

## メディアの皆様へ

= くりのみ園・鶏肉料理試食会のご案内 =

～ もったいない×障がい者支援 = 小布施ブランド ～

小布施町役場より

【日 時】：2009年7月2日(木) 16時より

【場 所】：くりのみ園(社会福祉法人くりのみ福祉会)(小布施町大字都住矢島 1238-2)

TEL&FAX 026-247-6330 E-mail [kurinomi@helen.ocn.ne.jp](mailto:kurinomi@helen.ocn.ne.jp)

HP <http://www4.ocn.ne.jp/~kurinomi/>

### 【概 要】

小布施町にある障がい者就労支援施設(授産施設)「くりのみ園」では、健康に飼われ卵を産む役割を終えた成熟鶏を、テレビや長野県の地産地消費企画で活躍されている、農林水産省選定・地産地消の仕事人藤木徳彦氏(蓼科「オーベルジュ・エスポワール」シェフ)の手でブランド加工品に仕立て、障害者の支援につなげる取り組みをされています。この試食会が上記のとおり開催されますので紹介します。

### 【経 緯】

くりのみ園(社会福祉法人くりのみ福祉会)は、養鶏、野菜・穀物栽培、農産物加工を通じて知的・精神・身体に障害を持つみなさんを支援する就労支援施設(授産施設)です。

園の名物ともなっている「放し飼いの有精卵」を産んでくれる鶏たち(ボリスブラウン)は、卵を産めなくなると廃鶏として処分(年間2000羽)されます。

「放し飼いの有精卵」を愛用していた藤木シェフがこれを知り、「くりのみ園で無農薬栽培される新鮮な野菜を食べ、抗生物質の投与もなく、適度に運動して健康的に育った安全な鶏は貴重であり、また、成熟した鶏は味わい深く、ガラからは非常に美味しいダシがとれるなど、活用する部分もたくさんあり、もったいない。新たな小布施ブランドともなり得る。」と提案、くりのみ園とエスポワール藤木シェフのコラボレーションが始まりました。

### 【参 考】：藤木シェフ試食会のご案内より抜粋

「成熟した鶏は美味しい反面、肉質は硬く、調理や加工に工夫が必要です。

試食会では、関係者の皆様に挽肉の加工品やガラでとったスープを味わっていただき、この鶏肉のポテンシャルの高さを認知いただくとともに、今後の活用の検討にご参加いただければ幸いです。」

#### < 試食会メニュー >

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 鶏肉ソーセージ プレーン    | →鶏肉そのものの味わいを召し上がっていただきたいと思います。                      |
| 鶏肉ソーセージ 天然きのこ入り | →プレーンソーセージの応用編です。今後、くりのみ園で取れるさまざまな野菜でバリエーションを検討します。 |
| 鶏肉ハンバーグ         | →今後大量調理(給食など)の現場での精肉流通の可能性を探ります。                    |
| 鶏ガラのコンソメスープ     | →健全なトリガラ本来の風味を味わっていただきたいと思います。<br>ご当地ラーメンとしての可能性。   |
| 鶏肉のガランティーマ      | →挽肉の活用として、ハムをイメージした惣菜メニューです。                        |

取材お問い合わせ：小布施町役場 産業振興グループ 三輪  
TEL 026-247-3111 FAX026-247-3113