

ゆざのみ

特集

遊佐の赤笹軍鶏

凛々しい表情
引き締まった筋肉
細くて長い美脚
わたしはスーパーモデル



別冊広報ゆざ ゆざのみ第2号 平成25年1月 制作/遊佐町地域おこし協力隊 ©問/遊佐町役場企画課 ☎72-4523



おかべっち
です!

なべっち
です!

遊佐の地域活性化を目指す、
地域おこし協力隊、
おかべっち なべっち
岡部裕三と鍋内愛美の
活動をお伝えします。

こんにちは！ 地域おこし協力隊です

「創り出す」活動を

平成24年も多くの企画で、沢山の方にお世話になりました。春は相馬と大槌の子どもたちの受入れ企画の一環で仮設住宅を訪問し、我が家でも3名の子どもが民泊受入れもしました。5月には「遊佐のこれから」を考えるきっかけとして「15,000人のひまわりプロジェクト」がスタートし、町内3つの小学校をはじめ、約1,000人の方々に協力いただきました。また藤井集落では鳥海山や庄内平野が一望できる約25,000本のひまわり畑も開園し、秋の収穫祭も大盛況でした。

6月には全国の協力隊に先駆け「地域おこし協力隊東北サミットin遊佐」を開催することができました。東北の地域おこしの活動を盛り上げようと企画しましたが、総務省や15の市町村から約60名の方にご参加いただき、町のPR面でも思った以上の反響を得ることができました。また夏以降は講演をさせていただく機会が増えています。対象は協力隊から全国の市町村長の方々と様々ですが、これまでの活動で得た学びや想いを伝えることが一つのきっかけになれば嬉しいです。平成25年も遊佐の協力隊は「きっかけを作る」「つなぐ」「創り出す」ということを柱に活動していきたいと思っております。よろしくお祈りします。
(岡部)

景観を価値あるものに

地域おこし協力隊として活動を始めて9ヵ月が経ちました。今でも、全てが初めてのことで驚き、戸惑いながらの活動です。振り返ると、たくさんの人と出会い、皆さんの心遣いに日々、助けられています。

私が遊佐町に来た理由は、地方ではどう「景観」が捉えられているのか、現状を知るためです。その上で、地域の景観の価値をいかに活用させるか、考える必要があると感じています。そしてそれを、自分なりの方法で地域おこしに繋げたいと思っています。これまで取り組んできた活動は、集落支援、町・集落の行事への参加、町外の地域おこしの事例収集などで、その中でも特に私が担当する漆曾根集落では、多くのことを学んでいます。様々な年代・立場の方から、協力隊の活動や集落に対する考えを聞き、そのお話には地域おこしにつながるヒントがありました。

あっという間に9ヵ月が経ちましたが、残りの活動期間で遊佐町の皆さんが、自分の住む町に改めて目を向けるきっかけになる活動をしていきたいと思っています。そのためにまずは集落と向かい合い、地域の歴史や日常の暮らし、住む人の思いを形に残し発信することに、これから取り組んでいきたいです。
(鍋内)

「やわらかい」だけが肉じゃない 美しい鶏の アスリート

あかささしやも

遊佐の赤笹軍鶏

平成17年に誕生した「やまがた地鶏」
山形特有の地鶏には遊佐町の赤笹軍鶏が交配されています
いま、全国各地でその価値が見直されている地鶏
地域の食文化を守るのは生産者の「こだわり」です

遊佐の赤笹軍鶏が 「やまがた地鶏」を生んだ

「鶏肉は牛肉も及ばない高嶺の花だった」。そんな時期があったことをご存知ですか？

昭和初期、当時のお金持ちが料理店に行くと、旦那さんは鶏料理、番頭さんは牛肉料理というのが相場だったそうです。東京の新宿にある中村屋さんが骨付きの大きな鶏肉入りのインドカレーを売り出したのもこの頃のように、普通のカレーの7〜8倍の値段だったといわれています。

鶏は育てやすい、成長が速い、環境に左右されないなどの理由から世界中で生産されていますが、卵を含めれば「世界の動物性たんぱくの半分は鶏肉」という地位を

得ていることはあまり知られていません。日本でも昭和20年代に鶏肉を安く提供できるブロイラーの大量生産に成功し、養鶏は大きな発展を遂げます。

そして50年以上を経た現在、消費者の健康や安全への意識の高まりで、ブロイラーから、地鶏へと高級化、多様化に合わせてきました。

山形県でも山形独自の味の良い地鶏が欲しいという料理店などからの声にこたえるため、平成12年から県の畜産試験場において様々な試験を行い、肉質や生産性についての検討を行ってきました。しかし、山形県には当初在来の鶏が見当たらず、独自性のある品種を新しい地鶏の核となるよう探し求めていたところ、上吉出の池田秋夫さん（山形県銘鶏保存会）が、貴

重な「赤笹系軍鶏」を飼育していることがわかりました。この赤笹系軍鶏は歯ごたえやコクがある肉質であることから、やまがた地鶏の原種に用いることを検討されました。しかし、軍鶏は本来闘鶏用の鶏であるため、闘争性が強く繁殖が難しいこともあり、遊佐町の赤笹系軍鶏の雄と、肉質に定評があり温順な「名古屋種」の雌とを交雑し父鶏とし、母鶏には肉質、肉量に共にすぐれた特質がある「横斑プリマスロック種」を用い、これらを交配した三元交雑鶏として3年後の平成17年2月に「やまがた地鶏」が誕生しました。

誕生したやまがた地鶏はうま味に優れコクがあり、適度な歯ごたえを持つだけでなく、おとなしく、丈夫で飼いやすいという性質を持っていました。

一般的に鶏肉として市場に出回っているブロイラーが60日前後の飼育期間で出荷されるのに比べ、やまがた地鶏は140日ほどかけて体重が雄は約3キロ、雌が約2キロまで育てられています。豊かな自然の中で、山形産の飼料用米などを与えられ、平飼いの鶏舎で元気にのびのびと育てられているため、もも肉は熟成させた肉の持つ赤みを帯びており見た目にも美しく、うま味、コク、歯ごたえの三拍子が揃う上品な味わいがあるといわれています。

現在、山形県全体で見ても一万羽ほどしか生産されておらず、1キロあたり約3千円と大変貴重な地鶏として、一部の高級レストランや専門店では人気の高いメニューとなっています。



戦いのために発達した軍鶏の腿や胸の筋肉には、ブロイラーにはない肉本来のうまみがあります。池田さん軍鶏は観賞用で、その涼々しさはまるで一流アスリートのようです。



軍鶏の歴史

鶏はおよそ5000年前にインドで家畜化され、日本には紀元前300年前後の弥生時代に九州に伝わったと考えられています。江戸時代になると、西日本にはコーチンが、東日本には「軍鶏」が広がっていきました。

軍鶏はキジ科の鳥で、タイ原産のニワトリの一種です。闘争心が強く、闘鶏用として輸入されました。闘鶏用では闘争心の強いものが好まれ、食肉・観賞用に気性の穏やかな系統が選抜され、他の鶏との交雑種も作られています。

安心・安全な 地鶏を育てたい

「やまがた地鶏」誕生に大きく貢献した遊佐の赤笹軍鶏
その軍鶏を飼育し、種を守り続けてきたのが池田秋夫さん（上吉出です）
池田さんに、やまがた地鶏の「いま」と「これから」をうかがいます



鶏肉は牛肉や豚肉と同様に、良質なたんぱく質、ミネラル、ビタミンの供給源として重要な役割を果たします。血圧上昇抑制作用、カルシウム吸収促進作用による骨粗しょう症予防、抗酸化作用によるがん予防、血糖値低下作用など、病気を予防する機能の研究成果も示されています。

上吉出で長年、養鶏を行っている池田秋夫さんによると今、市販されている鶏肉の大半は「ブロイラー」によるもので、生育が早く生産効率が良かったため、「価格が安い」「肉が柔らかい」として消費者に提供されています。しかし、ブロイラー肉に満足しない消費者からは「肉質にコクがあるおいしい、歯ごたえがある安心、安全な鶏肉」を求めざるを得ない状況です。そのため、明治以降、急激に数を減らした日本在来の鶏も、近年その価値が見直され、その血統を積極的に取り入れた地鶏が全国各地で誕生しています。「全国各地

鶏銘柄鶏ガイド」（日本食鳥協会）を見ると、地鶏の銘柄数は185銘柄にも及び、それぞれで味、香り、歯触り、飼育法などは大きく異なります。

テマヒマかけて作られた地鶏は安価なブロイラーの鶏肉に押しされ、それぞれの「魅力」が完全には伝わっていないのが現状です。そのような中でやまがた地鶏が

抱える「課題」として挙げられるのは、他の地鶏生産地に比べ、生産量が少ないことです。この課題を解決するには、遊休農地の解消策の一環として、育苗後のビニールハウスを有効利用するなど「育てる人をもっと増やす」ことだと言われています。やまがた地鶏が広く定着するにはもっとPRが必要であり、販路開拓が大きな課題



「養鶏は趣味」と語る池田秋夫さん。鳥小屋で日本、海外の貴重な鶏を多く飼育しています。販売はせずに観賞用で、全国の養鶏仲間と情報を交換しながら、高い技術で種の保存に努めています。



地鶏である「やまがた地鶏」も8年前に生まれることはありませんでした。

今後も「ゆげのみ」では「食」を通じ、作り手の努力によって伝えられてきた「モノ」を扱うことで、地域の歴史や文化、知恵や物語を伝えていきたいと思っています。

一般のブロイラーが60日前後で出荷されるところを、やまがた地鶏は140日という時間でじっくり育てられています。遊佐町の赤笹軍鶏のうまさや歯応えの良さをしっかりと受け継ぎ、豊かな自然の中でのびのびと過ごしたこだわりのやまがた地鶏をぜひ、ご賞味ください。



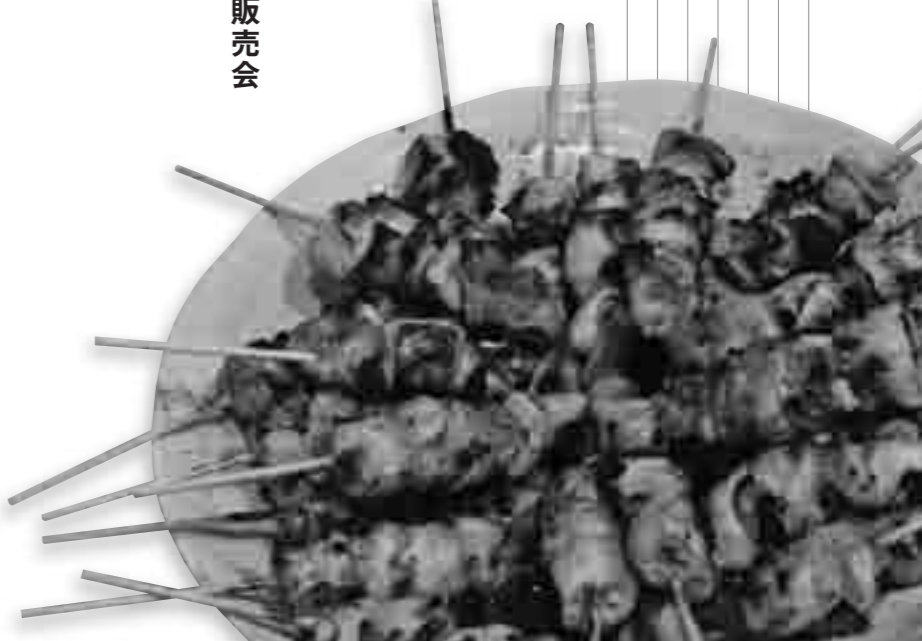
じっくり育てるから、
肉のうまみもしっかりしています。
生産者のこだわりが、
豊かな味となります。

やまがた地鶏を食べる



遊佐発祥の「やまがた地鶏」を遊佐のみんなの自慢にしたいーその思いをカタチにすべく12月15日にパレス舞鶴で開かれた平成24年度遊佐産農水産加工品試食販売会遊佐町フードフェスタ2012にやまがた地鶏の試食ブースを出展しました

焼鳥専門店「鈴」のご協力のもと「やまがた地鶏」のモモ肉の香草焼き、ムネ肉の焼鳥(塩・タレ)を試食提供。香ばしい匂いが、会場に広がりました。



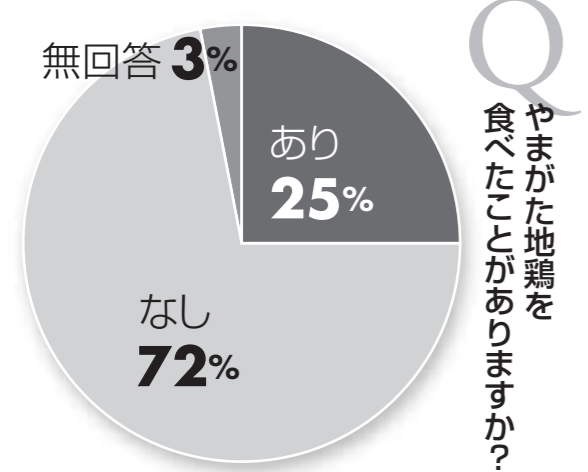
遊佐町で守り育てられてきた赤笹軍鶏。この軍鶏の存在を知る人が少ないせいか、遊佐ではめったにお目にかかれませんが、遊佐町が全国に誇る赤笹軍鶏をもっと知って欲しいーそんな思いを込めて、12月15日にパレス舞鶴で開催された「遊佐町フードフェスタ2012」に参加しました。このイベントは、遊佐産食材の生産者や加工品製造者と販売店、消費者のつながりを作ることを目



「はじめて食べた」という声が多かった「やまがた地鶏」。「歯ごたえがあり、味もしっかりしている」「とても美味しい」「また食べたい」と来場者から好評でした。

的としています。この機会に、生産者の熱意を直接消費者の皆さんに届け、町内でやまがた地鶏を囲む新たな動きをつくりたい、と試食展示を行いました。

試食展示では、肉の提供と商品PRで、赤笹軍鶏を守り育てている池田秋夫さん(上吉出)、やまがた地鶏振興協議会会長の渋谷國男さん(鶴岡市)。やまがた地鶏の調理に、町内の焼鳥専門店「鈴」の主人、鈴木敏也さん(石辻)にご協力をいただきました。当日、モモ肉は香草焼き、ムネ肉は焼鳥(塩・タレ)を提供。試食した来場者にアンケートを実施し、40名から回答がありました。その結果、



回答者の7割以上が、やまがた地鶏を初めて食べたと回答。やまがた地鶏の味や食感については、歯ごたえがある・うま味があるという答えが多く、それを美味しいと感じる人が多いことがわかりました。私たちが普段口にしているのはブロイラーという柔らかい鶏肉ですが、やまがた地鶏のように歯ごたえがある鶏肉も好まれるようでした。

さらに「また食べたい」「町の特産品になってくれたら嬉しい」という声もあり、「町内の飲食店のメニューにあれば食べたい」という回答は8割近くに上りました。当日は、出展にご協力いただいた御三方の顔合わせの場でもありましたが、やまがた地鶏を囲み、嬉しそくに話す姿がとても印象的でした。鶴岡市でやまがた地鶏の生産に力を注ぐ、やまがた地鶏振興協議会の渋谷さんは「やまがた地鶏をもっとたくさんの人に食べてもらいたいです」と意気込みを語り、焼鳥専門店「鈴」の鈴木さんは「お客さんのこの反応を前にして、店で出さないわけにはいきません。自分たちは遊佐町の良いものを遊佐町に来て楽しんでいただ

