

新・東京食材

新たな名産として近年、注目されているのが秋川牛や東京軍鶏などの畜産品だ。滋味あふれ、栄養価の高いそれらは、多くのファンを獲得しつつある。

秋川牛



肉体維持に必須の上質な動物性タンパク質

こうして食べる!

ステーキ、焼き肉、しゃぶしゃぶ

上品な脂がのった清々しい味わい。やはり肉の素材をいかした料理法で噛みしめたい。

「毎日5時から掃除をして8時には餌をあげています」。稲わらを食べやすく育つ牛たち。



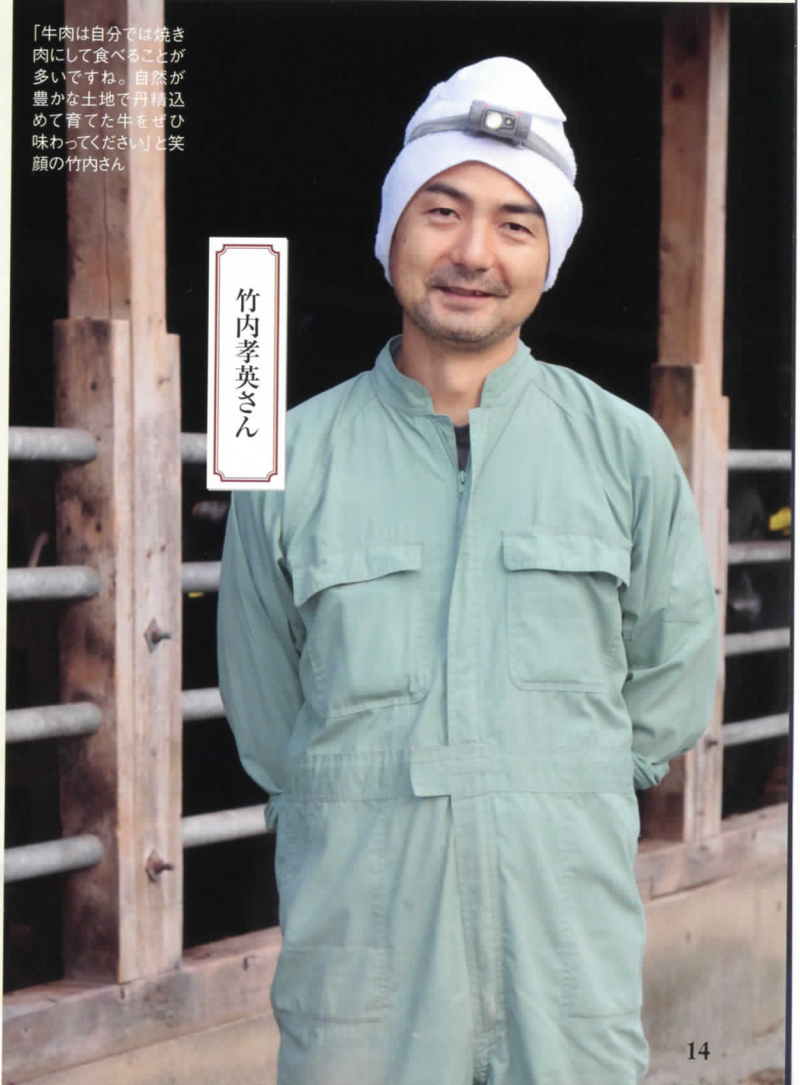
天然の湧き水を飲んで生育される800キロの牛

東京駅から電車です約60分。東京都あきる野市は、東京と思えないほど自然豊かな土地である。そこにあるのが「竹内牧場」だ。広々とした敷地内には、約300頭の牛が飼われている。はるばる岩手から運ばれて来た黒毛和種の子牛たちは、ここで丁寧に育てられ、30カ月（2歳と半年）を目安に出荷される。親子2代で50年以上畜産を営む竹内孝英さんはこう語る。「厩舎をキレイな環境にすることを目指しています。牛たちは厩舎内を汚しちゃうんですが、汚いとその場所を嫌がって座ったり、運動しなくなるんですね。するとエサを食べてもい肉が付かなくなるんです。やっぱり霜降りが入りたい肉をお届けしたいですから」

生後10カ月で竹内牧場に来た子牛の体

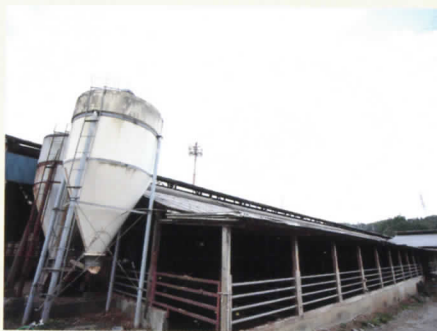
「牛肉は自分では焼き肉にして食べることが多いです。自然が豊かな土地で丹精込めて育てた牛をぜひ味わってください」と笑顔の竹内さん

竹内孝英さん



餌やり作業中。牛たちのいる場所、廊下などすべてが清潔に保たれていた。

重は約300キロ。そこから800キロにまで育て上げる。「だいたい毎日1キロ成長します。丈夫な牛を仕入れることが大事ですね。育てるときは秋川溪谷の湧き水を使っています」それだけ大切に育てても秋川牛として出荷されるのは全体の7〜8割だという。



子牛のころは20頭ほどの多頭飼いだが、成長すると2〜4頭の小屋にうつされる。

「本当は全部をA4以上の秋川牛として出荷したいですが、元々の血統もあるのが、難しいですね」

こだわりの中からさらに厳選された最高の肉質。舌の上でとろけるようなその食感をぜひ味わってほしい。

「一番最初は東大で博士号を取った兄から『戦後日本のタンパク源を作ろう』と鶏をもらったことから養鶏を志しました」とのこと

浅野良仁さん



東京軍鶏は大きなゲージでのびのびと育つ。

骨を丈夫にして鶏肉より低カロリー

東京軍鶏



こうして食べる!

鍋、焼き鳥、煮込み

鍋にすると極上のダシが出る。素材そのままを味わうならぜひとも焼き鳥を。



1回で1000羽ほど出荷するという。



玉子用の後藤360という鶏も飼われている。



昔ながらの餌にもこだわる。軍鶏たちも餌がおいしいのか元気にバクついてた。

**一般的な鶏肉の3倍の手間
こだわりの東京軍鶏!**

江戸時代にタイから伝わったとされる軍鶏。闘鶏のために作られた品種だが、その肉は引き締まり絶品とされる。養鶏暦60年近くという浅野良仁さんに東京軍鶏の魅力を聞いてみた。

「一般的な鶏肉のブロイラー種は出荷まで40〜50日で出荷されるんです。だが、東京軍鶏は出荷まで120日。約3倍の間暇をかけて育てられています」

飼育方法などにも様々な工夫が凝らされている。

「15年かけて、雛のころから一緒に育てればケンカをしないように改良しました。また、軍鶏は闘争本能が強く、筋肉も発達しているため、少ない羽数で飼うことと、強い運動をさせることは避ける必要

東京軍鶏の豊潤な肉は 脂身が少なく旨味たっぷり

東京軍鶏の特徴はその肉質だ。一般的な鶏肉と比べ、脂身が少なく、しっかりとした歯ごたえで、かむほどに旨さが味わえる。

「昔は軍鶏の肉が硬いと言われてましたが、今は料理人の方が料理法を理解してくださってますね。私のオススメは焼き鳥です。軍鶏の焼き鳥を食べたらほかのは食べられない(笑)。ほかにも鍋や煮込みも旨味たっぷりなのでぜひお試しください」

養鶏ひと筋の浅野さんが育てた最高傑作・東京軍鶏の豊潤な肉を味わいたい。

があります。運動し過ぎると肉が硬くなってしまうからです。ケージで飼うのはそのためです。出荷時は、1羽あたり3・5キロほどで、肉は約1・5キロとれます。「軍鶏は捨てる場所がない」といわれれます。特に、ガラのだしはほんとうにおいしいですよ」

細やかな心遣いで育てられている軍鶏たち。こだわりはそれだけではない。

「動物性タンパク質は北海道産の優良な魚粉を使っています。昔は、日本の養鶏ではニンヤイワシを与えていました。大量生産の養鶏場では輸入された配合飼料を使います。私は昔ながらの飼い方に戻してより良い肉質を目指しているんです」