

特集

# 比内地鶏

ひないどり  
【トリコロール探検記】

Hinaidori delicious Travel

## 日本の美味探求 の味を食べ尽くす

秋田県比内町・大館市



「れすとらん比内どり」特製の「鶏鍋」は7時間かけて煮込んだ比内地鶏のスープが自慢。一般ブロイラーの味しか知らない者にとって、比内地鶏の濃厚な旨味とコクは衝撃的ですから。



比内地鶏の新鮮なむね肉を薄くスライスする。柔らかな肉質と適度な歯ごたえが両立している。



むね肉を使っ  
てのタタキ。少しあ  
ぶって歯ばしい皮に  
比内地鶏の旨味が  
たっぷり。お店の  
自家製ポン酢がこ  
れまた最高だった。

日本一美味しい鶏と称される比内鶏。秋田県比内町が発祥とされるこの鶏の美味しさの秘密とは？ 地元の名店をめぐり、農場を訪ね、目と舌で確かめる比内鶏の美味しさの真実。究極の美味を追い求めるトリコロールグルメ紀行がスタート。

### 比内鶏の「こころ」、比内町に聞け

秋田名物「きりたんぼ鍋」の素材として絶対に欠かせないといわれる比内鶏。藩政時代には年貢として納められるなど、時代を越えてその美味が讃えられてきた。しかし、なぜ比内鶏だけがそんなに旨いのか？ この謎を解くために比内鶏発祥の地への旅が始まった。

比内鶏のふるさと秋田県比内町。米代川と奥羽山脈の恩恵を受けた豊饒の大地である。この町で待っていてくれたのは、乳井洋子さんと伊藤智恵子さん。もともと比内町で生まれ育った秋田美人のお二人が比内鶏の美味しい店を紹介してくれていることになったのだ。話によると、地元の人にとって比内鶏はごく身近な食べ物で、しょっちゅう口にしているらしい。実にはうらやましい話である。そんなお二人のおススメが、れすとらん比内どり。名前のとおり、直球勝負の店である。ちなみに、現在食用とされているのはいわゆる比内地鶏と呼ばれるもので、比内鶏の原種に外国産の鶏を掛けあわせたF1（一代雑種）だという。原種に比内鶏は現在天然記念物に指定され、愛鶏家の間で保存目的に飼育されているということであった。

さて、レストランで席に着き、期待で胸を膨らませながら待っている、むね肉の刺身、タタキを始め、新鮮な比内地鶏を使ったメニューが次々に登場した。まず一口食べての驚きはしつかりとした歯ごたえと深い味わいである。しかし、一番の驚きは、比内地鶏と野菜を煮た「鶏鍋」のスープであった。比内地鶏のガラと皮、油と香味野菜で7時間煮て作った特製スープの濃厚な旨味とコクは、一度経験すればもうやみつきである。さすがは比内地鶏！と唸りつつ、どんなにも美味しいものをいつだって食べられる比内っ娘たちを羨ましく思った。

### 地元っ娘が教える 比内地鶏の美味しさ

むね肉の料理は新鮮な素材が手に入る地元ならではのメニュー。比内地鶏の旨味がもっとも楽しめるという点の部分も鶏身で深められている。



伊藤さんも比内地鶏料理にニコリ。「比内地鶏はやっぱりいつ食べても美味しいですね。いつも食べての？羨ましい限りである。



肉に負けず劣らず美味しいという比内地鶏の卵。とろとろの半熟卵の濃厚な味覚は、ここでしか楽しめる味わいなのだ。



火の入れ具合ひとつで味がまったく変わってしまうというだけあって、調理場の雰囲気は真剣そのもの。



秋田比内やに来たら誰もが一度は食べるといふ親子丼。比内地鶏ののも肉を軽くあぶってから、比内地鶏の卵を3-4個も使ったという贅沢なメニュー。

### 比内地鶏一筋 こだわりの店が登場



秋田比内町の総店長を務める伊勢良子さん。出身はやはり比内鶏発祥の地・比内町。元祖比内っ娘である。



全国チェーンで展開するものの、やはり本当に美味しいのは本店のココ。地産地消は地元で食べてこそ、本来の味が楽しめるのだ。



紀州の備長炭を使って串ものを焼く。炭の香りが肉にはんりの移って、美味しさが倍増するのだ。

### 煮すぎず、焼きすぎず、 素材の良さを大切にした料理法

比内町で比内地鶏料理を十分堪能したはずだったが、人間の欲とは恐ろしいものである。あの美味しさをもう一度！と欲求がむくむくと頭をもたげてきてしまったのだ。こうなってはどのようなにもない。比内町で身に付けた比内地鶏センサーを頼りに大館市へ突入し、欲望の赴くままに街を徘徊。そして見つけたのが知る人ぞ知る比内地鶏専門店「秋田比内や」であった。

この店の魅力は何と言っても素材の良さである。総店長の伊勢良子さんによると、現在「比内や」では直営農場で比内地鶏を放し飼いにし、朝シメた鶏がその日の食材として使用されると

「比内地鶏なら鶏肉嫌いの人も絶対に好きになる」と自信を持つ伊勢さん。確かに比内やで出されるメニューのいずれもが、一般の鶏肉とは一線を画していた。「鶏肉を嫌う前に、まず比内地鶏を食べよ」とある。

### ふるさとの冬祭り 比内とりの市



比内鶏の発祥地である比内町には、比内鶏をダシに「見る、食べる、遊ぶ、買う」の四大要素を盛り込んだふるさとの冬祭りがある。それが、比内とりの市。毎年1月の第4土日曜日に開催され、食糧の供養祭を始め、人間比内鶏詠唱大会、比内鶏ダービー、比内地鶏の千羽焼きなど参加型イベントやグルメな催しがいっぱいあります。

問い合わせ / 比内町役場企画商工課  
1 0186-55-1112