

ひみつる やきとりのおいしさは、海が作り出す 「いのちのサイクル」から生まれたよ

ながとといえば美しい海! じつは、この海からはじまる「いのちのサイクル」が、やきとりのおいしさを生み出したんだ。ながとの昔話から、その関係を紹介するよ。



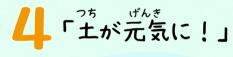
【「海のめぐみ」

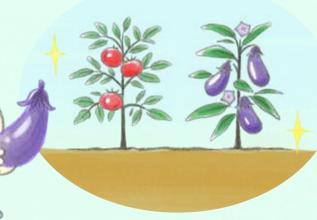


まから 美しい長門の海はおいしいお魚がたくさん! 昔から漁業がさかんだったよ



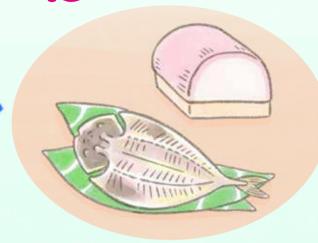
******* かい 漁業:魚や貝などを とったり、そだてた りする仕事

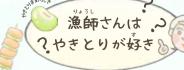




鶏のフンはよい肥料になり、土を元気にしてくれる。 元気な土からはおいしい野菜がそだつんだ! 土の栄養は川をとおって海に流れこみ さらに豊かな海になるよ

2「水産加工品」





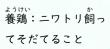


まかな た 魚を食べることの多い漁師さん には、やきとりなどの肉料理が 喜ばれたらしいんだ



3「養鶏の発展」









ひまとりのおいしさは たくさんの人が支えている

「いのちのサイクル」で生まれたやきとりのおいしさ。これを支えるながとの人たちを紹介 するよ。「ながとのやきとり」ブランドには、たくさんの人が関わっているんだ。

ふかわようけいのうぎょうきょうどうくみあい 「深川養鶏農業協同組合」

ながとには、鶏肉の生産から販売までを あんしんあんぜん 安全安心にしっかりおこない、鮮度の高い 鶏肉を作る「深川養鶏農業協同組合」があるよ。

深川養鶏は全国でも おずら ようけいのうかせんもん 珍しい 「養鶏農家専門 のうぎょうくみあいの農業組合」なのよ

2 「やきとり崖さん」

ながとには、たくさんのやきとり屋さんがあり、 それぞれの個性あふれるやきとりが楽しめるんだ。

3 「やきとり文化を盛り上げるひとたち」

「やきとりのまち ながと」として、まちのみんなでまちおこし を盛り上げているよ。「全国やきとリンピック」、「西日本やきとり ^{まっ} 祭り」、「オンラインやきとり祭り」など、楽しいイベントも とり行われているんだ。



ながとの 鶏は2種類





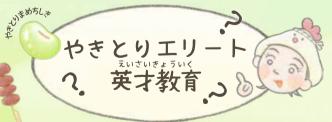
長州どり

ストレスを受けにくい「平飼い (自由に運動できるようにした飼い方)」で育てられ、薬を入れずにハーブ を配合したエサを食べており、健康であじわいがよい。



長州黒がしわ

やまくちけんさん じどり いっぱんてき わかどり やく ばい 山口県産のオリジナル地鶏。一般的な若鶏の約2倍の きかん やく にち ひろ サイス にち りゅう まかん やく にち りゅう かけて広いスペースでのびのびと育 てられ、歯ごたえがありつつ柔らかくてうまみが強い。



をがとしない ふかわしょうがっこう 長門市内の深川小学校では、火おこしや、やき とりの炭焼き体験ができる「やきとりの授業」 が開かれているんだ。全国的に見てもとても珍 しい取り組みなんだよ。







ひみつるながとのやきとりスタイルと特徴

ここでは、ながとのやきとりの特徴を紹介するよ。また、やきとりの種類と、それぞれに 使われる鶏肉の部位についても見ていこう!

これが「ながと流やきとり」だ!

よんせん とりにく たま 新鮮な鶏肉と玉ねぎ!

とりにく たの しお みせ 鶏肉を楽しむ塩や、お店ごとでちがうタレ たまれた。 たく かだ たま を味わってみよう。お肉の間に玉ねぎがは ^{りゅう} さまるのが、ながと流だよ



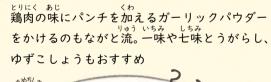
ながとのやきとり屋さんのメニューには _{ひもの} おさしみや干物もたくさんのっているよ





そえキャベツ

やきとりをたのむと、お皿にキャベ ツがそえられて出てくるよ

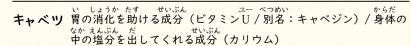


ガーリッ クパウダー

からだもよろこぶ つやきとりの栄養の



げんき からだ 元気な身体をつくる「たんぱく質」/熱や力を生み出す助けになる ビーぐん ひろうかいふく せいぶん くろ にく とく おお ビタミンB群 / 疲労回復の成分(黒かしわのむね肉には特に多い)



玉ねぎ 鶏肉のビタミンB1を身体に取り込みやすくする成分(硫化アリル

たまくじ 食事はバランスよく、食べすぎには注意をしようね

いくつ知ってる?やきとりの部位

せせり / こにく / すきみ / ネック

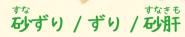
にく すく くび うんどう 肉の少ない首のところ。よく運動 くび きんにく はったつ する首は筋肉が発達しているので 歳 歯ごたえがある

はつ / とりまめ

_{しんぞう} きんにく はったつ 心臓のところ。筋肉が発達している ので、コリコリとした食感と内臓 ^{とくゆう} 特有のやわらかさがある

肝/鶏肝/レバー

かんぞう 肝臓のところ。ながとのやきとり を 屋さんで出てくる肝はとても新鮮 くさ すく なので、臭みが少ないよ



い きんにく 胃の筋肉でコリッ・シャギッとし た食感がもち味。意外にも子ども たちにも人気な部位!

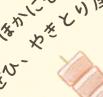


ね ぶぶん あしのつけ根の部分で、あぶら身 おお あかみ にく ちょうしゅう の多い赤身の肉。長州どりのもも ばプリっとやわらかくて絶品!

ぼんじり

ったわ 一羽からほんの少ししか取れない _{きしょうぶい} 希少部位。ほどよいかたさとあぶら ののり方で、子どもにも食べやすい

うないるなが位があるようとない。とうとなったとうとなったとうと









みなさんへのメッセージ

はじめまして。長門市地域おこし協力隊の江島と申します。
をからした。長門市地域おこし協力隊の江島と申します。
をからした。
長門のやきとりに魅せられて、家族とともに長門にやってきました。

長門では新鮮な鶏肉が手に入り、お店や家庭で、みなさんおいしく食べています。おいしいやきとりを、いつでも思いきり楽しめる。みなさんにとってはそれが日常の風景で、「あたりまえ」に感じるかもしれません。

でも、こんなにおいしい鶏肉が「あたりまえ」に食べられることは、よその町から来た私からすると、本当にすごいことだと感じます。その素晴らしさを長門のみなさん、特に子どもたちにあらためて伝えることで、長門のやきとり文化を広める手助けになればと思っています。

そして、この冊子を読んだ子どもたちがいつか大きくなり、長門の外を旅する時、「長門はやきとりのまち」であることを誇りに思ってほしい。全国の人に、世界の人に、ぜひ伝えてほしい。

そんな思いで作ってみました。 読んでいただき、ありがとうございました。

