

大人の 社会見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

シヤポーン 鹿児島鶏



シヤポーン鹿児島鶏
龍治農場
串良町有里3977-1
☎63-0601



ナビゲーター

シヤポーン鹿児島鶏
龍治農場 代表取締役
うえやま りゅうじ
上山 龍治さん



クリスマスシーズンになると1羽2万円以上で取り引きされることもあるなど、フランスでは高級鶏の代名詞であるシヤポーン。シヤポーンとはフランス語で去勢鶏を意味し、欧米では古くから生産が行われてきました。

今回は日本で初めて去勢鶏の生産に成功した「シヤポーン鹿児島鶏龍治農場」代表の上山龍治さんにお話を伺いました。

「日本での去勢鶏の技術は、叔父が加世田常潤高校の校長をしていた時に確立しました。



▲去勢作業の様子



それまで国内には去勢牛、去勢豚の技術はありましたが、去勢鶏は、ひな鶏のろつ骨の間から米粒大の精巢を取り除くという高度な技術が要求されるため、普及していませんでした。

雄鶏は大きくなると固くなり特有の臭いが出てきますが、去勢をすると肉質は柔らかいままで脂がのり、旨みが増します。

アメリカ留学中に去勢鶏の美味しさに感銘を受けた叔父は、帰国後、外国から取り寄せた文献を読みながら必要な道具を揃え、手探りで4年ほどかけて技術を完成させました。

私は叔父から技術を教わり、

シヤポーンをもじって名付けた「シヤポーン鹿児島鶏」の生産・販売を平成17年から開始。これまで、教わった技術に改良を加え、いかに効率よく処理できるか試行錯誤しながら生産を行ってきました。

飼育する上でこだわっていることは餌と出荷時期。ちりめんじゃこやネギなど、8割以上県内産のものを使うようにしています。また通常肉用鶏は約2か月で出荷しますが、シヤポーン鹿児島鶏は肉のうまみが充実する7〜8か月で出荷します。

現在は市内の飲食店や鹿児島市の屋台村のほか、東京や関西などから生産が追いつかないほどの注文を頂いています。

将来は鹿屋が去勢鶏の一大産地になればと思います。そして地元の人に名物として愛され、鹿屋の新たな産業として育てていけばいいですね。」