

100グラムなんと700円

“日本一高い” 地鶏売り出し

加古川

加古川市志方町の焼き鳥店経営者が、地元産地鶏の飼育、普及に取り組んでいる。通常の2倍の期間、手塩に掛けるため、肉は「日本一高価」という。料理人をもうならせる味で、今年、東京の高級フランス料理店に採用された。「加古川の地鶏として売り込み、販路拡大を目指したい」と意気込んでいる。

横山博一さん(46)が、約5年前から飼育する地

飼育期間は2倍

鶏「アンビシヤスバード」。 「三天地鶏」とされる名古屋コーチン、薩摩シャモなどを掛け合わせた品種で、志方町の「志」を英訳して命名、高標登録した。

一般的な地鶏が生後80〜100日程度で出荷されるのに対し、150日以上育て、濃厚なうまみを引き出す。経営する「鳥

公」で刺し身やたたき、焼き鳥などに用いると向上が。名古屋コーチンが生産地の小売店で1000円ほど売られるのに対し、アンビシヤスバードは同

時に、普及を目指して各地のレストランへのPRやインターネット販売にどで売られるのに対し、今年2月、東京・池袋のフランス料理店「オテルドゥキタオカ」が採用。羽下太料理長は「和牛並みの価格」に驚いたが、

試食して「味と歯ごたえのバランスが素晴らしい」

東京の高級フレンチ店採用



長期間飼育した地鶏アンビシヤスバードを手にする横山さん＝加古川市志方町志方町

とほれ込んだ。コースの主菜として、モモ肉の炭火焼きやムネ肉の蒸し焼きを提供する。

横山さんは鶏釜飯弁当の市販も計画。「価格面から爆発的な普及は難しいが、ブランドとして確立し、愛される存在となれば」と話している。

鳥公 079・4520643
(武藤邦生)

ワタシの日誌

▼…毎年、涙を潤ませながら桜をめぐる。感動ではなく、花粉症が辛いから。でも、今年は違った。花粉飛散量は昨年との割余り(1面)。数値