



小山さん(左)と阿部さん(右)

携も良くできていました。お客様が来れば、器にもちを入れ、自慢の地鶏を載せ、出汁を注ぎ、最後に野菜などの具材を載せる。そしてお客様の手元へ。受け取った雑煮を真っ白な雪が降る中で美味しそうにほおばっている姿を見て何だか嬉しく思いました。

この日の入場者数は約一万七千人。「えちごせきかわ温泉郷旅館組合」チームが販売した雑煮は、約二百食。準備した四百食すべて完売することとではできませんでしたが、たくさんの人たちに「関川村のいがた地鶏」を味わってもらういい機会になりました。

結果、有効投票数千六百六十七票のうち「二十九」の票が入りました。優勝チームとの差は百二十一票と、大差がつきました。しかし、「この「二十九」の票は、彼らに自信と勇気と希望を与えてくれるとても大きなものでした。小山さんも阿部さんも「本当に嬉しい。関川村の地鶏を認めてもらえたいし、今後の活力になりました」と喜んでいました。その反面、今後の課題も見えました。それはPR活動。「今回は、ほとんどPR活

動をしなかった。関川村を愛してくれているたくさんの人たちに、ぜひ地鶏を食べてもらいたい。そのために、旅館に来てくれるお客様へ印刷物を配布したり、メディアを使ってもっともっとPRをしていかないと」。気持ちはすでに来年へ向かっていました。

**夢は
B級グルメの祭典!
B1グランプリに
出場!**

小山さんも阿部さんもこう話しました。「今回、雑煮合戦に出場したのは、営利目的ではありません。とにかく関川村を知ってほしくて、PRするために出場したんです。村には、こんなに美味しいいがた地鶏があるということを知ってほしい。まだまだ知らない人がたくさんいる。だからこそ、たくさんの人たちに食べてほしい」と。

今後、光兔もちと地物食材を使って、村内の旅館でもこの雑煮を出しておもてなしをしたいというのが今の目標。村おこしのために、みんな

で作った雑煮。その中心にあったのは、関川村の「いがた地鶏」。

今回の雑煮合戦は、あくまで通過点に過ぎません。阿部さんはこう言いました。「何か賞をとるまで、ずっと雑煮合戦に継続けるよ。目指すは「優勝」」

将来的には、B級グルメの祭典、B1グランプリに出場することが夢。もっともつと関川村を有名にしたい。関川村を知ってほしい。関川村に来てほしい。

そんな日が来ることを夢見ながら、彼らの村おこし第一歩がスタートしました。



▶「いがた地鶏」をふんだんに使った自慢の雑煮

**同業種の人たちだけでなく、
異業種の人たちとチームを組めたことが
良かったし、大きかった**

「にいがた地鶏」の生産者 早坂ノエミさん(深沢)を紹介します



「にいがた地鶏」は、北は関川村から南は糸魚川市まで県内七か所で生産されています。村で「にいがた地鶏」の生産を手掛けているのが早坂ノエミさんで、県内生産量の四分の一を占めています。

「県の研究センターで、素晴らしい鶏が出来たので生産してみませんか」。

もともと、嫁ぎ先の家でキジを飼っていたこともあって、県から「にいがた地鶏」を紹介されました。「米の値段も

落ちていりし、生活もあるし…夫婦でチャレンジしてみよう」こう決心したのが平成十七年。最初は五百羽のひなの飼育から始まりました。キジとは違い、地鶏のひなの飼育は手が掛かりました。ひなは飼育小屋の温度が熱すぎると死んでしまい、逆に寒くなると一か所にかたまる習性があり、下敷きになってしまいうひながつぶされてしまいます。こうならないよう、約二週間こわたり、三時間おきに健康状態などの確認を行います。一年目は慣れないながらも、県担当者の指導を受けながら、夫婦で鶏を育ててきました。しかし、平成十八年、突然の出来事でした。今まで一緒に頑張ってきた夫が急死。頭が真っ白でした。「田んぼもあるし、鶏もあるし、小さい子どももいるし…」どうすればいいのか途方に暮れました。でも早坂さんはくじけませんでした。「泣いていても仕方ない。頑張ろう。何も考えず、

ただ頑張ろう…」。
借りていた田んぼは全て返しました。それでも、約2分の田んぼが残りました。田作業の経験がほとんどなかった早坂さん。集落の人たちに助けてもらいながら田作業をこなしました。分らないことがあると、すぐに近所の農家へ聞きに行く、こんな日がしばらく続きました。



▶雑煮合戦では、早坂さんも「にいがた地鶏」をPR

を見て周囲の人たちは笑っていたそうです。

早坂さんには自信がありません。「ひなの時から一羽一羽、自分の子どものように愛情を持って育てている、ストレスを与えないよう自然に近い環境で育てている、コシヒカリを食べさせているので味には自信がある」だからこそ、愛情を注いだ鶏が美味しいと食べてもらえることを本当に嬉しく、喜んでいました。

ただ、課題もあります。「にいがた地鶏」の名前を知っている人も、どこで買えば良いのか分からない人が多い。現在、大型スーパーなどで販売はしていません。たくさんの人た

ちに食べてほしいというのが早坂さんの願い。「人が集まる大型ショッピングセンターやスーパーなどにも売り込んでいきたい」と話していただきました。

早坂さんが持っている夢。それは、「レストランシェフになり、にいがた地鶏を使った料理をたくさんの人たちに食べてほしい」。早坂さんはアイデアも豊富で、オリジナルレシピを書きためたノートは六冊になりました。

人一倍、愛情深く、そして頑張り屋。そんな早坂さんの育てた地鶏は、これからのたくさんの人たちを喜ばせることでしょう。

これが「にいがた地鶏」です

「にいがた地鶏」とは、新潟県が県産の天然記念物「蜀鶏(とうまる)」をベースに開発し、うまみ成分分析・食味試験を行い、肉やスープのおいしさを基準に選ばれた鶏で、平成16年3月にデビューしました。

鶏肉本来のおいしさに、しっかりとした歯ごたえなど、素材そのものの味が楽しめます。

