

伊豆食へる通信

2022年

7
月号

食

鶏にも人にも味も、みんな優しい

下田市

下田ブルー



下田ブルーのことを聞いてみました

取材先…Farm 1987 稲田ゆんぐい夫妻



特集

下田ブルー

風光明媚な複業先進地

伊豆半島南部に位置する下田市。江戸時代には風待ち湊として栄え、「伊豆の下田に長居はおよし、縞の財布が空になる」と唄われるほどであったという。天城山系から続く急峻な山々と三方を海に囲まれた美しい景観は観光地としての人気も高く、毎年多くの人々が訪れる。田舎暮らしや移住希望者の人気も高い地域でもあるが、コロナ過で副業やワーケーションという言葉が注目されるかなり以前から、既にそれらの働き方が当たり前とされている土地柄でもあ

る。「宿泊業と漁業」「観光業と執筆業」「飲食業と農業」という様に、一つの働き方に囚われない柔軟な地域性も持ち合わせている。そこにワーケーションの要素も魅力的に組み合わさる。豊かな海岸線では、早朝から釣りやサーフィンを楽しむ人々の姿も当たり前。出勤前にひと波乗って、という様なライフスタイルに憧れる方も多いのではないかな。

移住そして起業を目指して

「下田ブルー」の生産者である稲田さんご夫妻も、最初からこの複業を視野に入れていた移住者であった。兵庫県で車関係の仕事をしていた健吾さんとセラピストをしていたみのりさん。これまでの経験とは全くの畑違いではあったが、海が好きでいつかは海の近くでカフェを開くという夢があり移住した。更に、カフェで使う食材は全部自

分たちで作りたいというこだわりを叶えるために畑や漁業にも携わることを最初から想定していたという。しかし、移住後すぐにコロナ過に突入。カフェの物件を探している最中ではあったがすぐに開業することも難しく、飲食店で経験を積むなどしながらコツコツと開業準備を進めていた。カフェで使う卵も自ら育てたいという想いから、まずはペットとして「アローカナ」という南米チリ原産の鶏を飼い始めた。飼い始めた当初はカフェで出す卵かけご飯に使えればと考えていたが、育てるうちに鶏たちのあまりの可愛さにハマり、もっと鶏を増やしたいということでカフェよりも先に養鶏場を作ることにして、2,000坪の土地を購入したというから、その行動力と考えの柔軟さにも驚かされる。

アローカナを選んだ理由を尋ねてみると、「普通じゃ面白くないじゃないですか。」と健吾さん。どうせ作るなら珍しくて美味

しいものを、と探している時に会ったのがアローカナ。やるなら珍しい方が面白いと無邪気に笑う健吾さん。仕事と暮らしを心から楽しんでいることが伝わってくる。

同じくカフェで使う海産物も自分で獲りたいということで、3年かけて漁業権も獲得。実は漁業権を持つという事のハードルは非常に高く、家を持ち地域で3年以上暮らすことの他にも地域に貢献しないと認めてもらえないのだそう。しっかり地に足をつけて地域に入り込んできたからこそその成果であり、お二人の人の良さも地域に受け入れられる一つの要因だったのであろう。

全ては鶏たちへの愛ゆえに

取材当日、養鶏場に到着してまず驚いたのが、鶏たちが騒がないという点である。他にもいくつかの養鶏場にお邪魔した経験はあるが、まず鶏たちの大きな鳴き声に出迎



えられることが多い。しかしここでは、部外者が突然現れたというのに、鶏たちは騒ぎ立てることもなく穏やかに囲いの中の日常を続けている。その理由は、取材を進めていくにつれて徐々に理解できていくのだが、まずは驚きからスタートしたのである。

稲田さんご夫妻はまず、鶏たちの食事を準備し始めた。地元で獲れたサバや海藻類・お寿司屋さんから出たアラを8時間ほどじっくり煮込んだもの・御殿場コシヒカリの玄米など、聞くだけで羨ましくなるような素晴らしい食材たち。そこに牡蠣殻を焼いて砕いたものや米ぬか・炭酸カルシウム・発酵腐葉土・椎茸菌床などを混ぜ合わせて2~3日発酵させる。仕上げに発酵竹パウダーを混ぜ合わせたら出来上がり。手間暇かけて丁寧に作られていて、これを聞くだけで既に卵の美味しさに期待が募ってくるが、この材料や加工方法にもひとつひとつ理由があるのだという。腐葉土や菌床を配

合したり発酵させることで、鶏たちの体内により多くの種類の菌が入る。すると、病気の菌が入り込みにくくなるのだそう。清潔すぎる環境で育つと人も病気に弱くなるとも言われているが、鶏たちも同様ののだ。アラを煮込んで骨ごと与えたりカルシウムを添加するのは、卵の殻を強くすることで体内で割れて鶏が死んでしまうのを防いだり、輸送中に割れてしまうのを防ぐ効果がある。発酵過程も、嫌気発酵と好気発酵をきちんと使い分けることで適切な発酵状態にもっていく。全ては鶏たちが健康でストレスなく暮らす為だ。

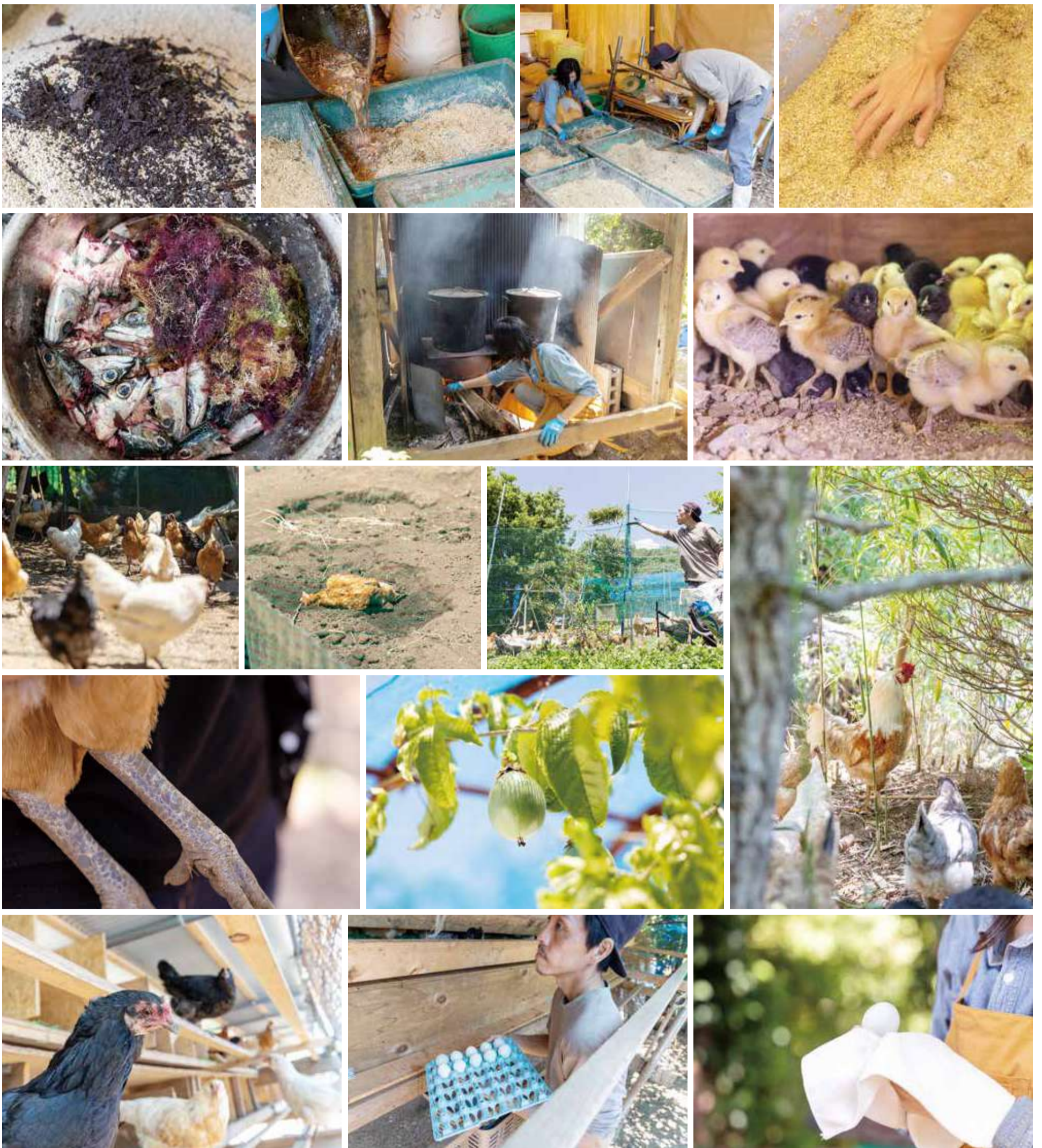
もう一つ驚いたことがある。鶏たちがふくよかで美しいのである。実は、平飼養鶏の一つの悩みが、鶏たちがつつき合って弱ってしまう個体が出ることである。あまりの美しさに驚いてお話しを伺ってみると、鶏たちがつつき合ってしまう驚きの原因が浮かび上がってきた。それは、ヒヨコ時

代の育て方に原因があるのだという。ヒヨコを育てる際には、24時間ヒヨコ電球と呼ばれる灯りをつけっぱなしにすることが通常である。保温効果もあるが、一番の理由は真っ暗にするとヒヨコがパニックを起こして圧死してしまう個体が出てしまう事だそう。それを防ぐために薄明かりを常に灯しておくのだ。しかし下田ブルーのヒヨコたちは、夜になると灯りを消す。「ヒヨコが死なない様な工夫をするんですよ」と事も無げに笑うが、その苦勞と手間は計り知れない。夜を暗闇で育てた個体は、お互いをつつき合うということを殆どしないのだそう。

取材班には見分けの付かない鶏たちだが、ご夫妻はしっかり各個体を把握している。約350羽いる鶏たち一羽一羽の様子をしっかりと見極めて声をかけるお二人の目はとてもやさしく、我が子を見つめるような眼差しからは確かな愛情があふれ出る。養鶏場到着時に感じた鶏たちの穏やかさは、

全てこのお二人の愛情に守られているという安心感と徹底的にストレスを排除された伸びやかな飼育環境に由来するのだ。

養鶏場の宿命でもあるのだが、卵の生産で生計を立てていく為にはいつか必ず訪れる「産卵率」。年を経て産卵率が下がった鶏たちは、いずれ処分しなければならない。これだけ愛情をかけて育てた鶏たちをどうするのか。興味本位でするには失礼な質問かもしれないと思いつつお二人に伺ってみると、やはり全ての鶏をずっと飼育し続けることは不可能、産卵率は自分たちの手で絞めて食べたい。という答えが返ってきた。愛情をこめて育てた鶏たちだからこそ、最期は自分たちで責任を持ちたい。そんな覚悟を語るお二人の育てるアローカナたちが産む下田ブルーを、皆さまにはぜひじっくり味わって召し上がって頂きたい。



全ては鶏が幸せに暮らす 楽園を作るために。

| | | | |
|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | |
| 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | | |
| 14 | 15 | 16 | |

1. 餌は無添加にこだわり、玄米、腐葉土、貝殻、米ぬかなどを使用し、自家配合している。 2. 地元で獲れた魚介類、海藻類を煮込んだものも飼料に加える。
 3. 良くかき混ぜ発酵させる。餌づくりは完了する。 4. 発酵し完成した餌。ほんのり温かい。 5. 干物店や寿司屋さんから頂いた魚のアラや、漁業権を取得し自分たちで獲った海藻類など、鶏に与えるために集めた海の幸。 6. 廃材などを利用して、大きな鍋で魚介類を煮込む。 7. 可愛いヒヨコ達。 8. 平飼いで伸びのびと育つ鶏たち。 9. 気持ち良さそうに砂浴びする様子。砂浴びをして、皮膚や羽毛についた寄生虫や汚れを落とし、体と羽毛を清潔に保っている。
 10. おやつ草を与える稲田さん 11. 貫禄のある雄鶏。この養鶏場には4羽の雄鶏がいる。 12. アローカナの脚。灰色をしているのが特徴。 13. 鶏舎で育つパッションフルーツ。天然の日よけとなっている。 14. 産気づくと少し高いところに設置した産卵箱に自ら入り、卵を産む。 15. 集卵する稲田さん。卵の色が青い事がアローカナの特徴。 16. 卵を磨いて検品する。

「アローカナはどこから来たのか」

アローカナは南米チリ原産の鶏です。

ラテンアメリカインディアンのアラウカノ族が飼育していたコロスカ種とクエトロ種を交配し、選抜されて生まれたのがアローカナといわれています。

ネーミングはアラウカノ(Araucana)族に由来します。

外見の特徴は頬のあたりから生えている大きな耳羽を持ち、ニワトリ特有の尾がないことです。日本でよく見かけられるニワトリの品種とは異なり全体的に丸く、ふっくらとした体形をしています。

内面的特徴はアローカナは温和な性格をしているといわれています。どちらかといえば臆病でストレスに弱いとも言われます。生涯に産む卵が少ないことと、ずんぐりとした体形、耳羽の華やかさなどが相まって採卵用というよりペットといった位置づけで飼育する人も見られます。

「アローカナの卵の栄養」

アローカナは普通の卵に比べてたくさんの栄養があります。

- ・老化防止成分のレシチンが約 2 倍
- ・疲労回復、免疫力増加のビタミンBが約 10 倍から20 倍
- ・血液をサラサラにし、新陳代謝が活発になるビタミンEが約 11 倍も含まれているといわれています。

また下田ブルーは、オメガ3と呼ばれる不飽和脂肪酸が普通の卵の4倍含まれています。(日本食品分析センター調べ。2021年11月)

「卵の殻がなんで青いのか」

もともと卵の殻の色は、ニワトリの品種によって決まります。

たまごの色を決める色素は

- ・プロトポルフィリン protoporphyrin
- ・ビリベルジン biliverdin

という2つの名前の物質の割合で決まります。

茶色や赤色の卵を産むニワトリは、「プロトポルフィリン」という色素を多く持っているため、卵にもそれが反映されます。

アローカナの場合、「ビリベルジン」という色素を多く持つのでその影響で卵の殻が青くなります。

また卵の殻にも人間の指紋のように個体ごと識別できるらしく、稲田さんたちは卵ごとにどの親が産んだものか判別できるそうです。

またアローカナの黄身はとて鮮やかな黄色をしています。

卵の黄身は食べる餌の色素の影響が大きく出ます。

なのでお米などを食べると白に、パプリカや甲殻類の野菜を食べると濃いオレンジや赤に、なると言われてしています。

元々アローカナは青色の色素が強いので黄色くなるそうですが、下田ブルーに関してはそれに加えて海産物なども食べるのでミネラルなどが反応してより鮮やかな黄色になるそうです。

「新鮮な卵の見分け方は？」

白身の盛り上がり

卵を割ったとき、白身が盛り上がっていれば新鮮と言えます。新鮮な卵には炭酸ガスが含まれており、それにより盛り上がって見えるためです。また炭酸ガスがたくさん含まれていればいるほど白身は白く濁って見えるため、白身が白く濁っていれば新鮮という証拠にもなります。

振ってみる

卵のどがつている部分とその反対側を指で挟むようにして持ち、耳のそばで振ってみてください。このとき中身が動きにくく重く感じたら新鮮と言えるでしょう。

光を当てる

日光や照明などを殻に当て中を透かしてみてください。このとき明るい部分が小さいほど産み落とされたばかりの新しいものといえます。

ご自宅にある懐中電灯で簡単にチェックすることができるので、ぜひ試してみてください。

黄身のハリ

卵を割ったとき黄身の表面にシワができていたら、時間が経っている証拠となります。

このシワは、卵の殻の表面にある気孔と呼ばれる無数の小さな穴から、黄身に含まれている水分が蒸発している状態を表します。水分がなくなった黄身というのはシワができるので、ハリがある卵のほうが新鮮と言えるでしょう。



下田ブルーの卵かけご飯



レシピなんてありません。
まずは、やっぱり卵かけご飯。
皆さんのお好みの食べ方で、下田ブルーそのものの味を楽しんでください！

下田ブルーの簡単プリン



point

- ・ヒビや欠けのある容器を使用すると加熱中に破損する恐れがあるため、事前にしっかり確認してください。
- ・カラメルを作る際は特に高温になるため、器の耐熱温度を確認してください。

材料(プリンカップ個 4個分)

| プリン | カラメル |
|------------|-----------|
| ・下田ブルー……2個 | ・砂糖……大さじ2 |
| ・牛乳……250ml | ・水……小さじ1 |
| ・砂糖……35g | ・お湯……小さじ1 |

作り方

1. 耐熱容器にカラメル用の砂糖と水を入れて軽くなじませ、600Wのレンジで1分加熱する。(色づきが足りなければ10秒ずつ追加加熱)
2. レンジから取り出して熱々のうちにお湯を加えて混ぜ、冷ます。(お湯を入れる際に撥ねることがあるので注意!)
3. ボウルにプリン用の卵・牛乳・砂糖を入れ、泡だて器で卵のコシを切りながら均一になるまでよく混ぜる。
4. 2のカラメルを、耐熱プリンカップの底に4等分して入れて平らにならしておく。
5. そこに3のプリン液をザル等で濾しながら器の8分目くらいまで注ぎ入れる。
6. ラップをせずに、600Wのレンジで1つずつ1分～1分半ほど加熱する。
※加熱時間は目安です。プリンの状態を確認しながら時間は調整してください。全体が軽くボコボコしてきたら加熱終了です。
7. レンジから取り出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間以上冷やして出来上がり!

スペイン料理

MINORIKAWA

伊豆急行下田駅より徒歩2分にあるスペイン料理MINORIKAWAさん。シェフの御法川さんが厳選したワインと地元の食材を使い、素材の良さを十分に引き出したスペイン料理は、観光客にも地元住民にも大人気のお店である。

御法川さんは、スペインで修行していた時に、平飼いの卵を使用していたり、日本より進んでいるアニマルウェルフェアの考えを学んでおり、下田ブルーの飼育方針や環境が自分たちの目指す方向と同じだと共感して採用した。

「下田ブルーはまず安全であること。そして、澄んだキレイな味がすること。濃厚な卵のように強い主張があるわけではなく、他の食材との相性も良い」と御法川さん。

「富士の特大マッシュルームと下田ブルー」はキノコと卵の相性が抜群。それぞれが美味しいけど、かけ合わせると美味しさが何倍にもなるのがMINORIKAWAマジック。お皿に残った卵とキノコの出汁までパンで拭き取りキレイに食べたい逸品だ。

電話:0558-27-0806

住所:静岡県下田市1-1-12

HP:<https://minorikawa.mesi.jp/>

Instagram:<https://www.instagram.com/restaurantminorikawa/>

営業時間:17:00~22:00

定休日:月曜日



HP▲



Instagram▲



FermenCo.

2021年6月、東京より移住してきたオーナーの佐々木さんご夫妻がオープンしたサワードウピッツァとナチュラルワイン専門店のFermenCo.さん。

店舗は入田浜にあり、目の前は白い砂浜と青い海という最高のロケーション。下田ブルーとの出会いは、同じく移住組ということで稲田ご夫妻と親交があったこと。養鶏場にも見学に行き、その美味しさに驚き、自分が作るピッツァに合うと確信したそう。

ナポリから石窯が届いたら、下田ブルーの美味しさを活かしたピッツァを作りたいと思い、満を持して完成させた「下田ブルーのビスマルクピッツァ」。

佐々木さんが独自の哲学でブレンドした国産小麦を、自家製の自然酵母サワードウで発酵させた生地は低糖質で軽くふっくらと仕上がりが、マッシュルームと下田ブルーの優しい味わいが一番人気となっている。

電話:0558-36-3643

住所:静岡県下田市吉佐美348-37

Instagram:<https://www.instagram.com/fermenco.pizza/>

営業時間:平日11:00~14:30

土日11:00~14:30、17:00~20:30

※7月~9月の夏期は営業時間に変更あり。要問い合わせ。

定休日:月、火曜日



Instagram▲



編集後記

この度は、伊豆食べる通信「下田ブルー」特集号をご購読いただきまして、誠にありがとうございます。farm1987の稲田さんがたくさん愛情を注いで育てたアローカナが産んだ卵、「下田ブルー」をお送りいたします。

皆さん、アローカナの卵の事、ご存知でしたでしょうか？私は正直言うと、うっすら名前を聞いた事があるくらいで、全くと言っていいほど知識がありませんでした。青い卵の見た目のイメージから、勝手に卵の味も濃厚でクセのあるものだと思っておりました。本当に申し訳ございません(笑)

稲田さんの鶏舎に足を運ばせてもらい、一般的なケージ飼いではなく、「平飼い」の現場を見せていただきました。1,000坪と言う広い土地で歩き回り、日向ぼっこをして、砂浴びをして、くちばしでつついて、伸び伸びと生活を

しています。それに加えて、稲田さんがこだわっている安心安全な餌を食べています。そのおかげか、稲田さんの鶏は穏やかな性格で、羽がふわふわして美しい鶏ばかり。稲田さんに育てられた鶏は幸せだなあと感じました。愛され過ぎて、ハートの模様がある子もいましたよ。

私はこのように現場にて美味しさの秘密を肌で感じてきたのですが、皆さんにはこの通信を読んで、「普段、私たちが食べている卵と色以外



にどんな違いがあるのか？」という視点を持って、外観や特徴を観察したり、食べ比べして味を確認したりして楽しんでほしいです。きっと、面白いと思います。稲田さんの飼料に対するこだわり、鶏への愛情、そして下田ブルーの美味しさが皆さんに伝われば嬉しいです。

今回の取材でお世話になった稲田さん、MINORIKAWAの御法川さん、FermenCo.の佐々木さん、3家族とも県外から下田に移住してきたり、Uターンで戻ってきたりされた方々ばかりでした。以前特集した「蜂蜜」の高橋養蜂の高橋さんも同じです。

青い海、ゆったりと流れる時間、移住者を受け入れる温かい土地柄。この風土が下田に面白い人たちが集まる理由なんだなと思いました。そして、このような人たちがそれぞれ関係があり繋がっていることが、嬉しいです。

7ページで紹介した下田ブルーの料理は本当に美味しかったです。MINORIKAWAさんでは高橋養蜂さんの蜂蜜を使った「クアハーダ」もあります。

この夏、どこかに行こうか迷っている方は、「下田」に行くのはいかがでしょうか？

是非、下田にいる皆さんに会って、美味しい料理を食べてください！！



次号の舞台は、沼津市西浦。日本一深い駿河湾には富士山や伊豆半島の山々から豊かな湧水が流れ込み、プランクトンが豊富で多種多様な魚種が獲れる豊かな海です。西浦地区は、入り組んだ海岸線が特徴で、駿河湾越しの富士山は絶景のポイントとして知られています。この地は古くから養殖が盛んな土地であり、最盛期には100近い水産業者があり、西浦の海も生簀で埋まっていたほどでした。しかし、時代の流れや環境の変化もあり、今では20を切るほどに減少してしまいました。その中でも、50年以上に渡りこの地に根ざし水産業を営む眞野雄太さんが育てる「真鯛」を特集します。豊かな海で、独自の飼料を与えて大切に育てている真鯛。水揚げと同時に船上のいけじめ作業は、1尾ずつ全て手作業で行われ、すぐさま海水の氷締めで血抜きし、鮮度を徹底管理しています。さっぱりしているが、しっかりと旨味が感じられる美味しい真鯛を是非ご賞味ください。



次号特集の食材
「真鯛」を撮影するフォトワーク
ショップを開催します

日程:2022年9月開催予定
料 金:2,980円
日程が決定次第HPやSNSで公表します。

次号特集

10月8日締め切り

2022年

10 月号

ま だい
真 鯛

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き ¥2,980 でお届けします

(税・送料 ¥770込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://dot-tree.com/izu-taberu>



伊豆食べる通信 Mail: izu@taberu.me Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 ぬましんCOMPASS 1F) ☎055-928-6500 平日のみ9:00~17:00
写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集:武智一雄、加藤龍、野田康代、水谷慈、星野海輝也(静岡大学) Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:farm1987,スペイン料理 MINORIKAWA, FermenCo. 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 © ISABUYA CREATIVE