

“にいがた地鶏”奮闘物語

H23.1.9 新発田城址公園

全国雑煮合戦に賭けた 『想い』

新発田市で行われた「第七回全国雑煮合戦」に関川村をPRしようと、初めて村から参加したチームがあります。奮闘をつづける村人たち取材しました。

今月は、わが村で生産されている「にいがた地鶏」を使って村おこしにつなげようと頑張っている人々たちを特集します。

この村で「にいがた地鶏」の生産に取り組み始めたのが平成十七年。それから約六年が経過しました。村内の生産者は早坂ノエミさん（深沢）ただひとり。「にいがた地鶏」は、おいしさで新潟らしさにこだわって、新潟県が三年の年月をかけて開発した地鶏です。関川産の「にいがた地鶏」は県内生産量が第一位。にもかかわらず、まだまだ知らない人も多い……

そんな「にいがた地鶏」をもっとみんなに知ってほしい、そして、村の活性化につなげたいと、村温泉旅館組合・村観光協会・村商工会などの有志からなる「えちごせきかわ温泉郷旅館組合」チームが、一月九日に新発田市で開催された「城下町しばた全国雑煮合戦」に初めて参加しました。

雑煮合戦に懸けた想いを村温泉旅館組合の小山雄司組合長（鷹ノ巣温泉・四季の里喜久屋旅館）と阿部学さん（雲母温泉・かくれ里清流荘）に聞きました。

自分たちにも村おこしの一端を担えないか？ そんな想いから スタートした

関川村にはこんなに美味しい地鶏があるのに、もっとPRできないのか。地鶏を使って村おこしできないのか……小山さんと阿部さんは以前からこんなことを考えていました。

昨年、阿部さんが全国雑煮合戦のことを小山さんや温泉旅館組合のメンバーなどに話したことが出場するきっかけとなりました。「自分たちにも何かできるはず。出場することで村おこしにつながらないか……チャレンジしてみよう」。そんな気持ちになったそうです。その頃の様子を二人に聞いてみました。

実際に動き出したのは昨年の夏。村おこしというキーワードに賛同した仲間が集まり、出場に向けての第一歩がスタートしました。九月に出場申し込みを提出し、十月から本格的な準備を進めてきました。そこからが苦悩の連続。関川産の食材はすべて優れている、その中からどれ

を食材として選べばいいのか、そして「にいがた地鶏」、もちろん知ってはいましたが、雑煮に合うのか。チームのメンバーは仕事の合間を見ても雑煮を作り、それぞれのアイデアを持ち寄って試食を重ねました。「味噌味はどうか？塩味はどうか？」。試行錯誤が続きました。ただ、みんなの気持ちは同じでした。

「関川村がたつぷり詰まった雑煮を作りたい……」

悩んだ末にたどりついた食材は、県内での生産量第一位を誇る「関川産にいがた地鶏」でした。

苦労した雑煮づくり 完成までの道のり

「にいがた地鶏」は一般のブロイラーと違い、肉質が少し違います。苦労した点を聞いたところ、それは「肉の旨味を最大限引き出す方法」でした。焼き鳥のように串刺したものを、もちや出汁の入ったお椀の中に豪快に入れたものや、温度が下がらないようあんかけ風にしたものなど、

様々な雑煮を作りましたが、どれも失敗。

苦勞に苦勞を重ねた結果、ようやく納得のいく雑煮が完成。本番の数日前、取材中に雑煮を試食させていただきました。出汁は、にいがた地鶏その名も「もんじゃ鶏（もんじゃまる）」からとったものでコクがあり、黄金色に澄んでいて、メインの鶏肉（塩と酒をふったものを一晩寝かし、それを焼いたもの）は口に入ると香ばしさが広がりました。また、地元産のきのこやぜんまい、山にんじんなども入っていて自信あふれる究極の雑煮がそこにありました。



▶ 本番を間近に控え出汁を確認する小山さん

自信と勇氣と希望を 与えてくれた

「29票」

一月九日、この日は気温が低く朝から大雪。そんな中、十二人のスタッフは朝七時に村を発しました。会場に到着し、車から荷物を運び出し、自分たちのブースへ。「にいがた地鶏」からとった約四百食分の出汁を温め、もちを焼き、そのほかの具材も準備し、いざ出陣。周りを見れば、すでに行列の出来ているところもありました。しかし焦りは全く感じられません。

雪はだんだん激しさを増し、気温も全く上がらない。しかし、会場は、そんな寒さを吹き飛ばすほどの熱気に包まれていました。

そして、関川チームのブース内も。「にいがた地鶏、にいがた地鶏を使っています」「にいがた地鶏おいしいですよ。いかがですか」

初めての出店ということもあり、客足はまばらでした。それでも声の大きさはどこにも負けていませんでした。連

