千変万化、終わりなき探求のさらにその先へ

特集

ささなみどり

古賀宣彦

文：梶原圭三
写真：川上和禎

“鶏すき”

「さざなみどり、食べてみてください」。
目の前にはきれいに前処理された一羽の丸鶏の姿があった。高級中華料理店で見かける丸のままの北京ダックのようなその丸鶏は、肉厚で張りがあり、素人が見てもその白い鳥肌には艶がある事が見てとれた。刃紋が際立つ短めの包丁を右手に、古賀宣彦さんは手慣れた手つきで丸鶏の解体を始めた。モモの辺りにスーっと包丁を入れる。程よい脂身の下から赤身がかった弾力のありそうなモモ肉が顔を出した。実に良い色をしている。さざなみの血統と長期飼育で赤身が濃くなるという。古賀さんは鶏の体の構造を熟知している。骨と骨を繋いでいる腱の位置に刃を当て、スーっと引く事でそれほど力を入れずに解体を進める。骨に沿って切る事で余計な力を入れずに、尚且つ肉質を傷めずに切っている。「十羽も切れば慣れますよ」と、白いタオルを頭に巻いた古賀さんは気軽に言うが、その洗練された手捌きは見ていて飽きない。程なく丸鶏は、モモ肉、ムネ肉、手羽先、ささみなど、普段我々が見慣れた肉の形に姿を変えていった。

「炭火で焼きます」。きれいに形を整えた鶏肉は串に刺され、私の目の前に並べられた。「この脂身が美味いんですよ」と、目尻を細めて嬉しそうに古賀さんは語る。1分もしない内に炭火で炙られたさざなみどりはパチパチ、ジリジリといった音を立てながら食欲をそそる香りを出し始めた。脂が炭に垂れた時に出るあの香りの記憶は、狩猟時代を生き抜いてきた我々人類のDNAに深く刻み込まれているに違いない。
「できました。どうぞ」。古賀さんから手渡しされたさざなみどりの炭火串焼きを私は口に運んだ。地鶏の炭火焼きと言えば宮崎や鹿児島でお馴染みの歯応えのある地鶏のイメージで、もちろん私の好物の一つである。そのイメージで私はさざなみどりを口に運んだ。「えっ、柔らかい！」。私はその柔らかさに驚いた。柔らかさだけでなく、肉の旨味にも驚いた。味付けは塩のみ。それ以外何もいらないと思えた。「炭火焼きもいいんですが、読者の方々には、鶏すきで食べてもらおうかと思っているんですよ」。私は耳を疑った。「それってめちゃくちゃ手間がかかるんじゃないですか」。「そうなんですが、炭火焼きはマンションなどではやりづらいでしょう。それに、このさざなみどりの脂身で長ネギを焼いた鶏すきの食べ方が好きなんですよ。だから、鶏すきで食べて貰いたいなって思っています」。予想もしていなかった提案に私は驚き、そして感動した。さざなみどりの鶏すき。美味いに決まっている。でも、炭火焼も食べたいという読者さんもいるはず。そんなわがままをどう実現しようか。すでに私の頭の中はぐるぐる回転し始めていた。

“地鶏、久留米さざなみどり”

福岡県久留米市草野地区。耳納連山の麓、美しい緑豊かな自然に恵まれ、季節の空気を肌で感じられるような広々した土地で、地鶏、久留米さざなみどりは育てられている。この辺りは、清らかな伏流水が豊富で太陽の光を存分に浴びる環境である事から果樹農家や植木農家が多く、2020年7月に特集した無花果「とよみつひめ」のいのうえ農園は車で5分ほどの所にある。「環境8割、餌2割です」。2020年5月に特集した、つまんでご卵を糸島で生産する養鶏家、緑の農園の早瀬憲一さんは、美味しい卵を生んでもらうには鶏がストレス無く健康である事が一番、と語った。久留米さざなみどりを育てる古賀宣彦（のりひこ）さん（43歳）も同じ事を大切にしている。

そもそも地鶏とは何か。JAS規格にて明確に定義されている。素びな、飼育期間、飼育方法、飼育密度の4つの基準があり、全てを満たしている事が地鶏と呼べる条件である。素びなとは在来種の血液が50%以上であり、出生証明ができるもの。飼育期間は孵化した日から75日以上、飼育方法は28日齢以降平飼いである事、そして飼育密度は28日齢以降1平方メートル当たり10羽以下を確保している事である。ちなみに、我々が日常口にしている鶏肉の多くはブロイラーと呼ばれる若どりだが、その場合、飼育期間は40～50日ほどで飼育密度も1平方メートル当たり16羽～19羽である。つまり、ブロイラーは生産性、効率性を最大限求める鶏で、我々に低価格の鶏肉を供給している。一方で地鶏は、生産性や効率性よりもむしろ、その土地その土地の特性を活かした鶏の味の追求が主目的である。全国的にも有名な地鶏は秋田の比内地鶏や、愛知の名古屋コーチンなどであるがいずれも希少だ。よって地鶏の全国流通量は食用鶏のわずか1%程度になっている。

久留米さざなみどりは、JASで定められた規格よりもさらに厳しい基準を定めている。父親は在来種の横斑プリマスロックで（黒と白の模様がさざなみの様な特徴を有していることから通称さざなみと呼ばれている）旨味成分イノシン酸が豊富で筋繊維が極めて細やか。母親はホワイトロック。発育が良く生産性に優れた鶏である。この2種の交配から生まれた丈夫な雛を、清潔で風通しが良い開放的な鶏舎で飼育期間150日、飼育密度1平方メートル当たり3羽という伸び伸びとした環境で育てている。よく遊び、よく眠れる環境。まさにストレス無く健康に育てているのだ。しかし、今でこそ久留米さざなみどりは自信をもってお客さんに提供できる鶏になっているものの、当初から鶏にとって優しい飼い方と安定した肉質が提供できている訳ではなかった。

“一気通貫”

古賀宣彦さんの祖父、光義さんが養鶏を始めたのは昭和の戦後期だった。戦後、日本でもタンパク質の摂取が増えるだろうと予測し、56年前に孵卵業をはじめ、福岡近県圏の農家に雛を供給。鶏の需要が高まると同時に、雛用の卵を生む為の鶏、種鶏を育てる種鶏場をはじめた。

鶏の育成は次のような流れである。種鶏場にて健康的に育てられた種鶏が卵を生む。生まれた卵は孵卵場にて21日かけて温めヒヨコになる。ヒヨコは養鶏場に送られ鶏に成長させる。成長した鶏は食鳥加工場で鶏肉に加工される。光義さんはこの全体工程の上流部分を手掛けた事になる。その後、光義さんの息子で宣彦さんの父親である光幸さん（73歳）の代で、有限会社南筑ファームを設立しブロイラーの生産と食肉販売の事業を確立した。つまり、光幸さんの代で鶏を育成するほぼ全ての工程を一気通貫で担う事になった。

“問いを立てる力”

1978年、宣彦さんは古賀家の長男として生を受けた。少年時代、宣彦さんの部屋はちょっとした動植物園だった。カブトムシ、スズムシ、インコや小魚など昆虫や小動物を飼うのが大好きだった。飼うだけでなく増やすことにも情熱を捧げた。この趣味は今でも続いている。「毎日の変化を見るのが飽きないんですよ」。ひときわ目を輝かせて語る。生き物の生態そのものに興味があっただけでなく、生き物の成長の過程をつぶさに観察する事が好きだった。餌を変えたり、飼う環境を変えたりする事で現れる生態の変化に気づく事が快感だったという。

その過程には失敗もあった。しかしその失敗から課題を発見し、次に活かす事に興味をそそられた。その姿は研究者そのものだった。ある仮説を立てて、それを検証する。その結果、出てきた事実に対してさらに仮説を立てその検証を繰り返す。この終わりなき循環が知的好奇心をくすぐるという。「当時は獣医か野生動物の保護官になりたいと思っていました」。鶏の仕事をしなくていいのなら今でもなりたいと宣彦さんは力強く語った。

一方でプラモデル作りや、ラジコンカー作りにも没頭した。久留米はブリジストン発祥の地であり、久留米絣（がすり）でも有名なモノづくりの町である。身近にいた著名な技術者の歴史を学ぶ事で技術者としての才能も育んだ。さらに地元の有名な剣道道場にも通い、文武両道の充実した少年時代を送った。

宣彦さんは少年時代を総括してこう語った。「“科学”という言葉に異常なまでの憧れ、好奇心がありました」と、少年のような眼差しで私を見つめた。「とにかく自分で何かを作りあげるのが好きでした」。だが、その言葉に私はふと疑問を感じた。「プラモやラジコンは思い通りに作れるかもしれませんが、生き物は思い通りに育たない。そこにジレンマはなかったんですか」。その問いに宣彦さんはこう答えた。「どちらも終わりがないんですよ。生き物はもちろんですが、プラモやラジコンも一旦完成はするものの、また色々とカスタマイズしたくなるんです」。その答えに私は膝を打った。宣彦さんは少年の頃から問いを立てる力が備わっていたのだ。というよりも生き物や自然と向き合ってきた事で、その力が育まれていったのだと確信した。そして、その力が、久留米さざなみどりを生み出す原動力になったのだと合点がいった。

farmer's inside story's and delicious delicious foods world.