光レストラン「辨慶」
作り方は16ページに掲載しています。

奈良特産品振興協会会員
奈良県畜産農業協同組合連合会
大和肉鶏農業協同組合

〒630-8301 奈良市高畑町1116-6 農業振興会館内
TEL (0742) 24-7117 FAX (0742) 24-7226



奈良が誇る

大和肉鶏

料理のレパートリーも広く、食卓から切り離せない鶏肉。そして今、地鶏ブームの中、奈良にも全国に誇る大和肉鶏がある。今回はフランス料理「辨慶」さんで、芦原事務局長を司会に、大和肉鶏農業協同組合 出口清一代表理事、フランス料理「辨慶」尾川欣司社長、奈良の食文化研究会 木村隆志副代表に大和肉鶏について語っていただきました。



政府登録国際観光レストラン「辨慶」
作り方は16ページに掲載しています。

かけ合わせと飼育日数の長さが 大和肉鶏のおいしさの秘密

芦原 本日はお忙しいところ「大和肉鶏について」の対談にご協力いただき有難うございます。

出口 私も大和肉鶏農業協同組合として、全国でも知られた「辨慶」さんで、大和肉鶏を使っていたら、さらに尾川社長さんは講演会やマスコミを通じても大和肉鶏を知らしめるようなPRもしていたら、本当に感謝しております。お陰で全国的にも知られるようになり年間一〇万羽と名古屋コーチンに次ぐ我が国二番目の生産出荷量となっております。

尾川 大和肉鶏が誕生して、もうどのくらいになるのでしょうか。

出口 大和肉鶏は奈良県畜産試験場にて誕生してから丁度二十五年になります。

尾川 同様に私共、辨慶もオープンして今年で丁度二十五年になります。その当時まだ大和肉鶏としてのネーミングはあまり知られていませんでしたので、「大和かしわ」を賞味する催しをやりましたところ皆さんはその美味しさにびっくりされました。皆さんはその当時プロイラーしかお目にかかっておられませんでしたから「これは美味しい」ということになったんですね。

出口 大和かしわ(大和肉鶏)という地鶏をつくるのは、全国でも一番早かったお陰で全国大会に行っても注目されるようになりました。大和肉鶏の美味

しさという点では飼育日数によってかなり違います。開発された当時は百二十日と言われていますが、料理屋さんなどでは百六十日、百八十日飼育という特注になっていますが、普通の出荷は百三十五日飼育としています。念のため申しあげますとプロイラーは五十日、六十日飼育で出荷します。

尾川 奈良の観光や食という話題になれば、いつでも奈良に美味しい食材があるのかということになるのですが、野菜をとって見てもまだまだ大和の野菜はメジャーじゃありません。しかし野菜をとって見ても、他の地域に負けないような素晴らしい「大和の野菜」も豊富なので、本当に良いものが沢山あります。蛋白質源としては大和肉鶏があるし、魚はこれは海がないわけですから仕方ありませんが、海の魚以外の食材にも見事なものがあります。奈良県のことでの「食文化」という位置付けで大和肉鶏を捉えることが大事なんです。こんなに美味しい大和肉鶏に限られた専門店だけでなく、食べられないのではなく家庭の食卓にのぼってどんどん食べられるようになってもらいたいと思っています。だが反面、どこにもここにもあるという食材ではなく、奈良に行けばとびっきり美味しいものがあるんだというものを、ついでに残しておいてもいいと思いますよ。

[対談] 奈良が誇る
大和肉鶏

出口 明治・大正の頃、東京でシヤモ鍋を食べに行けば目の飛び出るような値段だったそうです。それほど美味しい鶏料理というものは高かったそうです。大和かしわの発祥はこの辨慶さんの地元郡山だそうですね。

尾川 そもそも大和かしわとして有名だったのはこの郡山です。鶏の生産では北から言えば秋田県の比内鶏、東京のシヤモ、名古屋のコーチン、鹿児島、鳥のシヤモとなるんですが、鶏料理ということになりますと秋田の比内鶏を使ったギリタンポ、東京のシヤモ鍋、京都のかしわ料理、博多の水炊きとなるんです。当時の京都のかしわ料理の大部分の材料は大和のかしわが使われていたようです。

木村 比内鳥など全国にある地鶏の、飼育日数や飼育方法などプロイラーとは違う生産基準というものが決められているのでしょうか。

出口 どこでも決められているようです。現在では全国で地鶏ということで目標

家庭で鶏を飼ってお客さんがくれば、子供を遠ざけて料理し、秋ならば松茸をふんだんに入れて「すきやき」でもなしたものです。奈良の人達にすれば密着した郷土料理だったんです。

出口 昔は牛肉より鶏肉の方が高かったです。それがプロイラーが大量に生産されたことによって鶏肉の価格も変わってきたんです。

木村 普及価格になって家庭では、フライドチキンや唐揚げを食べることが多くなりましたね。

尾川 それは日本人の食卓が変わられてきたんですよ。最近スーパーなどいろいろな惣菜が売られ、家庭で料理を作らない傾向が広がってきたんです。経済的な事情もあって奥さん方がパートにでる。主人は単身赴任で家にいない子供は学校から帰るとすぐ塾に行くというようにそれぞれの事情で家族が揃って食事しない、だからつい出来あいのお惣菜で済ますというようになってきているんです。最近ご飯を食べなくなると言われていますが、ご飯が嫌いになつたのではなく、ご飯を食べるおかずがないんですよ。鶏の唐揚げは酒やビールのお供にはなりますがご飯のおかずにはならないんです。昔からおかずというのはお醤油と砂糖を使ってアミノ酸を使つた料理のおかずで、ご飯を食べるんですよ。唐揚げはスタックみたいなもんです。料理というのは鶏肉をすきやきにしたり、野菜などとききあわせにすることによっておかずになるんです。

出口 鶏肉と野菜を使つて料理してい



木村隆志氏
奈良の食文化研究会 副代表
有限会社 リテールマーケティング代表取締役

世紀から飼われている鑑定つき
のプレスという
鶏と赤鶏があ
りますが、これ
は高いんですが
それでも人気の
ある鶏です。

出口 確かに価格
格的なものもあ
りますが、美味

尾川 いずれにしましても奈良県の
食材には非常に美味しいものが沢山
あります。うまく発信されていな
いんです。もっともPRすべきだと思
います。

芦原 今日本当忙しい中、ありが
とうございました。奈良の食文化研究
会はこれからも奈良県の優れた食材
を県民はもとより全国にも発信した
いと思つたのでどうぞよろしくお願
いします。有難うございました。

ただく時でもはじめに鶏肉を先に煮
ていただき、野菜などの調理をされて
いる時間に鶏肉のだしやスープも出て
美味しくなるんですからそうしても
らいたいですね。

尾川 食文化といふべんに言いますが、
子供の頃から食べる習慣をつけさせる
ことが大事なんです。

木村 鶏肉の好きな方が実際には多
いし、若い女性もヘルシーなものとし

おいしい大和肉鶏の味を
広く知ってほしい

尾川 消費者の立場に立てば何とか
コストダウンがはかれ、こんなに素晴
らしい大和肉鶏なんです。県内の各
家庭でもおいに食べられるようにな
つてもらいたいですね。しかし、生産
者の立場から見ますとプロイラーのよ
うに狭い鶏舎で大量飼育、しかも五十
数日で出荷すると違って同じ広さの

好評なんですけど、そうしたら大和肉
鶏というものを知らないかと思つても
知らない方が多いんです。奈良県には
素晴らしい素材が沢山あるのに、情報
発信力の弱さ故に、埋没している素材
も多くあると思います。市場の顧客
のニーズを反映した形で商品開発や
情報化社会にも対応した新しい販売
ネットワークづくりなどのマーケティング
活動が急務ではないでしょうか。

尾川 グラム七〇〇円といえれば牛肉の
そこそこいい肉の値段くらいですね。
最高の評価を受けているんですけど、フ
ランス料理店もつと使えばいいんです。
鶏肉はまだまだ高級な食材として感
じてもらえない。残念なことです。わ
れわれの小さい時もそうですが昔から各



出口清一氏
大和肉鶏農業協同組合 代表理事組合長
有限会社 フード三愛 代表取締役

顎の弱さが柔ら
かいものへ柔らか
いものへとなつて
しまつていたので
それは仕方がない
出口 私は、この
鶏料理をに上手
に分けてほしい
と思つています。プロ
イラーの特性は
柔らかいというこ
とですが味はな

わたしは百二十日以下飼育だと、か
たさがのらないわけですからプロイラ
ーと差がないんです。鶏すきぐらいい
なると百八十日くらいのものであれば
中のジューシーさがでるのです。いま全国
地鶏の生産地ではいろんな種類をかけ
あわせて特色をだそうと必死です。し

にされているものは銘柄鶏も含めて二
二〇ほどあります。このうち生産でず
ば抜けているのが名古屋コーチン、ついで
大和肉鶏、そして薩摩シヤモです。基
準は鶏の生成熟、つまり卵を生む時期
というのが百五十日、その頃が一番美味
しいと言われています。プロイラーは五

十数日ですから鶏を人間に例えれば
小学生位です。大和肉鶏は百三十五
日位飼えば二十歳位ということにな
ります。一番美味しいのは生成熟の
頃ですから百五十日頃となるんです。
そうしたいのですが生産コストの問題
があるんです。

いんです。鶏自身に味がないから外か
ら味をつけるといことです。一方、地
鶏など大和肉鶏は鶏自身に味がある
からその味を引き出すようにすれば
良いわけで
両極端に別
れているん
です。

尾川 かし
わはヘルシー
ということ
で女性にも
人気があり
ますが、問
題なのはか
たさな

味のない柔らかいプロイラーの肉が
若い人たちの基準になっている。

かし
わはヘルシー
ということ
で女性にも
人気があり
ますが、問
題なのはか
たさな



尾川欣司氏
株式会社 尾河 代表取締役
株式会社 グルメハウス
政府登録商標 観光レストラン 辨慶 代表取締役

折角の美味しい大和肉鶏ですが、
どこで買えるのですか。

出口 百貨店ではだいたい置いていま
すし県内の一部のスーパーや鶏専門店にも
売っています。極端な例ですが東京の東
武デパートの池袋店で大和肉鶏はグラム
七〇〇円、比内鶏が六〇〇円、名古屋コ
ーチンが四〇〇円で売られています。

「特集」大和肉鶏

「地鶏」ってどんな鶏

最近「地鶏」という言葉を耳にします。地鶏専門店なるものもできて、そこで食べる、焼き鳥、すき焼き、鍋物などは菌ごたえがあり、味が濃く、たまらなくおいしく、いつも食べ慣れた鶏肉とは違って

います。では、「地鶏」とはどんな鶏なのでしょう。スーパーで売られている若鶏や他の鶏肉とは違うのでしょうか？

柔らかな若鶏の肉、ブロイラー

私たちがよく知っているブロイラーですが、本来特定の品種を指す言葉ではなく、少ない飼料でごく短期間で大きく成長するために改良された鶏の総称です。ブロイラーの誕生は第2次大戦中のアメリカで効率よくタンパク質を摂取することが求められていた時代に開発された鶏なのです。さまざまな交配の結果、現在は胸の肉つきのよい白色コーニッシュの雄と、肉質が良く卵もよく産む白色ブロマスロックの雌を掛け合わせた純白の鶏が圧倒的な地位を占めています。生まれてからわずか50日程度（日齢50日という）で出荷サイズまで大きくなるブロイラーは肉質がひな鶏風で火を入れても柔らかさを保つ点が好評でした。

日本人の食文化が「地鶏」の肉質を求めた

しかし、ブロイラーの「若くて柔らかい」という長所が普及にともない、「急激に大きくなるため脂肪が多すぎる」「成熟した鶏と比べると味わいが薄い」「柔らか過ぎる肉は万人受けはするものの力強さや旨味に欠ける」「きめの粗い繊維でバサつきやすい」などの欠点がり上げられるようになりました。もともと鶏肉を噛み締めて味わうことを好む日本人は、淡白な胸肉よりも

「大和肉鶏」VS 全国の地鶏

日本の四大鶏料理として秋田の比内地鶏を使った「キリタンボ鍋」、東京の「しゃも鍋」、大和かしわを使った京都の「かしわ料理」、博多の地鶏を骨付きのまま煮込む「水炊き」があります。この中の京都のかしわ料理で用いられた鶏肉が奈良県の「大和かしわ」で大正末期、昭和初期にかけておいしい肉鶏の産地として名声を博していました。

ところが終戦直後の飼料の配給、統制により著しく衰退し、さらに加えて昭和30年代後半からブロイラーの輸入と大量生産にとつてかわられましたが、柔らかいが旨味の少ないブロイラーの肉よりも、かつての菌ごたえと旨味のあるおいしい鶏肉をのぞむ消費者のニーズに対応するため、長い歴史を持つ大和かしわの復活が期待されたのです。

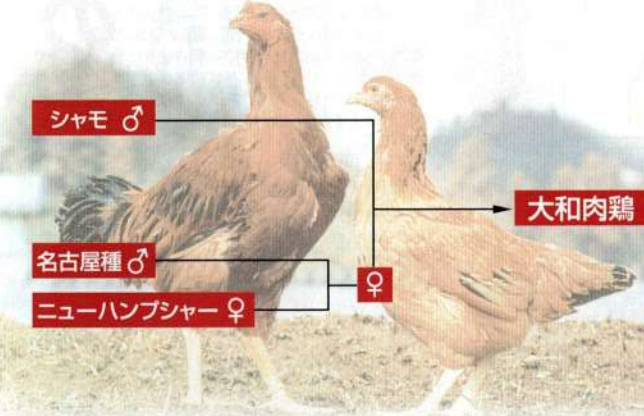
そこで、大和かしわに改良を加え、高級鶏肉として普及するため、奈良県畜産試験場で今から25年前の昭和49年度から5ヶ年計画で研究が取り組まれました。その交配は、現在と異なり参考になる銘柄の少ない時代でしたので、名古屋種、ロードアイランドレッド、ニューハンブシャー、横斑プリマスロック、シャモ、ホワイトロック、ホワイトコーニッシュなどの多種類の素材鶏を用いた多様な組み合わせの検定と官能検査が行われました。その後さらに改良を加えられ、産肉性と食味に加えて種卵収率の優れた交配様式に決定し、昭和57年に「大和

また、最大の長所のひとつに、性格がおとなしいことがあります。本来鶏は、闘争心が強く、群れを作ると喧嘩が始まり弱いものをつつき殺してしまい、大量に飼育するときのマイナス要因となってしまう。ところがブロイラーは穏和な性質なので個室を与えずに広いスペースに何百羽を一緒にしても飼育でき、みるみるうちに大きく太るので低コストで提供が可能なブロイラーの誕生は鶏の概念を大きく変えてしまいました。

現在、市場に出ているほとんどがブロイラーで、日本では1年間に6億羽弱が出荷されているといわれています。しかし、ブロイラーの「若くて柔らかい」という長所が普及にともない、「急激に大きくなるため脂肪が多すぎる」「成熟した鶏と比べると味わいが薄い」「柔らか過ぎる肉は万人受けはするものの力強さや旨味に欠ける」「きめの粗い繊維でバサつきやすい」などの欠点がり上げられるようになりました。もともと鶏肉を噛み締めて味わうことを好む日本人は、淡白な胸肉よりも

肉鶏」が誕生したのです。現在、生産農家は十数戸、年間八万から十数万羽が生産されていますが、ブロイラーの80日齢出荷に比べて、大和肉鶏は120日齢以上と時間と手間がかけられた鶏なのです。

しかし、その肉質は旨味があり、脂肪が適度で肉じまりがよく、適度の菌ごたえとコクがあります。また、長時間煮込んでも形くずれしないので、和食、洋食と幅広いメニューに利用できます。大和肉鶏は、その味、血統からも全国に誇れる地鶏であり、特産物のひとつなのです。



よく運動して繊維の詰まったもも肉を好みますし、特に鶏の消費の多い九州ではかたく菌ごたえのある、老鶏の方が高く取り引きされる例もありません。豊かになった日本の食生活に、ブロイラーに代わる「地鶏」が登場したのは、昭和50年頃からでした。

「日本鶏」と「地鶏」の違い

日本人と鶏のかかわりは古く、縄文時代の末期の移籍から、鶏の骨が発見されています。以後、2000年以上にわたって、中国や朝鮮半島からもたらされた鶏が掛け合わせられ、明治時代までに各種の日本独自の鶏が誕生しています。それを「日本鶏」と呼びます。その代表例が特別天然記念物の尾長鶏、沖繩や対馬、新潟にいる髭鶏などです。

しかし、純粋な日本種の多くは遺伝資源として数が限られていたり、天然記念物に指定されているものまであります。野生動物ではないので食用は禁じられてはいませんが、コストは食肉としてふさわしくありません。また、日本鶏は、小型なわりに育つのに時間がかかる上に、闘争心も旺盛で、集団飼育がむづかしいのです。

では現在生産されている「地鶏」とはどんな鶏なのでしょう。ほとんどの「地鶏」が伝統的な「日本鶏」そのものではなく、ありませぬ。名古屋コーチンのみが例外で、そのほかは日本鶏に外国鶏を掛け合わせた交配種です。例えば秋田の「比内地鶏」は日本鶏の天然記念物で、比内地鶏を父方にロードレッド種を母方にした

代種が「比内地鶏」という具合にです。明治時代の先人たちが行ったように海外の優れた資質の外国鶏と掛け合わせて改良した鶏が「地鶏」なのです。

「地鶏」と異なる「銘柄鶏」

地鶏人気にともない、ブロイラーにも関わらず地鶏を称する商品が現れたり、誤解などから混乱が生じてきました。そこで平成7年(社)日本食鳥協会は、品種や飼育方法、出荷日数を工夫した高品質の鶏を「国産銘柄鶏」と呼び、さらにそれを「地鶏」と「銘柄鶏」とに分けることにしました。

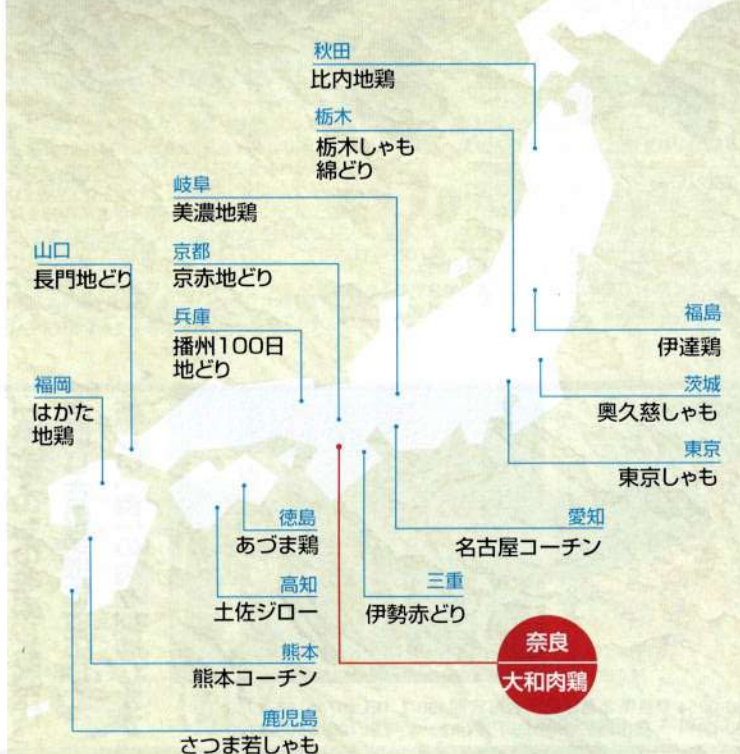
「地鶏」は、日本鶏の血が50%以上のものに限定。例外として横斑プリマスロック、ロードアイランドレッド、ニューハンブシャーに関しては戦前からの帰化鶏として日本鶏扱いにしています。一方、「銘柄鶏」は外国の鶏や日本鶏の血統でも50%以下のものとしました。つまり、ブロイラーをレベルアップした鶏は銘柄鶏に分類されるのです。

さらに昨年の7月、農水省の特定JASの定義では、「日本鶏の血が50%以上のもの(ニューハンブシャーは例外)」、出荷日が孵化日から80日以上、28日齢以降は平飼いで、1㎡あたり10羽以下の飼育密度であること」と細かく定められました。生産量としては銘柄鶏の方が格段に多く全体の15%、地鶏は2〜3%となっています。ここまで血統と飼育にこだわったものだけに「地鶏」の称号が与えられるのです。

地鶏の親たち 日本鶏



全国の主な地鶏

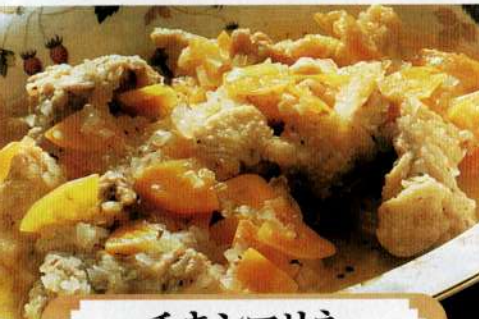


【特集】大和肉鶏料理



コック・オー・ヴァン

骨つきもものぶつ切りを赤ワインでじっくりと煮込みます。
 ①鍋にバターを入れて熱し、ニンニク、ベーコン、小玉葱、じゃがいも、下茹でしたにんじん、マッシュルームを炒める。
 ②フライパンで骨つきもものぶつ切り(130g×4個)を表面全体が色づくまで炒め、①の鍋に移す。
 ③①の鍋に赤ワイン(1・1/2カップ)、清酒(1/2カップ)、水(1カップ)、ブイヨンキューブ(2個)、ローリエを入れ、沸騰したら弱火にして20分程煮込む。
 ④材料全部がやわらかくなったら、いったん取り出し、残った鍋の煮汁に、水で溶いたコンスターチを加えてとろみをつけ、再び材料全部をもととして1~2分煮て味を整える。



チキンマリネ

もも肉を揚げてから野菜とともにマリネにします。
 ①もも肉(400g)は薄いきき切り、かわには切れ目を入れ叩いてのばし、塩、胡椒、下味に白ワインをふりかけ、レモンの輪切りをのせてしばらくおく。
 ②汁を取り、薄力粉をかるくまぶし、油でからりと揚げる。
 ③(マリネ液)鍋でサラダ油(1/2カップ)を熱し、ニンジン、玉葱、湯むきしてみじん切りにしたトマト(1個)、オレガノ、ローリエを入れて炒める。
 ④全体に火が通ったら酢、白ワイン、サラダ油(各1/2カップ)を入れ、2~3分煮て、塩、胡椒で調味し、冷めてから②を漬け込む。



詰めものをしたチキンソテー

骨つきむね肉を袋状に切って、詰めものをして焼き上げます。
 ①(詰めもの)鍋で1cm角に切ったベーコン、椎茸を炒め、トマト(粗切り50g)、牛乳(1/4カップ)、パン粉(大さじ8)を加えて煮こみ、塩、胡椒で味を整える。
 ②骨つきむね肉(130g×4個)は、骨と反対側のとがっている部分から包丁を入れ、切り口は小さく、中の方は大きくなるよう、袋状に切れ目を入れる。
 ③冷めた①の詰めものを絞りを絞って②の肉の中に絞り込み、切り口を折り重ねる。
 ④フライパンで③の両面に焼き色をつけたら、180℃のオーブンで約10分熱する。ブラウンソースを添えて盛り付ける。



レバーペーストのシャルロット仕立て

自家製レバーペースト。ちょっとしたパーティー料理になります。
 ①鶏きも(500g)は食塩水などでよく洗い、ポルト酒(赤)、ローリエ、タイムの枝、エシャロット、セロリの茎と合わせてボールに入れ冷蔵庫で1晩おく。
 ②にんにく、玉葱(1/2個)をみじん切りにしてバターであめ色になるまで炒める。
 ③①のきもの水気を切り、フライパンで純ラードを熱して炒める。
 ④①の漬け汁をシノワで濾し、③に注ぎ、強火で炒め、②を加える。
 ⑤④を裏漉ししてペースト状にして、氷水にあてたボールに入れて冷まし、生クリーム(120cc)を少しずつ加え練って仕上げる。
 ⑥皿の上にサークル型をのせ、ペーストを詰めて冷蔵庫で冷やす。
 ⑦薄く切ったフランスパンに、にんにくとオリーブ油をぬり、オーブンでさっと焼き、まわりに飾りつける。

本物の美味しさ 大和肉鶏料理

毎日のメインディッシュから、パーティーやおもてなしにぴったり

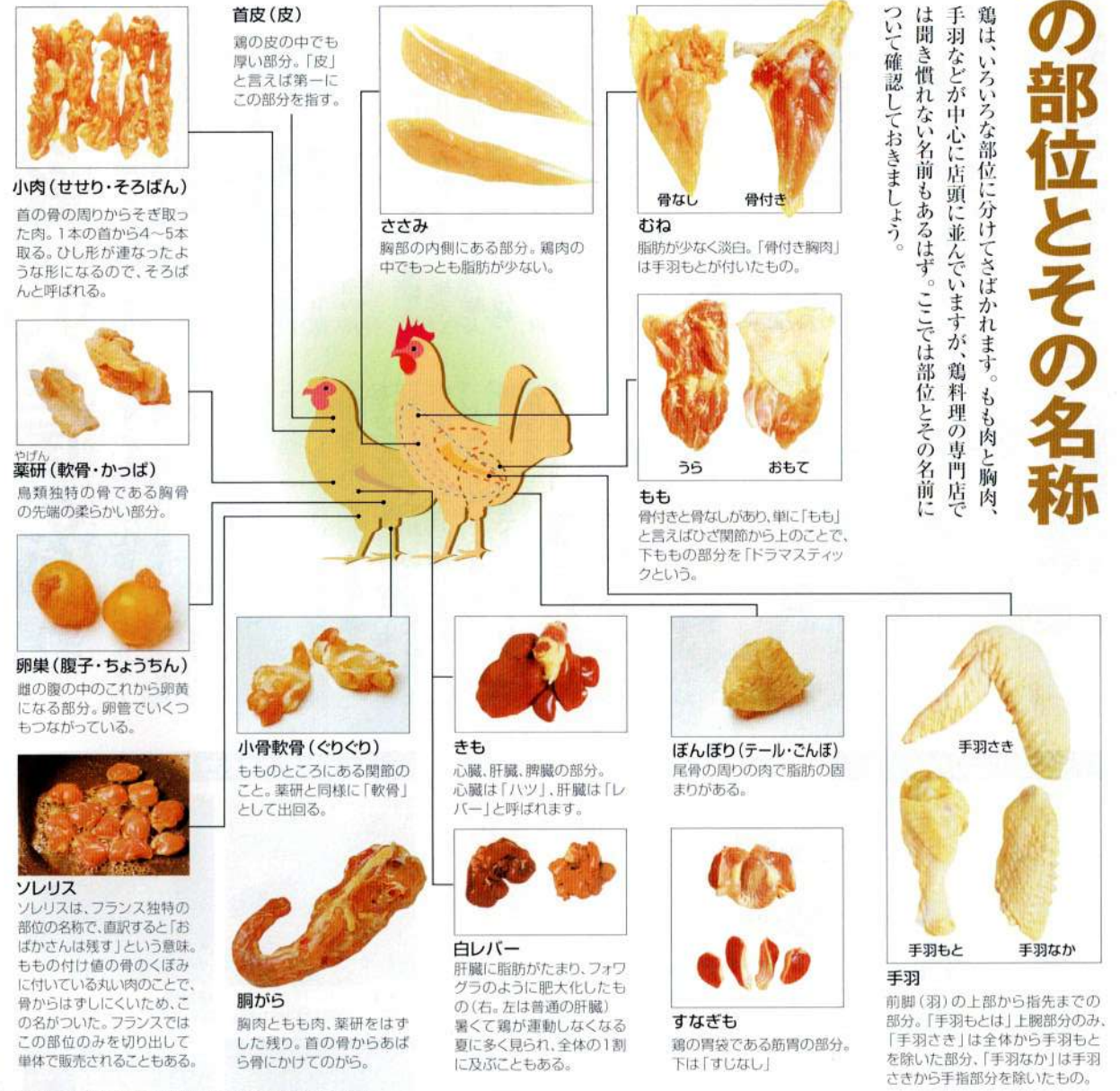
洋風料理

肉じまりがよく、適度な歯ごたえと旨味のある肉質は長時間煮込んでも形くずれしないので、洋食、和食と幅広いメニューに利用できます。

資料提供/中央公論社 暮らしの設計

鶏の部位とその名称

鶏は、いろいろな部位に分けてさばかれます。もも肉と胸肉、手羽などが中心に店頭に並んでいますが、鶏料理の専門店では聞き慣れない名前もあるはず。ここでは部位とその名前について確認しておきましょう。



※参考文献/柴田書店「専門料理」・中央公論社 暮らしの設計

本物の焼鶏の味を知っている ご来店の方々が集まっています。

〒590-0001 大阪市中央区東心斎橋1丁目18番20号 心斎橋EOビル1F

TEL (06) 4704-3770 FAX (06) 4704-3718

お待たせいたしました! こだわりの焼鶏、ついに心斎橋に誕生!

延々と焼鶏が引き継がれてきました。まさに、それは大和民族の知恵と汗の魂なのです。このノウハウを再現してみました。

● 大和肉鶏にこだわります。
 ● 新鮮さにこだわります。
 ● タレにこだわります。
 ● 塩にこだわります。
 ● 備長炭、焼き方にこだわります。
 ● 人にこだわります。

こだわりの美味しい焼鶏と、美味しいお酒のある店です。

手羽先 250円
 砂ズリ 250円
 ねぎま 200円
 とり身 200円
 つくわ 200円

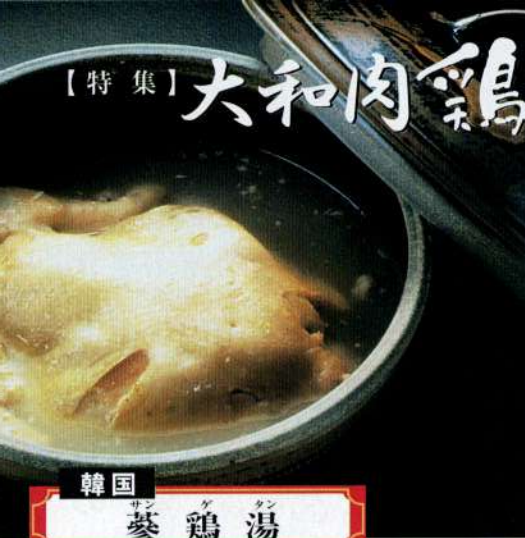
大和肉鶏、取り扱っております。その他、各産地の地鶏も丸・パーツで納入いたしております。

食肉総合卸売商社 株式会社 牛信

奈良支店/〒636-0054 奈良県北葛城郡河合町穴闇490-1 TEL (0745) 56-2980
 大阪本社/〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目4-18 TEL (06) 6535-4129

「食」そのものを楽しむ時代。おいしく多様化に気づいて、新しい「食」の肉を創造します。

【特集】大和肉鶏料理

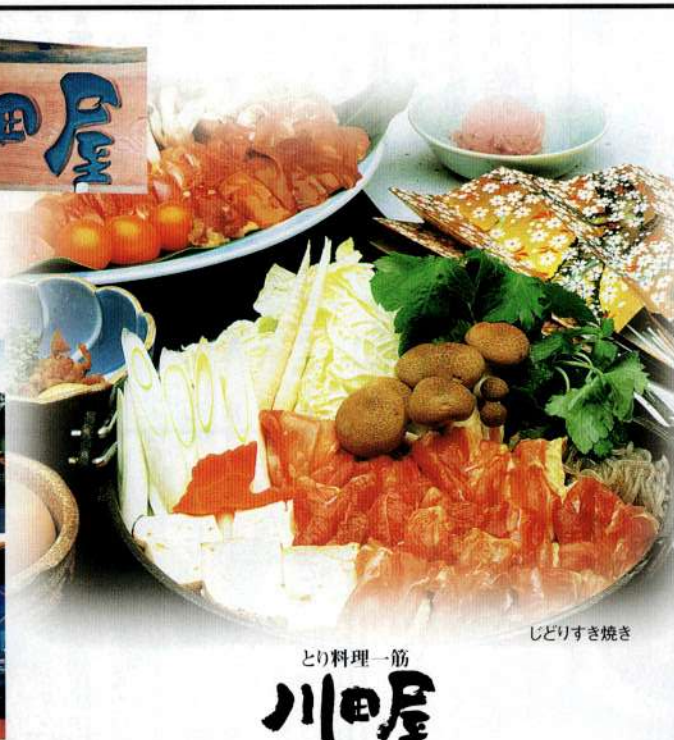


韓国 蔘鶏湯

韓国の健康食、「蔘鶏湯(サンゲタン)の鶏を1年に3羽食べると、病気をしない」といわれるくらい栄養満点。韓国の人気料理です。
①ひな鶏の内臓をきれいに取り除き、もち米、高麗人参、蔘、なつめ、松の実、ニンニクなどを生のまま詰める。
②薄い塩味で3時間以上、アクとあぶらを取りながらぐつぐつ煮込む。

スペイン ビール炊き(バエリア)

鶏の旨味とビールのホップの苦みがよく合う、バエリアの一種です。
①厚手の鍋でオリーブ油を熱し、みじん切りにしたレッドオニオンを炒め、ぶつ切りにした骨つき鶏(1/2羽)を加え、強火で表面に焦げめをつける。
②①に水気をきった米(3カップ)、塩、胡椒、パセリのみじん切りを入れ、油がまわる程度に炒めたらビール(2カップ)、水(1カップ)を加えて強火にする。
③沸騰したら中火にして5分、さらに弱火にして15分炊き、火を止めて10分蒸らす。



とり料理一筋 川屋

〒584-0081 大阪府富田林市甘山2丁目20番1号 TEL(0721)29-0835 FAX(0721)29-0754



インド タンドリーチキン

タンドール料理とは、本来、インド北部やパキスタン特有の土釜で焼いた料理のことをいいます。
①漬汁(ブレインヨーグルト(200cc)、レモン汁、サラダ油(各小さじ1)、ケチャップ(大さじ3)、塩(小さじ1/2)、生姜、ニンニク(各すりおろし1片)、パプリカ(小さじ2)、カレー粉(大さじ2)、食紅、食黄を混ぜ合わせる。
②骨つきもも肉(4個)は皮目に串打ちし、塩、胡椒をもみ込み、漬汁に約1日漬け込む。
③①の肉を200℃に熱したオーブンで40~45分かけて焼く。



中国 四川風鶏肉の味噌炒め

本場四川省では、この料理を作るとき、通称「牛のつ」と呼ばれる大きな赤唐辛子を油で炒め、風味・辛味を油に移してから材料を炒めます。
①ささみ(200g)は1cm角に切り、卵白と片栗粉をまぶして油でさっと揚げる。カシューナッツ(50g)も高温で揚げておく。
②中華鍋で、みじん切りにしたニンニク、1cm幅の輪切りにしたしし唐辛子(10本)を炒め、①を入れ、5mm幅の輪切りにした赤唐辛子、清酒、醤油(各大さじ1)、甜面醬(大さじ1)、砂糖(小さじ2)、塩(小さじ1/4)、酢(大さじ1/2)を加え手早く炒める。
③水溶き片栗粉を流し入れとろみをつける。

世界の鶏料理

鶏肉ほど世界中の人々に愛されている食肉はありません。世界各国にその国ならではの鶏料理があります。



鶏としめじの豆腐和え

栄養バランスのよい豆腐と和えてよりヘルシーに。
①茹でたむね肉(小1個)を1cm角に切り、しめじは熱湯でさっと茹でておく。
②熱湯に1~2分通した木綿豆腐(1丁)を布巾に包んで水分を絞り、ボールでほぐしながら、砂糖(小さじ2)、塩(小さじ1/2)、醤油(小さじ1)で調味し、①と貝割れ菜を入れて混ぜ合わせる。



鶏の梅醤油添え

食欲のない時に梅干しと組み合わせるとさっぱりした前菜としてどうぞ。
①梅干しは種子を取り除き、裏漉して、清酒、醤油、みりんを溶いて伸ばす。(市販の梅肉ならそのまま使えます)
②蒸したささみ(8個)を2~3cm角に切り、せん切りにしたみょうがや、しその葉を添え、①をのせる。



鶏とらっきょうの炒めもの

鶏と塩漬けらっきょうを組み合わせたらちよつと変わった一品です。
①蒸したむね肉またはもも肉(250g)は1cm角に切って、塩、胡椒、清酒をふり混ぜ、片栗粉を加える。
②塩漬けらっきょう(200g)はざっと洗って、半分に切り、中華鍋で1とともに炒める。
③醤油、砂糖、胡椒で味を整え、小口に切ったあさつき(10本)を散らす。



鶏雑炊

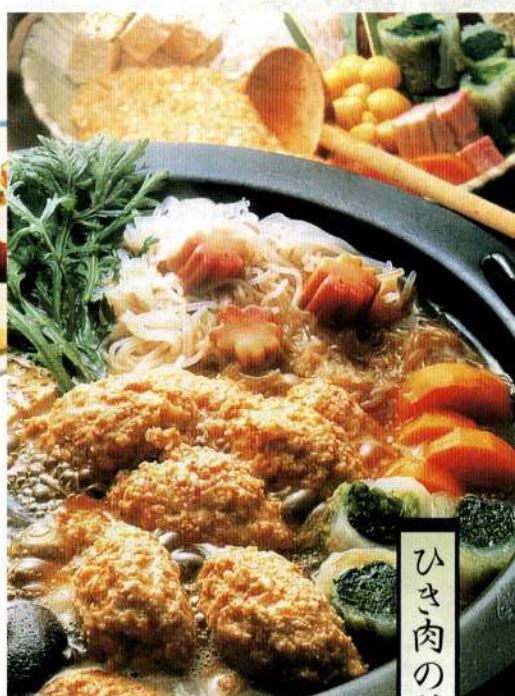
シンプルだけど冬には体の芯から温まります。
①2.5cm角に切ったもも肉(200g)と水(7カップ)を鍋に入れて、アクを取り除きながら10分程煮る。
②鶏肉を取り出し、清酒(1/3カップ)、塩(小さじ1)で調味し、煮たたらご飯(4カップ)を入れ、沸騰したら鶏肉をもどして出来上がり。



鶏の味噌漬け

茹でた鶏を日持ちする味噌漬けにしてお酒の肴に。
①信州味噌(200g)、西京味噌(100g)、清酒(1/4~1/3カップ)を混ぜ合わせる。
②密封容器に①を敷き、茹でたもも肉(2~3個)をガーゼに包んで、上からも①をのせる。
③1晩ほどおいて味がしみ込んだら、味噌をこそげとってそのまま薄切りにするか、さつとあぶる。

鶏は、どんなものとも相性がいい。旬の素材と組み合わせると和風料理



ひき肉の鶏すき

みんなで集まって楽しめる鶏すき。今回は鶏のひき肉を使ってみました。
①鶏ひき肉(400g)、長葱(みじん切り1/3本)、卵(1個)を混ぜ合わせ、皿に平らに盛りつけ、スプーンですくって入れる。
②割り下は、だし汁(3~4カップ)、みりん、醤油、清酒(各大さじ6~8)を入れて作る。
③野菜は旬のものをお好みに合わせてどうぞ。

大和肉鶏 炭火焼きの多恵

多恵 京都 八木町 近鉄八木駅 伊勢 吉町

TEL(0744)25-6289 <パチンコ店裏、踏切の右側>

日本人にしかわからない味がある

古い昔から漬物と共に歩んできた日本の食文化。豊かな季節の恵みを生かした新鮮な香りと口あたりはいつの時代も変わる事なく愛されてきました。素材にこだわり、旨さを追求しつづけるピワコ屋はさらに、食卓に多彩な色どりを届けます。

創業60年浅漬製造元 株式会社ピワコ屋

〒591-8011 大阪府堺市南花田町55番地2 TEL(0722)54-1001(代) FAX(0722)54-1155

北海道から一通の FAXが届きました。

昨年の12月10日に「奈良の食文化研究会」に三通のFAXが寄せられました。それは北海道の北見市から、北光小学校の酒井真知子先生からのものでした。研究会の会報を図書館で読まれたらしく、北光小学校の教え子達に奈良の郷土食を食べさせてあげたいとのこと。学校では地方の歴史や文化についての授業があるらしく、おりよく研究会の会報が目にとまったのでした。

800人の小学生が 茶粥を食べました。

希望されたメニューは、お茶の特集で紹介した「かきもち入り茶がゆ」。それに北海道ではめずらしい「柿」で、800人分の材料が必要です。早速、奈良の米を30kg、かき餅800枚、番茶3kg、柿200個、當麻町特産のえんどう味噌を送りました。また、奈良漬を直接学校から取り寄せられたそうです。

12月17日、届いた材料で茶粥が作られ、みんなに配られたのです。

北光小学校「四年二組の生徒達」からの感想文

★駒谷 仁美さん

かきもち入り茶がゆは、はじめて食べたので、とてもかわたあじがしました。もう一回かきもち入り茶がゆを、食べてみたいです。せむ家族にも、食べさせてあげたいと思います。

えんどう豆みそのでんがくは、タレがついてとてもおいしかったです。

わたしは、えんどう豆みそのでんがくは、ぜんぶ食べました。また食べたいです。

奈良漬は、ひとくち食べてみてすごくすこくおいしかったです。また食べてみたいです。

たいます。家族にも食べさせてあげたいです。

ふゆうがきは、とてもおいしかったです。また食べてみたいと思っています。

わたしは奈良県のことについていろいろわかりました。奈良県に、いちど行ってみたいです。

★飯田 真貴くん

かきもち入り茶がゆを食べてみて、すこしベタツとしたかんじだったけど、すこくお茶のにおいとお茶の味がしておいしかったです。お茶で煮たことがすこくおもしろい。

えんどう豆みその田楽を食べてみて、一番おいしかったのは丸いかまほこみたいなのが、番おいしかった。

奈良づけを食べてみて、なんとなく、すっぱいようなしよばいようなあまいような味がしました。でもすこくおいしかったです。きゅうりを3年も漬けていることがすこいなあと思いました。

奈良の富有柿を食べてみて、かたかつたけどぶつうの柿よりおいしかったです。奈良県のことをしらべてみて、わたしたち奈良県にいろいろな名物があることがわかった。あと、いろいろな名物があることがわかった。奈良県のことをしらべてみておもしろかったです。

★佐藤 和輝くん
かきもち入り茶がゆは、味があまりしなかつたけど、体がしんからあたままるよ

たいます。家族にも食べさせてあげたいです。ふゆうがきは、とてもおいしかったです。また食べてみたいと思っています。わたしは奈良県のことについていろいろわかりました。奈良県に、いちど行ってみたいです。

35通も感想文をいただきました。 紙面の関係上4名の方のみとさせていただきます。

うでおいしかったです。

えんどう豆みその田楽は、コンニャクが番おいしかったです。また、食べてみたいです。

奈良漬は、三年もつけていたからとてもおいしかったです。

富有柿は、今まで食べたことがないくらいあまかったです。こんど奈良県に行ったら、奈良漬のたいこんを食べてみたいです。

ぼくは学校で奈良漬のクイズをしました。奈良県にせつたい行つて、奈良漬や富有柿を食べます。奈良県のことを発表できてよかったです。

★森本 和花さん

奈良県が一番おいしかったのは奈良漬です。どうしておいしかったかというところ、私たちが食べているつゆもとせんぜんちがうからです。奈良漬は、あじがあますつばくて、かたきはゴリゴリしているからです。

あと、おいしかったのは、えんどう豆みその田楽は、みそのたれがおいしかったです。みその味が、あますつおいしかったです。

私は、奈良県のことを紙に書いたので、テレビにはでれませんでした。奈良県に行つてみたいところは、東大寺大仏殿です。東大寺大仏殿には、大仏様がいて、どのくらい大きか見てみたいです。

どうして、奈良県ではきんぎよがゆうめいだけどうしてゆうめいかしりたいです。

奈良の食、

北海道
北見市

の小学生に届く!

子供達があたたかい 感想文を書いてくれました。

さて、味の方は、どうだったのでしょうか。喜んでくれたのでしょうか。氷点下の北見市で息を吹きながら食べる熱い茶粥は、奈良の味を伝えてくれたのでしょうか。

生徒達は、自由研究でいろいろ奈良についても調べてくれたようですが、茶粥や奈良漬、柿を食べた感想文を送ってくれました。素直な感想で、そのときの様子がとてもよく伝わってきます。

生徒達の写真も同封していただきました。教室の壁には、ビデオ製作用に描かれた興福寺や法隆寺の絵や、壁新聞なども貼られています。

今後このような機会があれば、「奈良の食文化」を発信し、お手伝いをさせていただきます。北光小学校の先生方、そして生徒達、本当にありがとうございました。



みんな元気そうだね。茶がゆはおいしかったかな。



発表会のあと、奈良の郷土食を食べる北光小の生徒たち



壁新聞も作ってありました。

今回北光小学校へ届けたもの

- 奈良の米 30kg
- 番茶 3kg
- かき餅 800枚
- えんどう味噌 3kg

奈良県果実農業協同組合連合会 ●柿 200個
Tel.0745-48-7000

元祖純正奈良漬 ●きゅうりの奈良漬
今西本家



先生が作ってくださったプリントでしょうか?



ビデオ教材用に描かれた絵です。

高知土佐山村の
ゆず果汁を、
たっぷり使った
本格的ゆずぽん酢。

心が満たされる、「よろこびの食」をお届けします。

株式会社 ニッキーフーズ
本社/大阪市西淀川区佃4丁目10番21号 TEL(06)6472-3737 FAX(06)6472-8455

高知土佐山村の
ゆず果汁を、
たっぷり使った
本格的ゆずぽん酢。

旭食品株式会社
〒547-0034 大阪市平野区背戸口2-10-11 TEL(06)3797-2341 FAX(06)6797-2246

うまさ発掘ごつつお展



奈良県の美味しい食材の発掘、それらを生かした創造作品を開発、紹介を目的とした「うまさ発掘ごつつお展」の第三回目の催しが、10月17日奈良市生涯学習センターにて開催されました。



大和肉鶏について語る大和肉鶏農業協同組合出口組合長。

今回の「うまさ発掘ごつつお展」は、奈良県畜産試験場が長年の研究の苦労によって開発された「大和肉鶏」をテーマとして、その優れた特徴や美味しさを生かした創造料理など30数点が展示されました。

主催者の奈良の食文化研究会南代表の挨拶について、大和肉鶏農業協同組合出口組合長が「鶏肉はヘルシー

一入賞作品

優れた特徴や美味しさを生かした創造料理、30数点が展示された中、「ごつつお大賞」1点、優秀賞3点が次のように選ばれました。



ごつつお大賞
鶏肉のりんご焼き
平野節子

- 材料(4人分)**
- 鶏もも肉 300g
 - りんご 1個
 - 醤油 大さじ2
 - 酒 大さじ1
 - マヨネーズ 大さじ3
 - つけ汁 大さじ1
 - みりん 大さじ1

- 作り方**
- ①鶏肉はひと口大に切り、つけ汁につける。
 - ②りんごの1/2は薄くし型に切り残り1/2はせん切りにする。
 - ③①の鶏肉をフライパンで焼く。
 - ④②のくし形りんごを焼き、皿に並べ③をのせる。
 - ⑤②のせん切りりんごをマヨネーズであえ、④の上のせ、200℃のオーブンで7〜8分焼く。



優秀賞



優秀賞



優秀賞

なものと若い方々に大変好評で各地の地鶏が巡回していますが、本物の地鶏というものはまだまだ少ないのです。この機会に大和肉鶏の美味しさを賞味していただきたい」と大和肉鶏が誕生した経緯や美味しさの特質、心のこもった独特の飼育法などを分かりやすく話され参加者は熱心に聞きいりました。

多くの出品品の中から今回のごつつお大賞には「鶏肉のりんご焼き」という創造性のある作品が選ばれ、優秀賞4点と合わせてその努力を称え、賞状と副賞が授与されました。

当日参加されました「百名を超える方々に「鶏と人間の関わり」という大昔から人間が如何に鶏を大切にしていたかかなどを纏めた小冊子と大和肉鶏を使った試食品(鶏ごはん、鶏サラダ、鶏スープ)が提供され、大変美味しいと喜ばれました。



ごつつお展実行委員会の手により作られた大和肉鶏の試食品が配られました。

スペインの。パエリア

家庭料理 吉田実和子

- ①鍋にオリーブ油を熱し、3cm角に切った鶏もも肉(200g)、輪切りにしたイカ1(ばじ)、エビ8匹を炒めボールに取っておく。
- ②鍋にオリーブ油を加え、みじん切りの玉葱(小1個)、洗って水切りした米(1.1kg)を2カップを混ぜながら炒め、米に透明感が出てきたらサフラン入りのブイヨン(スープの素1個+水2.3カップ)とトマトジュース(1カップ)、ロリエを加え、煮立てさせる。
- ③①の具を②の鍋材料の上のせる。
- ④殻付きのアサリ(100g)、1cm幅に切ったピーマン・青1個、インゲン(5本)、塩、胡椒もせて約15分米が手でつぶれるくらいまで煮て、弱火でむらす。

柿のババロア

西園主税

- ①ゼライス(15g)は熱湯(150cc)にふり入れ、かき混ぜて溶かす。
- ②裏ごしした柿(3個)、グラニュー糖(50g)、レモンの絞り汁(1個分)、ブランドー(小さじ1)をミキサーにかけ①を加える。
- ③②に牛乳(100cc)、生クリーム(200cc)を加えてミキサーで軽く混ぜ、型に注ぎ冷やして固める。
- ④皿にババロアを取り出し、チョコレートで飾る。

大和茶とモロヘイヤのムース

佐藤頼子

- ①ボールに卵黄(3個)と砂糖(120g)を入れて、すり混ぜる。
- ②牛乳(500cc)を鍋で温めて、粉末茶(小さじ1.2)、モロヘイヤ(粉末小さじ1)を入れ①に少しづつ混ぜる。
- ③鍋に②をもどし弱火で加熱して、とろみをつけ、水でふやかしたゼラチン(15g)を入れる。
- ④冷めたら八分立てにした生クリーム(200cc)を加えて冷蔵庫で冷やす。



からだにうれしい麺

奈良吉野山中の美しい空気の中にて天然の地下水と選び抜かれた素材でつくりました。本葛を加えたツルとつややかな食味をお楽しみください。



〒632-0063 奈良県天理市西長柄町676
TEL 0743-67-0129 FAX 0743-67-1495
http://soumen.yamatobito.net
工場 〒633-2301 奈良県吉野郡東吉野村大字滝野



今この時期が通づくり最中の天日干し風景



健康献上



体に優しい良質の天然素材にこだわり、美味この上ない麺づくりを追求し続ける
麵匠「勝太郎」の情熱が細い一本の麺にこめられています。



株式会社 三輪やました 〒633-0017 奈良県桜井市慈恩寺828 TEL (0744) 43-2548 FAX (0744) 43-2648



大和肉鶏

の生産者を訪ねて

「フード三愛直営飼育農場
飼育責任者 町田 宗秀さんに聞きました」



大和肉鶏の中ひな

今回テーマになっている大和肉鶏はどんなところで飼育されているのか。実際に生産者の方を訪ねてその苦労話などを伺ってきました。

その飼育農場は吉野の小さな林に囲まれた、なんともなつかしい気持ちになる、自然に恵まれたところにあり、のびのびと大和肉鶏は育っていました。今回訪ねると飼育責任者の町田宗秀さんが丁寧にお話してくださいました。



「大和肉鶏は飼育は大変だけど、心が通いあうと可愛いですよ。」と語る町田宗秀さん。

この飼育農場では、約8000羽を広い大な場所、それぞれひな鶏と成鶏に飼育小屋を分けて飼育しているそうです。私たちがまず、大和肉鶏とブロイラーの飼育の違いについて伺うと、「ブロイラー飼育の場合、餌と管理をきちんとして、餌と管理をきちんとして、大和肉鶏の場合は起らないのですが、大和肉鶏の場合シャモの血が交ざっているの

で気性が激しく、扱いにくい。ため間違った飼育をすれば全部死ぬこともあり。例えばいつものマスクをして餌をやる格好をして接すればおとなしいのですが、見慣れない格好をした人が近づいたり、接したりすると激しく暴れます。性格的には臆病なんです。他の鶏と違って大和肉鶏の気性は野生そのものです。ですから一旦暴れたら静めようがないんです。暴れて水容器をヒックリ返して床が濡れると病気を発生させますので管理にも目が放せません。」飼育の床は常に乾燥し、きれいに保つよう、木のチップを敷いておられるそうですが、とても苦労がたえないようなんです。「でも、鶏も心が通いあうと可愛いものです。ちゃんと面倒みてやると鶏舎に入れば身体にまとわりつきますよ。犬や猫、馬もそうですが飼う人の心が反映しますね。」町田さんだから言える言葉かもしれません。「飼育密度は二坪で大和肉鶏は25羽とブロイラーと比較して、広いスペースで飼育されます。しかも50坪、60坪位の鶏舎内に柵はないから自由に動きまわるといのが特徴です。それだけ鶏肉の美味しさがでるのです。大和肉鶏でも現代の養鶏システムで飼えば瘦

せた鶏になりますよ。」大和肉鶏のおいしさの秘密はそこにあるのですね。「ただ、大和肉鶏の飼育には大変費用がかかります。実は大和肉鶏が生んだ卵から直接には大和肉鶏はできないのです。」それはどういうことなのでしょう。「ひよこにはなりません。遺伝の法則からいいますと、交配前のニューハンプシャーかシャモか、コーチンにもとるので、だから県の畜産試験場が原種鶏を管理し、まず畜産試験場でコーチンとニューハンプシャーを掛け合わせた第2種のメスをつくり、その第2種のメスとシャモを竹内野卵場に持つていくのです。そこで交配され卵卵器にかけられて「ひよこ」が生まれるのです。大和肉鶏には県の畜産試験場が相当のご苦労をかけています。」こうして時間や手間暇をかけて、あのおいしい大和肉鶏が私たちの手もとに届くというわけなんです。

大和肉鶏の卵は、こんなに弾力性があります。

大和肉鶏の優れた有精卵のみを使用した「純卵油」大和

自社飼育農場で生産・直売の管理のいきとじた中、奈良県特産の大和肉鶏の優れた生命力の有精卵のみを使用、加工した健康食品です。レシニン・ビタミンE・リノール酸を多く含む健康維持に役立つ理想的な自然食品です。

● 次のような症状に効果があります。
疲労回復・肝臓・頭痛・高血圧・老人性痴呆症・コレステロール・痔など

本社あてに電話・FAXでお申し込みください。
価格 5,000円 (180粒入) 消費税・送料別途

大和肉鶏の生産から販売まで

有限会社 フード三愛 本 社 / 〒633-0065 奈良県桜井市吉備444番地 TEL (0744) 42-1023 FAX (0744) 42-1012
大和肉鶏飼育農場 / 〒639-3124 奈良県吉備郡大淀町北六田434 TEL (07463) 2-2259 FAX (07463) 2-0981

企業会員を訪ねて

No.1

「片上醤油」

奈良県御所市森脇329
TEL (0745) 66-0033
FAX (0745) 66-1933

食文化研究会より葛城古道を訪ねる催しに参加させて頂きました。11月の下旬なのに今年はまだ暖かくて紅葉が遅い。しかしこの地にはなんととも言われぬ郷愁を感じるから不思議だ。深呼吸をするとお腹の中まで洗われるような清々しい空気がとても気持ちがいい。せせらぎの水のきれいなこと。やさしい朝の太陽の恵みをいっぱい受けている土地。自然とふるさとの景観が残されていて、神々の地にふさわしい葛城の道。この恵まれた地にいまだに昔ながらの手作りで醤油づくりを続けておられる「片上醤油」さんを訪ねて見ました。

3代目片上裕之さん。つくりを営んでおられるのは片山醤油「昨今の遺伝子組み換え食品の問題で、国内産大豆が大幅に高騰して経営も厳しくなっています。片上醤油で

も遺伝子組み換え不使用の大豆で醤油を作りますが、醤油となるものも大豆は麹菌の酵素の力で蛋白質の分子がアミノ酸などに分解されて、本来は安心できる食品なのです」と話す裕之さん。それにしても年代を感じる木樽。この木の樽にこだわる理由はなんですかと聞いてみた。「木のなかには無数の酵母菌が生きているのです。この菌のおかげでおいしい醤油が出来ると言っても過言ではありません。もし変な菌が浸食してきたらその樽の醤油は4、5年は最高の醤油にはなりません。それに木の樽は自然な温度管理の調節の役目はたすのですよ。」



「いまは、どの企業も大きな成熟タンクでコンピュータで温度管理して均質な醤油をつくり、量産していますが、私どもはあくまで自然を相手に手作りで醤油の文化を守り食卓の文化を創造したいと思っています。ですから量産は出来ません。手間暇もかかります。量産された醤油よりも値段は高いです。でもお刺身に1回使って1円が3円になりませんが、3円で刺身の味が段とおいしくなるのでしたら



自然とふるさとの景観が残るこの地で昔ながらの手作りの醤油づくりを続けておられる「片上醤油」さん。

食と農をまもる共同を

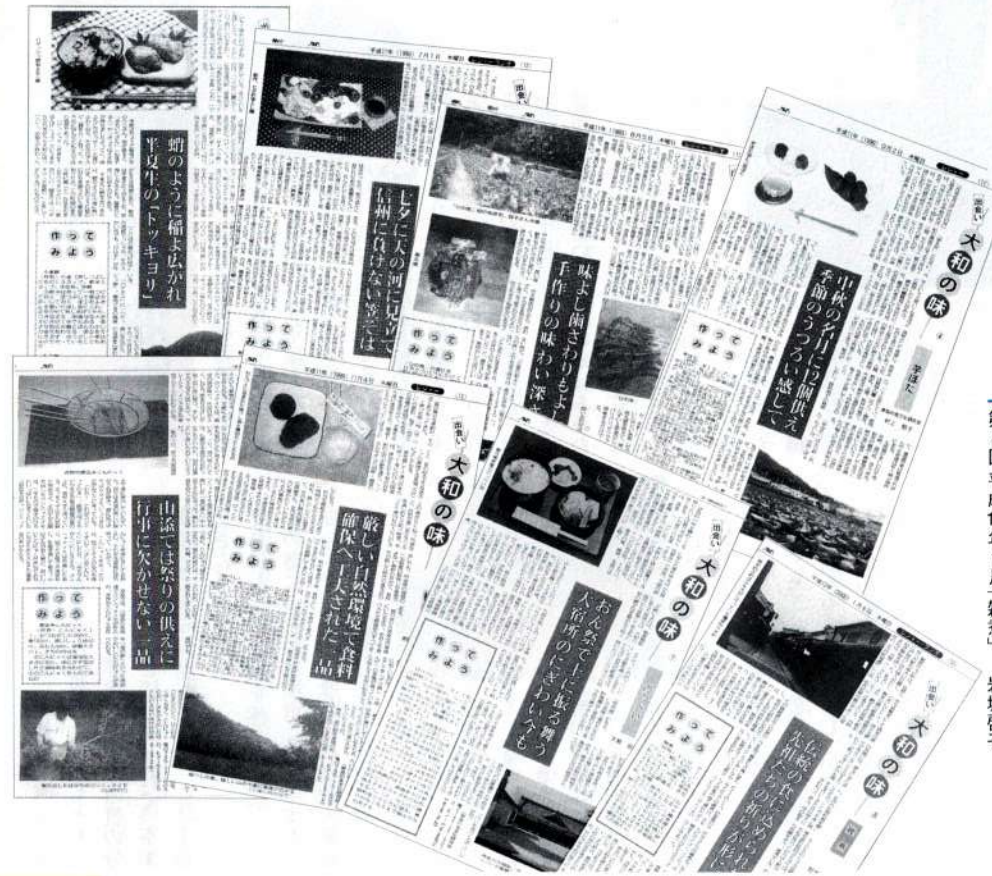
遺伝子組み換えやポストハーベストの危険性などさまざまな問題をかかえながら急増をつづける輸入食品、自給率も41% (穀物29%)まで低下しました。私達は、朝市や産直で安全な食料を供給し、消費者と共に食料と農業について考え、食料自給率の向上に努力しています。

農事組合法人 農民連・奈良産直センター

〒634-0138 高市郡明日香村越131-1 TEL 0744(54)2966 FAX 0744(54)2967

「出会い大和の味」奈良新聞に好評連載中!

奈良の食文化研究会会員によりリレー執筆。隠れた大和の味を発掘しお届けしています。「奈良新聞レジャー欄」毎月第二木曜日掲載。



- 第1回 平成11年6月「ハゲツシヨ餅とハゲタコ」木村隆志
- 第2回 平成11年7月「三輪のそうめん」とそはば 木村隆志
- 第3回 平成11年8月「源五漬」南幸 島田正義
- 第4回 平成11年9月「芋ほた」村上恒子
- 第5回 平成11年10月「コニヤク」榎原和子
- 第6回 平成11年11月「袖べし」大江卓司
- 第7回 平成11年12月「のつべい」天野信子
- 第8回 平成12年1月「雑煮」岩城啓子

大和肉鶏 生産から販売まで



- 合鴨・雉
- 野鴨・馬刺
- 鹿刺・猪肉
- その他
- 野鳥・野獣類
- 卸・販売

全国発送承ります。

じどり水たき 写真提供/川田屋

有限会社 フード三愛

本社 〒633-0065 奈良県桜井市吉備444番地 TEL (0744) 42-1023 FAX (0744) 42-1012
大和肉鶏飼育農場 〒639-3124 奈良県吉備郡大淀町北六田434 TEL (07463) 2-2259 FAX (07463) 2-0981

国産合鴨

豊潤な味!! 柔らかな肉質と風味
肉と脂の調和、独特の香りと甘さ



国内の専属農場をはじめ海外の合鴨専門メーカーと提携し、鮮度、品質とも最高の合鴨をお届けいたします。手間ひまかけた少量生産を基本に色つや、味、香りとも満足していただける自家製合鴨燻製も好評発売中です。

野鳥・特殊肉の総合卸商社

奈良パンダード株式会社

本店 〒630-8003 奈良市佐紀町 2970-1
営業本部 〒574-0022 大阪府大東市平野屋1丁目5-3 TEL (072) 875-2567(代) FAX (072) 875-2568

奈良県特産

大和肉鶏

最高の味!! 甘み、コク、肉しまり
適度な脂肪、赤味を帯びた色



大和肉鶏は美味といわれる「シャモ」と在来の卵肉兼用種である「名古屋種」「ニューハンプシャー種」を交配させたもので肉質は最上級です。当社専属農場で120日以上飼育したものを生産販売しています。

ご入会のご案内

入会ご希望の方は、左記事務局へお問い合わせ下さい。
会則や資料をお送り致します。
会報誌「奈良発の食文化」をご希望の方は、部二百円と送料(冊二九〇円)分の切手を同封の上、事務局へお申込み下さい。
事務局
〒631-0227 香芝市鎌田三三三一九
TEL/FAX (〇七四五) 七七一六〇三〇

料理紹介

政府登録国際観光レストラン「辨慶」



大和肉鶏のハーブグリエと大和野菜のサラダ
①もも肉(150g)を、塩、胡椒、ローズマリー、ローリエ等とにんにく、オリーブオイルで20分間程マリネしておく。
②熱したフーパングで皮の表面をカリッと仕上げ、約15分焼く。
③仕上げにサラマンダーでさらに表面を焼き、はちみつとシャンパンなどで重ね塗りし、香草のソースやバルサミコソースで食す。
④つけ合わせの野菜を「ラタトゥイユ」に仕上げ、大和肉鶏のジューシーな美味しさを、歯ごたえと新鮮な野菜の取り合わせを楽しんでいただく。



大和肉鶏のむね肉(ささみ)のカルパッチョ風
①生食出来る新鮮なむね肉、またはささみをさつとポイルし、冷やす。うすくエマシ、器に並べる。
②軽い、塩、胡椒とオリーブ油でマリネする。
③その上にルッコラ、トマト、アンディープ、エシャロット、シャンピニオンを彩りよくのせ、チーズをまぶして食す。

食と暮らしの安心をサポートします。

ならコープは「食の安全」を中心に、生活全般の安心・安全をめざしています。県下で、11店舗・共同購入・戸別配達「こまどり便」のご利用がいただけます。また、特別養護老人ホーム「あすなら苑」(社会福祉法人・協同福祉会)を開苑し、福祉事業にも取り組んでいます。



〒630-8503 奈良市恋の窪一丁目2番2号 TEL (0742) 35-1183 FAX (0742) 34-8077



特別養護老人ホーム「あすなら苑」