

# 華麗な包丁さばきに拍手

## 東京食鳥組合の料理講習会

東京都食鳥肉販売業生  
活衛生同業組合（理事長  
鈴木重夫（株鳥藤社長）  
は、2月6日に板橋区の大原社会教育会館、19日に江東区の総合区民センターで鶏肉料理講習会を開き、地域のサークルなどに参加する主婦らが、調理方法を学んだ。

その中でも食鳥肉専門店  
の鶏肉は、国内の産地  
から丸どりで運び、各店  
舗で解体しているため、  
産地解体したスーパ一の  
鶏肉より格段においし  
い。

食鳥肉専門店は、でき  
るだけ新しいものを新鮮  
なうちに、皆さんにお届  
けしようと頑張っている  
ほか、銘柄鶏や地鶏な  
ど、様々な鶏肉を扱って  
おり、それぞれの特徴が  
活きる調理法などもよく  
知っている。本日は限ら  
れた時間であるが、専門  
家の説明やおいしい食べ  
方などを聞きながら、鶏

肉の料理を楽しんでいた  
「できた」とあいさつし  
た。  
板橋区保健所の高橋晴  
子係長による衛生面の注  
意点などの説明に次い  
で、島守義和副理事長  
（株耐忠）が包丁を握り、  
中抜きと体の解体を実  
演。「ささみの筋の処理」  
や、「チューリップの作  
り方」も披露し、手早く  
きれいに整形したむね肉  
を30センチタリに切り分  
けると、熱心に見学して  
いた主婦の間からは、感  
嘆の声と拍手。

大杉英郎副理事長（有  
鳥大）と磯田聖規理事  
（株鳥新）も、各テーブ  
ルで包丁を握り、カット  
のコツなどをアドバイス

受講した主婦らは、むね  
肉の「きじ焼き丼」、卵も  
使った色どりの良い「蒸  
し鶏の菜花和え」、もも  
肉の「チキンステーキ狩  
人風」、手羽元の「から揚  
げ」、「コーヒゼリー」  
の5品を1時間ほどで調  
理。

「揚げ場」は耐忠の剣  
物一廣さん（執行役員生  
産部長）が担当し、プロ  
の技で手早くカラッと2  
度揚げして、こんがりき  
つね色に仕上げた。

3月11日には渋谷区の  
ケアコミュニティ原宿の  
活動に協力して「鶏肉料  
理講習会」を開いた。同  
協会は魚や野菜、食  
肉など、卸売市場で扱う  
各食材をテーマに料理教  
育に協力している。

大阪府食鳥肉販売業生  
活衛生同業組合（井元弘  
理事長）は2月3、4の  
両日、一社大阪府中央  
卸売市場本場市場協会の

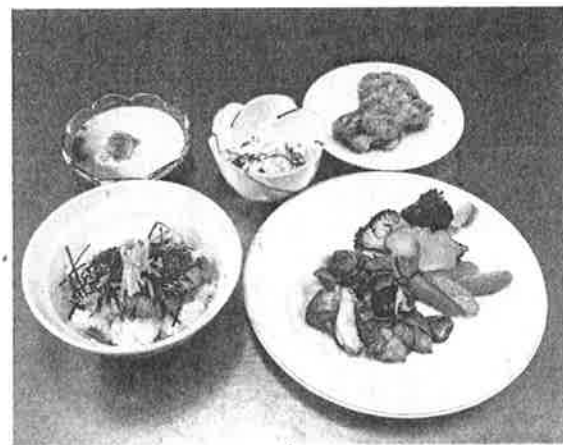
室を実施しており、大阪  
府食鳥組合は毎年この時期  
に開かれる鶏肉料理講習  
会に協力している。

厚労省予算案  
厚生労働省の26年度予  
算は約30億。食へ歩き  
需要に対応した持ち帰り  
販売も検討中。

耐忠では、約2年前に  
開店した銀座耐忠を、  
「日本料理の食卓」ふな  
ちゅう」として昨年12月  
にリニューアルし、美  
食同源をテーマに女性  
の視座を取り入れたレイ  
アウトやメニューを留意  
するなど、時代の変化に  
対応した店舗展開を積極  
的に進めている。



島守副理事長(中央)が、ささみの筋の取り方などをレクチャーしながら鶏をさばいた



できあがった5品の料理



浅草たぬき通りにオープンした『やきとり耐忠』

耐忠『やきとり耐忠』  
浅草たぬき通りにオープン  
耐忠（根本修社長）など約20店舗が軒を連ねる。通り名の由来となった草は2月1日、雷門にた12匹の「願かけたたぬき」の像が置かれ、観光人力車のコースにも入っているため、外国人観光客も多く訪れる。

「やきとり耐忠」も、英語表記のメニューなどを留意し、リーズナブルな価格で、国産鶏肉を使っただけでなく、現在も飲食店



井元理事長(右から2人目)がレクチャーし、鳥芳の伊奈哲さん(左)が解体を実演



鶏肉の様々な部位を使い「じぶ煮」や「つみれ汁」、「砂ずりとこんにゃくのこしょう炒め」などに仕上げた

### 名古屋コーチン

(肉用と採卵用の2タイプあります)

ひよこの注文承ります  
まずはお電話下さい

### 大阪府 鶏肉料理講習会に協力

大阪府食鳥肉販売業生  
活衛生同業組合（井元弘  
理事長）は2月3、4の  
両日、一社大阪府中央  
卸売市場本場市場協会の

室を実施しており、大阪  
府食鳥組合は毎年この時期  
に開かれる鶏肉料理講習  
会に協力している。