

東北食べる通信

2014

7

月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集
「生きる」を食べる

食

青森県三戸郡五戸町の
グローバルフィールドのみなさんが育てた

あおもりしゃもろっく

青森しゃもろっく

東北食べる通信



特集 青森シャモロツク

「生きる」を食べる

朝 8 時、食肉処理場で上下の雨合羽に頭から身をくるんだその男は、厳かに“儀式”を始めた。早朝、近くの養鶏場からトラックの荷台に乗ってきた鶏たちが一羽ずつ、足をコンベヤーに吊るされ、その男の前に秩序良く運ばれてくる。メッカがある西の方角に向かって仁王立ちしていたその男は、「神の名において 神は偉大なり」とアラビア語で祈りを捧げると、鳴きわめく鶏の首を左手でつかみ、右手に持った鋭利な刃物でおもむろに頸動脈を切り裂いた。

取材に同行した『東北食べる通信』のインターン生のマスクに、飛び散った鶏の血が付着するほどの距離感。私たちはその男の

儀式を黙って眺め、そして男は私たちが鋭い目つきで見ている。正確に言うと「見ていたような気がする」のだ。なぜなら、私は視線を合わせることができなかった。しかし、その男は間違いないこちらを見ていたと、確信のいたものを私は感じていた。儀式は、およそ 10 秒間隔で繰り返された。男はこの日、200 回祈りの言葉を唱えた。儀式が終わる頃、雨合羽は頭から足まで血に染まっていた。

イスラム教の厳しい戒律

男の名は、モヒブラ・マジュムダルさん(31)、ニックネームは“エルビン”。バング

ラデシュ出身のイスラム教徒だ。地鶏「青森シャモロツク」の生産加工を手がける『(株)グローバルフィールド五戸加工場』で働いている。エルビンは一日 5 回、メッカの方角に向かって祈りを捧げる。仕事先では昼休みになると、食肉処理場の脇にある資材倉庫で祈っているのだという。加工場の事務所に姿を現したエルビンは、「今、ラマダン(断食月)中だからお昼ご飯は食べない」と、流暢な日本語で話した。儀式をしていたあの男の面影はどこにもなく、優しい目をした礼儀正しい青年がそこにいた。

エルビンは、バングラデシュのクミラという町で生まれ育った。5 人兄弟で、父親は

高校の先生をしていた。自国の短大を卒業後、日本に渡り、福島県の日本語学校に入学。そこで現在の福島県出身の妻に出会った。その後、東京の情報ビジネス専門学校に進み、マネジメントを学んだ。卒業後は、エルビンより先に日本に来てカレーレストランを経営していた兄に誘われ、そこで働いた。5 年後、商売がうまくいかず、兄は店をたたんで国へ帰った。そのためエルビンは、今度は歌舞伎町の沖縄料理屋の厨房に立った。イスラム教が禁ずる豚をふんだんに使う料理をつくるのは気が乗らなかったが、「食べていくために仕方ないと割り切っていた」と本人は語る。しかし 1 年後、この店もつぶれ、ついに仕事を失った。



【青森県三戸郡五戸町】

文 = 高橋 博之 写真 = 玉利 康延

7
月 3 日
27°C

スープも肉質も絶品のシャモロック。どちらも逃さずいただきたい！そんな人にぜひ挑戦してもらいたい、シンガポール風のチキンライスです。チキンライスといっても、ケチャップライスではありません。鶏のおいしさを丸ごと楽しめて、それぞれの人がスプーンの上で好みの味付けをすることができる、アジア各国で人気のある料理です。低温でじっくりと柔らかくゆでる方法もおすすめですが、今回は炊飯器を使ってできる、簡単レシピをご紹介します。

シンガポール風のチキンライス シャモロックでつくる海南鶏飯

今月の一品

いえて
つくる

材料 (2人分)	ソース
シャモロック(もも肉) 1枚	・醤油ソース
米 2合	醤油(濃口) 大さじ2
キュウリ 1本	黒糖 大さじ2
トマト 1個	・生姜ソース
ネギ(青い部分) 1本	おろし生姜 大さじ2
香菜 適量	サラダ油 大さじ1
しょうゆ 大さじ1	レモン汁 小さじ1
	塩 ひとつまみ
A	・チリソース(タイ産)
おろし生姜 大さじ1	ラー油などでも代用可
塩 小さじ1	適量
酒 大さじ1	

作り方

- ① シャモロック(もも肉)は、フォークで表裏全体を刺したら、Aのおろし生姜、塩、酒をよく揉み込んで、1時間程度置き、常温に戻しておく。
- ② キュウリは斜めにスライス、トマトは薄めのくし切りにしておく。香菜は5cm程度に切っておく。3種類のソースは、それぞれ小さな器を用意し、材料をよく混ぜ合わせておく。
- ③ 炊飯器に軽く洗った米を入れ、2合分の水位にセットする。醤油を回し入れ、ネギと①の鶏肉をのせて炊く。
- ④ ごはんが炊けたら、ネギは取り出し、鶏肉を食べやすい厚さにスライスする。
- ⑤ 器にごはん、鶏肉、②のキュウリ、トマト、香菜を彩りよく盛りつけたらできあがり。

※スプーンにごはん、鶏肉、パクチーをのせ、3種類のソースをお好みでかけ、一口でいただくのがおすすめです。



いそいで
つくる

青森シャモロックを味わういろいろレシピ



自家製フライドチキン

鶏肉 200~300g は全体をフォークで刺し、食べやすい大きさに切り、塩を全体に揉み込み、30分以上寝かせる。小麦粉1カップ、粗挽き粒コショウ小さじ2、オールスパイス小さじ2、塩小さじ1を合わせて衣をつくる。牛乳1カップ、卵1個をボウルで混ぜ合わせて鶏肉をくぐらせ、衣をまぶす。180℃の揚げ油に入れ、上下を返しながら10分以上、焦げない程度にじっくりと揚げる。※ おすすめ部位 モモ、手羽先、手羽元



バンバンジー

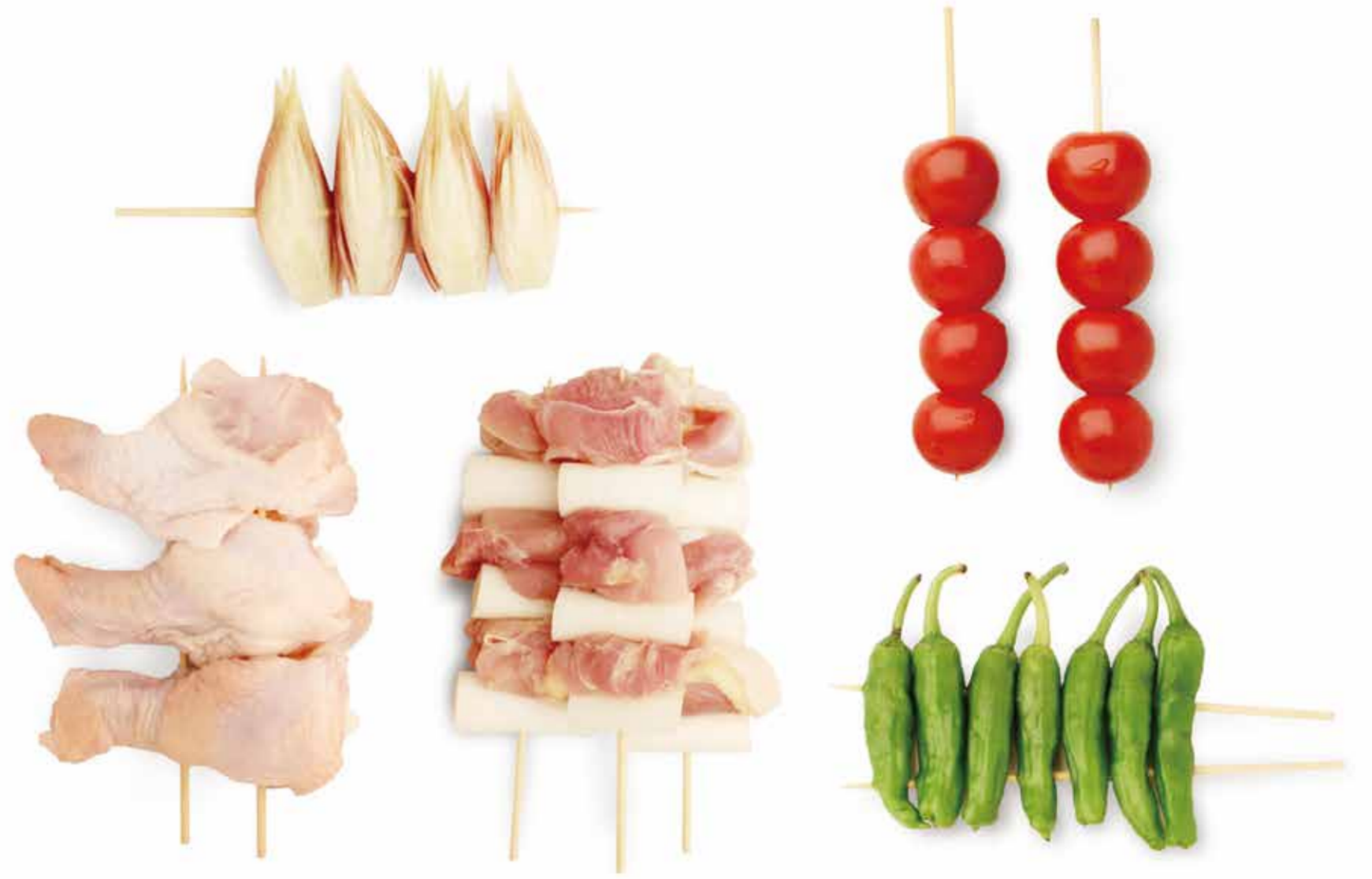
鶏肉は全体をフォークで刺して、酒、砂糖、塩をまぶして30分ほどおいて常温にもどす。鍋に湯を沸かし、沸騰する直前で火を止めて鶏肉を入れる。30分以上そのままおいて、余熱でじっくりと中まで火を通したら、氷水にとって手で裂く。キュウリの千切り、白髪ネギと一緒に皿に盛りつける。芝麻醤(チーマージャン ※練り白ごまも可)1カップ程度、醤油大さじ4、酢大さじ2、酒大さじ1、塩小さじ1を混ぜ合わせてソースをつくり、かけていただく。花椒(ホワジャオ)をかけると大人の味に。※ おすすめ部位 ムネ、ササミ



ふわふわつくね

鶏ひき肉 200g は塩小さじ1、卵1個、片栗粉大さじ1を加えて粘りが出るまでよく練る。おろし玉ねぎ1/2個分と細かく切ったシソ(お好みで)は軽く水気を絞って加え、好みのかたちに丸めて沸騰した湯に落とし、浮いてくるまで火を通す。フライパンに油をひき、表面を焼いたら、醤油、酒、みりん、水を大さじ1ずつ加えて全体に絡ませるように煮詰める。とろみが足りない場合は、火を止めてから片栗粉大さじ1を水80ccで溶いたものに加え、再度火を入れてとろみを出す。卵黄を添えていただく。※ おすすめ部位 ミンチ、ムネ(調理前に良くたく)

増量限定
レシピ



炭火焼き鳥

ビールと合うのはやっぱりこれ！外はパリッと、中はジューシーに。それだけを守ると、職人の味は簡単だったりします。炭火の場合は、炭が真っ赤になるまで火を焚いて、鶏肉の表面がきつね色になるまで短時間で炙り、色がついたら弱火でじっくり中まで火を通します。火を通しすぎると、鶏肉が硬くなるので、つまみ食いしながら焼き具合を確認すると、焼職人のテンションもUP。味付けは、塩またはタレでシンプルに。鶏肉以外にも、みょうが、なす、ししとう、トマトなど夏の野菜を使って、炭火でしか引き出せない野菜の甘味や香りで、暑い季節を楽しくすごしてみましよう。もちろん、料理に合うお酒と会話も用意して。

シャモロックは
炭火で焼くと
やわらかくなる