

もっと知りたい！商品のこと 産直レポート Vol.4

訪問日令和7年10月7日(火) 今回のレポート担当は…「唐津・東松浦くみかつスタッフ」です！

JA さが産直若鶏交流会

場所：ボートレース唐津キッチンスタジオ

「JA フーズさが」「全農チキンフーズ」の方をお迎えして、ビデオを見ながらの学習会と新鮮な丸鶏を解体しながら各部位についての説明を受け、命をいただいて私たちが生きていけると気づかされる大切な時間になりました。又、各部位の試食と簡単レシピでの調理もし、参加の方々に若鶏を堪能していただきました。



JA フーズ佐賀の「佐賀県産 産直若とり」は、全生産農場29戸(内 直営1戸)全飼育期間抗菌性物質を含まない飼料で育てています。また、出荷前休薬期間を30日以上とっています。工場での処理は、徹底した衛生管理の中短時間(85分うち55分が冷却行程)の処理を行い新鮮さを保つ努力をされています。

丸鶏を解体しながら、部位別の説明をして頂きました。手羽からのチューリップの作り方も教わりました。華麗な解体実演に皆さん驚かされていました。



部位別の試食

プリプリの弾力食感でした。さばきたての鶏の歯ごたえや味の濃さにビックリしたとの感想でした。



チキンの塩バターじゃが

チキンを焼いて、じゃがいも・玉ねぎ・岩塩・鶏がらスープの素・酒・水で煮て、仕上げにバターとブラックペッパーを振ります。あっさりおいしいと好評でした。



参加の方々の感想

- ・手羽先と手羽元の関係が分かりました。
- ・命のありがたさを感じました、無駄なくいただくことが一番大切だと思いました。