

編集部のお試しレポート

日時：平成 27 年 7 月 28 日

商品名：中霧島シャモ 半羽 4,860 円～1 羽 9,330 円(税込み)

発売元：自然素材主義株式会社

今回のお試しレポートは、自然素材主義株式会社の「中霧島シャモ」です。

軍鶏と言えば、坂本龍馬が好んだ軍鶏鍋が有名ですし、時代物の小説好きの方なら、一度は食べてみたいと思うのが、池波正太郎の鬼平犯科帳シリーズに出てくる軍鶏鍋屋「五鉄」の軍鶏鍋でしょうか。

ちなみに坂本龍馬が好んだ軍鶏鍋はだし汁としょうゆで作った割り下を使ったもの、鬼平犯科帳の軍鶏鍋は、酒、みりん、醤油、水を合わせた割り下でモツを使うのが特徴だとか(ウィキペディアより)。

そうかモツか・・・ということで、さっそく中霧島シャモのモツを「お試し」することにしました。

1 羽から採れるモツはこぶし大ほどです。素材そのものの味を試すには、シンプルに塩で焼き鳥がベストと思いながらも、1 週間以上続く猛暑にバテ気味な体にはちょっとパンチの効いた味を考え、しょうゆとお酒を合わせたものに、生姜、刻みネギをたっぷり入れた漬け汁に 20 分くらい浸した後、漬け汁から取り出したモツに軽く片栗粉をまぶして、ごま油で炒めて食してみました。お皿に盛って、水にさらしたきざみ生姜とネギを散らして出来上がり(写真参照)。



漬け汁に浸す前には、下処理として筋などをしっかり取り除き、流水で洗った後、臭みを取るために牛乳に 20 分ほど浸しました。さて、そのお味はというと、やはり驚くのがそのプリプリ感。表面はプチっというかサクツというか、歯ごたえがしっかりあるのに、中は柔らかい。その柔らかさもプリンやゼリーのようなトロリとしたものではなく、良質な葛のような弾力のある柔らかさです。はっきり言って美味しい！レハは臭みもモサモサした感じもなく、砂肝も決して固過ぎず弾力のある歯ごたえと旨味を堪能できます。次はぜひカリツとジューシーな炭火焼きで、塩をふって試してみたいと思うほどの旨味と素材の良さを感じました。

「中霧島シャモ」は、シャモ本来の弾力のある肉質を作るために 1 羽につき 2.7 m²という基準の 27 倍もの広々とした自然に近い環境で 6 ヶ月以上飼育されています。JAS の定義によれば、「地鶏」と言うためには飼育期間 80 日以上、平飼いの場合は 1 m²あたり 10 羽以下の環境で育てなければならないことになっています。つまり、「中霧島シャモ」は基準を超えた特別で良質なシャモということです。

軍鶏の魅力といえば、歯ごたえと噛めば噛むほど口に広がる旨味。鶏肉、特にブロイラーに慣れている方には「固い」という印象を持っている方も多いほどの歯ごたえ、弾力は軍鶏ならではのものです。モモやムネは、その弾力を十二分に楽しむことができます。

軍鶏の魅力といえば、歯ごたえと噛めば噛むほど口に広がる旨味。鶏肉、特にブロイラーに慣れている方には「固い」という印象を持っている方も多いほどの歯ごたえ、弾力は軍鶏ならではのものです。モモやムネは、その弾力を十二分に楽しむことができます。

次は、ぜひ中霧島シャモのモモとムネをお試ししたいと思います。