

チキン

CHICKEN

豆

知識

13



チキン

鶏ものがたり

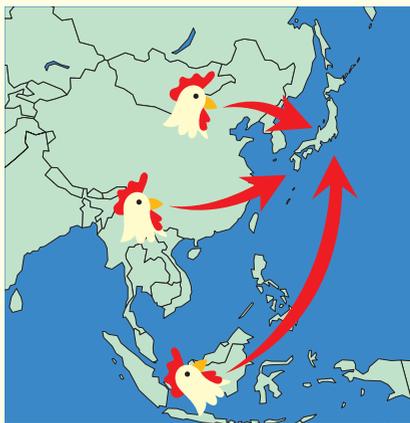


日本の鶏はどこから来たかご存じですか。

現在でも中国南部からインド、インドシナ半島の奥地などに広く生息しており、鶏の先祖ともいわれるのが赤色野鶏です。この野鶏が人間に飼われるようになったのは今から6000年位前で、その頃から中国、南アジア、東南アジア一帯に広がっていったと考えられています。欧州諸国へは中近東諸国やシルクロードを経由して伝わり、古代ローマ時代にはすでにイギリスにまで鶏が到達しています。

日本へは、天の岩戸の神話にも鶏が登場するように、約2000年前に大和民族と共に渡来し、その後も中国や東南アジアから交易船に乗って繰り返し渡来したと考えられます。

鶏は船に乗せて飼っておくと、長い航海中に肉や卵が食料になるため、鶏は交易船に乗って世界中に広まったと言えます。



現在の肉用鶏ができるまで

野鶏の飼い馴らしが始まってから5～6千年の長い間に、中国やインドでは鶏はずいぶん大型化して、江戸時代には中国から渡来した唐丸(とうまる)という鶏は身の丈3尺(約90cm)もあって、この鶏を飼育するための唐丸カゴは罪人の護送に使われたほどです。また、マレーシアやインドネシアでは闘鶏が盛んで大型の闘鶏用の鶏が育てられ、江戸時代にはタイ(当時シャムと呼ばれた)から軍鶏(しゃも)が渡来し、今日でもその子孫が日本各地で飼われ、地鶏の大元になっています。

現在のように産卵や産肉の性能の高い実用鶏は、17世紀以降に野鶏から家禽化された鶏が流入したアメリカで改良作出されました。現在、我が国で流通量の最も多い国産チキンはブロイラーですが、これもアメリカで作出されたもので、1960年代から我が国でも生産が本格化して、現在では年間6億羽を優に超える生産がなされています。

肉用鶏の主な種類

一般的に国産チキンとして親しまれているがブロイラー(若どり)で、発育が早く40~50日齢で出荷されます。このブロイラーを飼育期間を長くしたり、特殊な飼料を与えたりして飼育して出荷されるのが銘柄鶏で、全国各地に多くの銘柄鶏が産出されています。また、鶏種として赤い羽根色の赤羽色銘柄鶏があり、一般に赤どりと呼ばれ、比較的発育が早く70~80日齢で出荷されます。そして地鶏は発育が遅く、90日齢以上での出荷するものが多く、肉質は歯ごたえがあり風味が強まるのが特徴です。



レバー

もも

砂肝

ねぎま

鳥皮

やきとり
色々

手羽先

つくね

煮る 手羽元の醤油煮

●材料(6人分)

鶏手羽元	12本	A	醤油	大さじ4
生姜(薄切り)	3枚		砂糖・酒	各大さじ3
さやいんげん	100g~		酢	カップ1/2

- 作り方
- ① 大きめの鍋に水カップ3、手羽元、生姜を入れて強火にかけ煮立ったら、アクを除く。
Aを加え、落しふたをし、煮汁がなくなるまで煮る。
 - ② いんげん一筋をとり、サツとゆで、半分に切る。
①に加え、煮汁にからめる。
 - ③ 器に肉を盛り、②のいんげんを添える。



蒸す

蒸し鶏の 菜花和え

●材料(4~5人分)

鶏ささみ	2本	C	砂糖	大さじ1
塩	少々		酢	大さじ3
A	酒	大さじ1	塩	少々
	レモン汁	小さじ1	サラダ油	少々
B	卵	2個	きゅうり	1本
	砂糖	大さじ1	塩	少々
	塩	一つまみ	七味唐辛子	少々

●作り方

- ① ささみに(A)を振り、電子レンジにかけそのまま冷やし、細くさく。
- ② きゅうりは板ずりして小口切りにし、しんなりしたら水気を絞る。
- ③ 卵はよく溶き(B)をまぜ、フライパンにサラダ油を熱し、炒り卵を作る。
- ④ ボールに(C)を合わせ(お好みで七味唐辛子を加える)タレを作る。
- ⑤ ④にささみ、きゅうり、炒り卵の1/2量を加え、タレとよく和える。
- ⑥ 器に盛り、残りの炒り卵を上にはらする。

