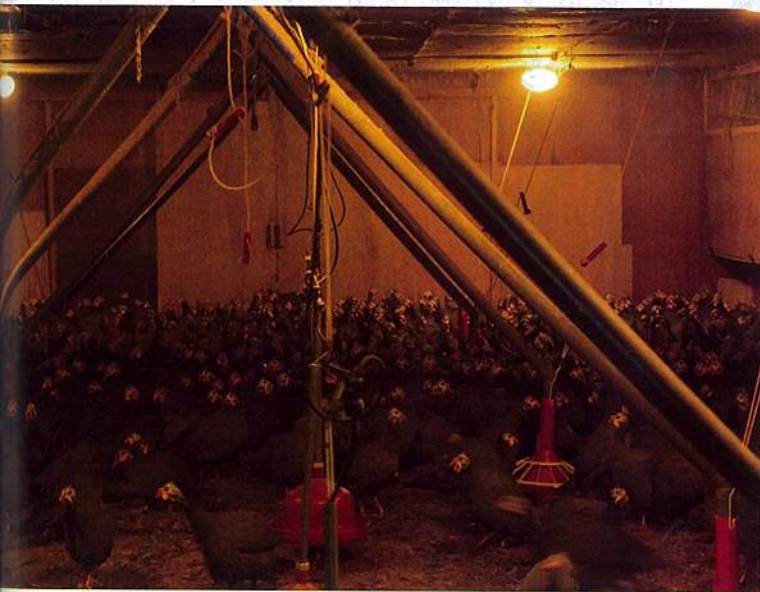


# 岩手県の“おいしい”食財が生まれる場所へ ～生産者の方々に会いに行きました～

「JAL国内線ファーストクラスのおもてなし」の特別編として、今回はさらに、岩手県の“おいしい”食財をつくり出している生産者の方々に訪ねてみました。

右／石黒農場の二代目社長の石黒晋治郎さん(右)と専務の幸一郎さん(左)。「ロレオール」(前ページ参照)の伊藤シェフとは10年位前から生産者と料理人としての付き合いがきっかけで友人になったという。現在の「ロレオール」は、石黒農場内の古民家を利用している。下／小屋の扉を開けると、そこには「ほろほろ鳥」が。床暖房になっているため糞は乾燥しサラサラで、農業用肥料として使用されているそうだ。



石黒幸一郎さんの想いは広がります。

「今あることを守っていききたい。そして、もっと『ほろほろ鳥』の料理が食べられる場所が増えてほしいです。生産者、料理人、消費者といった三位一体が大切です」と、専務の

石黒晋治郎さん(右)と専務の幸一郎さん(左)。

「今あることを守っていききたい。そして、もっと『ほろほろ鳥』の料理が食べられる場所が増えてほしいです。生産者、料理人、消費者といった三位一体が大切です」と、専務の

引き締まった肉質ながらジューシーで柔らかく、口の中であろけるような食感が特徴の「ほろほろ鳥」。アフリカ産のキジ科で「食鳥の女王」と呼ばれているほど。

その「ほろほろ鳥」の日本で唯一の専用農家「石黒農場」を訪ねました。

この鳥は、神経質で繊細、並行に低飛行するのでぶつかって傷ついたり、室温管理も難しく、飼育が困難だといえます。そのため石黒農場では飼育方法を試行錯誤し、現在では温泉を利用した床暖房を完備した小屋で、大切に育てています。



「ほろほろ鳥」

全国の高級店はもちろん、フランス修行から戻ってきた料理人たちが、こぞって使いたがるほど人気のある石黒農場の「ほろほろ鳥」。

有限会社石黒農場

岩手県花巻市台1-363 TEL:0198-27-2521