



ここに行ってきました！

今回は、放し飼い比内地鶏の取材で、
秋田県大館市比内町炭谷に行ってきました。



今年は暖冬のはずでしたが

今年は、暖冬の影響で積雪量も多くなかったのですが、お邪魔した両日は急激な冷え込みで一面銀世界となっていました。地元の方は、慣れたものですが私のように、凍結した地面に慣れていない者は、何度も転びそうになりながら、まるで鳥のようにパタパタと歩いていて笑われてしまいました。ちなみにこの日の最高気温は氷点下でした。



今年も順調に育っています

放し飼い比内地鶏は、秋田県内で年間 55 万羽の出荷をしています。その中で、写真の生産者(阿部之義さん)も、15,000羽の比内地鶏を出荷されています。

鶏舎にお邪魔をして、すぐに感じたことは普通の養鳥場との臭いの差でした。鶏糞独特のいやなにおいが全くしないのです。このことについて、質問をすると、食べ物(ミミズなど)と EM 菌の違いでしょうと話されていました。



近づくちょっと怖いぞ

写真は、出荷間近の雌鳥で、約 3 キロの重量です。実にかわいそうですが、雄は肉質が硬く食用には向かない為に、ひなの時点で処分されてしまいます。こうして、肉質の良い雌鳥のみを放し飼いで約 180 日の間、心を込めて育てていきます。この放し飼いにも、絶対条件があり 100 羽当たり 1200~1500m²が厳守となっています。



天敵、多し！

放し飼いの比内鳥が美味しいのは、人間だけではありません。この辺りにはまだまだ、きつね・いたちなどが多く生息しているため、あの手・この手を考えてもひな鳥と出荷量があってきません。まさにいたちごっこです。比内鳥は、寒さには対応できますが、汗せんがないために熱さには弱く、気温が30度を超えると熱性衰弱が始まり、35度に達するとへい死する鶏が出始めます。そのために、さまざまな工夫をしています。



真冬でも暑い！

写真は、きりたんぼを焼いているところです。竹に一本一本丁寧に、荒く撞いた米をまとめ上げ、備長炭で焼いていきます。現在、秋田県では、ガス焼きによるきりたんぼが主流になっており、備長炭できりたんぼを焼き上げているのはここだけです。米は、EM菌を活用し化学肥料は全く使っていない米を使用しています。最盛期には、1700本も焼き上げます。



寸胴だらけ！

この写真は、きりたんぼ鍋に使用するスープを取っています。70ℓの水に対して20羽の比内鳥のガラ・葱・玉ねぎ・昆布等を入れて5時間煮出します。これにより、比内地鶏本来のうまみが引き出され濃厚なスープへと変わっていきます。比内鳥の大きな味の特徴の一つに油があります。この、きめ細やかな油が比内鳥スープのコクを更に引き立たせます。