一流シェフが太鼓判

兵庫県立但馬農業高校（養父市）の生徒が育てた鶏が12月から、神戸市内にあるホテルのレストランでランチの食材に採用される。飼育環境の良さから鶏の質を評価したホテル側が、同校に「食材に使いたい」と打診。メニューには校名と「但農鶏（たんのうどり）」という鶏の銘柄が入る予定で、生徒らは「取り組みが認められてうれしい。励みにしたい」と意気込んでいる。（宮本万里子）

生徒が育てた「但農鶏」採用

ホテルのランチに使われる但農鶏と、鶏を育てた生徒ら＝養父市八鹿町高柳、兵庫県立但馬農業高校

■養父の県立但馬農業高■

鎌田雅之総料理長

但農鶏は、日本食鳥協会が定めた飼育環境の基準を満たす「銘柄鶏」。同校畜産科の生徒が年2回、各250羽を80日間ずつ、鶏が自由に動き回れる「平飼い」で育てて出荷、県内のスーパーなどで売られている。

この銘柄鶏に目をつけたのが、神戸市中央区の「ホテル　ラ・スイート　神戸ハーバーランド」の総料理長鎌田雅之さん（51）。以前から地産地消メニューに力を入れており、12月からの「但馬フェア」に向け、地域色や珍しさがあり、質の高い食材を探していたところ、但農鶏を紹介された。

フランスで最高峰とされる味を受け継ぐ神戸ポートピアホテルの名店「アラン・シャペル」などで腕を磨くと同時に、多くの生産現場を見てきた鎌田さん。10月下旬に同校を訪れ、「手入れが行き届いた鶏舎や、生徒が愛情を持って鶏に接する様子から肉質の高さを感じた」という。その場で「ぜひ使いたい」と採用を決めた。

神戸のホテルで来月からランチ「深い愛情、肉質高く」

ランチのメニューは、むね肉を使った「フリカッセ」というクリーム煮の料理。むね肉は、うま味が維持されやすいもも肉に比べ脂が少なく、淡泊とされるが、鎌田さんは「但農鶏は肉の味がしっかりしていて食感が柔らかく、鶏の臭みもない」と絶賛する。

同校畜産科の長尾貴雄教諭（35）は「生産した鶏がどう評価され、流通するかを学べる絶好の機会」と歓迎。同科2年の青山智也君（17）は「僕らが育てた但馬の味が広く伝わるきっかけになれば」と期待する。

但農鶏を使ったランチは来年2月29日まで。4389円（税、サービス料込み）など2種類。同ホテルのレストラン「ル・クール神戸」☎078・371・0055

但農鶏を使ったクリーム煮「フリカッセ」