

ふじの春待ち鍋

天城軍鶏【あまぎしゃも】



伊豆市


天城の恵みが育むぶりぶり食感の軍鶏 伊豆市

よくしまった肉質でぶりっとした食感、噛むほどに広がる旨味ー。伊豆市の山間にある堀江養鶏が育てる「天城軍鶏」は、しっかりと肉質の黒系シャモとやわらかい肉質の鶏を掛け合わせたオリジナルの鶏種で、都内の人気レストランのオーナーや一流料理人が注目するブランド鶏だ。

平飼いの鶏舎が建つのは、天城山の懐に抱かれた狩野川の河畔。鶏が思う存分運動できるようにゆとりのスペースを確保し、風通しや陽光の差し込み具合を調整しながら、110～150日もの間、愛情を注いで飼育する。「病気を恐れるより、病気にならない元気な鶏を育てることに重点を置いています」と堀江利彰さんが話す通り、飼料には近所の豆腐屋から譲り受ける栄養価の高い豆乳をプラス。天城の名産であるワサビの葉を用いることで、抗菌作用や整腸作用が働き、強い体に育つそうだ。

堀江養鶏の最大の強みは、自家処理場を有すること。午前中にさばいた鶏肉を、鮮度抜群の状態夕方に出荷できる他、料理人が望む肉質に合わせて飼育期間を調整するなど、細やかに対応する。堀江さんの根底にあるのは「おいしく食べることこそが、鶏への恩返しになる」という思い。地元の料理人たちや酒蔵とのコラボレーションで、調理方法や食べ方を広めるなど、若い感性を生かして、天城の恵みが育む食材のPRに励む。

N 狩野川河畔で25年以上養鶏に取り組む
堀江養鶏 ※現在、鶏舎の現地見学は行っていません
Note 〒410-3203 静岡県伊豆市矢熊296 ☎0558-87-0644 Fax.0558-87-0763 <http://www.amagi-shamo.jp/>
鶏肉の小売りは、上記ホームページまたはFaxにて受付け。N Drive SHOPでも販売中。

 新東名 長泉沼津ICより約45分 / 東名高速 沼津ICより約50分

地元で堀江養鶏の天城軍鶏を味わうなら、下記店舗へ。

◎さしみ、あぶり、焼き鳥、鍋、ラーメンなど、天城軍鶏を堪能できる居酒屋
彩鶏(いろどり) 静岡県伊豆の国市古奈422-1 マリッチ古奈101 ☎055-948-5115
営業時間 / 17:30～25:00(L.O.24:00) 定休日/木曜・第3日曜
◎あまご茶屋 静岡県伊豆市市山540-1 ☎0558-85-2016
営業時間 / 11:00～15:00、17:00～21:00 定休日/水曜

