

おけいこ事特集&歓送迎会に使えるいい店特集も注目!

平成21年2月25日発行(毎月25日発行)
第34巻 第5号 通巻401号 昭和51年5月12日 第三種郵便物認可

Niigata

月刊にいがたタウン情報

TV
1カ月分テレビ番組表付!!
2.25→3.24

03

2009 No.401

定価 350円

www.joyfultown.jp

THE EGG DISH!

たまご料理と、たまごのスイーツ

オムライス、卵かけご飯に、プリン、シュークリーム…
ふんわり、とろーり。たまご料理の特集です

大好き! 卵料理

未来の可能性を広げる
おけいこで自分磨き

資格取得・就職に直結!
キャリアアップ
スクールガイド

感動のある送別会、笑顔あふれる歓迎会に。

歓送迎会ガイド2009

おいしさを演出する「オークリッチ」の健康卵

素材にこだわる料理人が注目。 山北の放し飼い卵の魅力とは？

左のおいしそうな料理やお菓子には、
村上市・山北で育てられた「オークリッチ」放し飼いの鶏の卵が使われています。
実はこの卵、県内外の「食のプロ」から注目を集めているのだとか。
鶏舎にお邪魔して、その理由を探ってきました。

オークリッチの卵 ここがいい!!

素材の味を引き出し、
なおかつ、卵黄の味がよく
コクがあるにもかかわらず
卵の味が主張しないという、
理にかなった卵ですね



Trattoria La Scala e piadina
オーナーシェフ
五十嵐 剛 さん

東京の名店のみならず、イタリア
各地の有名三つ星レストランでも
シェフを務め、同店を開店。料理
はもちろん、カフェ部門のデザート
も手がける。

鶏舎にお邪魔して
きました！



鶏舎はニワトリが中と外を自由に歩き来できるような造りに。ビニールハウスで育てている無農薬野菜（左）を与えるとみんな喜んで集まってくる（右）

自然に近い環境で育て、
本来のうまみを持つ卵に
「オーイ、カリフラワーの葉っ
ばだぞー」。その声だけでニワト
リたちが集まる集まる！ 無農薬
で育てたカリフラワーの青々とし
た葉を与えると、我先にと突進。
ありついた葉をうれしそうにつ
いて食べる姿はとても愛らしい。
ここは山形県境にほど近い村上
市・山北、放し飼い鶏の卵を生産
する「オークリッチ」の鶏舎。潮
風が吹き抜ける鶏舎にはモーツァ
ルトが流れ、ニワトリたちはその
中で自由にのびのびと育てられて
いる。彼女たちが産む卵が、県内
のみならず全国の「食のプロ」か
ら注目を集めているという。

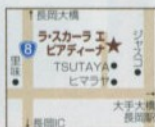
一般的に、卵は小さなケージに
鶏を入れ、その中でエサを与えて
生産される。一方の「放し飼い」
は広い土地にニワトリを放して飼
育する方法。「管理が大変でとて
も非効率なやり方ですが、ストレ
スを軽減し、健康な体を作ること
ができるんです。いい卵は健康な
ニワトリからしか産まれませんか
ら」と代表の富樫さん。「健康」の
ためにはエサも重要。エサは自然
由来の安全なもの。非遺伝子組み



Trattoria La Scala e piadina [長岡市]

トラットリアラ・スカラ エピアディーナ

東京やイタリアの名店で培ったベースに加え、スローフードの精神に基づき、地場産食材を用いた本格イタリアンを提供。旬を盛り込んだデザートは毎日完売するほど人気。プリンはHPからお取り寄せ可。



〒長岡市古正寺1-3065 ☎0258-29-1728

図11:30~LO14:30(土・日曜、祝日はLO15:00) / 18:00~LO21:00(14:30~17:00はカフェメニューのみ提供。デザートは終日販売) 図月曜(祝日の場合は翌日) 図30席 図20台

http://www.lascalas-shop.net

フジ 夢レストラン 料理工房 [村上市]

フジ 夢レストラン リョウリこうぼう

カレー、パスタといった洋食をメインとしつつ、コースなどでは和洋中のジャンルを超えた「無国籍料理」も提供。料理はすべてイチから手作りし、安心安全な食材にもこだわる。奥様の作るデザートも評判。



図村上市山居町1-4-37 ☎0254-53-2438

図11:00~14:00 / 18:00~22:00 図木曜(祝日の場合は予約により営業) 図25席 図6台

オークリッチの卵 ここがいい!!

味が軽くて
クセがないんです。
オムレツは半熟が基本ですから
生でも安心して食べられる
というのいいですね



フジ 夢レストラン 料理工房 藤山敏朗さん

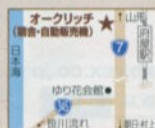
長年にわたり県内外ホテルの洋食部門で腕を磨き、8年前に地元村上で「フジ」を開店。奥様と二人三脚でお店を切り盛りする。



オムレツは半熟加減が絶妙。お客自らナイフで開き、とろりとしたところをチキンピラフとともに味わう。「オムライス」(880円・平日昼を除き提供)



ニワトリたちは巣箱で卵を産むようしつけられている。右は巣箱から集まった卵。割ってみると卵黄の色が薄いのが分かる(中)。左は代表の富樫直樹さん



オークリッチ

図村上市中浜811 ☎0254-60-5014(日曜は電話対応休み)
http://www.tamagotofu.com

たまごの購入方法

電話、FAX(0254-60-5011)、HP、鶏舎前自動販売機にて
※「野芳卵」1個50円、「素玉卵」1個60円ほか

替えのトウモロコシベースの飼料に、カキ殻やクスマ、発酵米ぬかなどを混ぜて与えることで、体質を改善し、丈夫なニワトリに育てる。その卵はレシチン、ビタミンEなどの栄養価が豊富になる一方、体質改善の効果で独特の卵臭さはなくなる。卵白は甘みが強く、卵黄はコクが濃厚。しかし着色のためのエサを与えないため、卵黄は薄いレモン色に。「料理に使っても、味の面でも色の面でも自己主張しないんです。メインの食材を邪魔せず、あくまでも引き立て役に徹する。そこが支持していただいている理由じゃないでしょうか」と富樫さん。県内では何軒ものレストランや洋菓子店、ホテルなどで使われているが、今回はそのうち2軒からこの卵を使ったメニューを紹介してもらった。いずれも卵の特性がいかにされ、そのおいしさが存分に楽しめる逸品だ。もちろん飲食店で味わえるだけでなく、一般の購入も可能。ぜひ卵かけご飯などでシンプルにその味わいを確かめてみて。