

## 福島県・川俣町で第16回川俣シャモまつりを開催！ ～川俣町特産の「川俣シャモ」丸焼きは105羽を達成。世界一長い記録を更新！～

高品質の絹織物や「川俣シャモ」などの生産地として有名な川俣町では、2018年8月25日(土)、26日(日)の2日間に渡り、「第16回川俣シャモまつりin川俣」を開催いたしました。

「川俣シャモまつり」は、福島県ブランドの認証地鶏「川俣シャモ」を多彩なメニューで楽しめるイベントとして、年2回開催しており、川俣会場は今年で16回目を迎えました。また、毎年大人気のメインイベント「世界一長い川俣シャモの丸焼き」は105羽に挑戦し、見事成功しました。今年も新記録を達成し、会場は大いに盛り上がりました。



当日は「川俣シャモ」を様々な形で調理・販売するテントが立ち並び、来場者に「川俣シャモ」を堪能いただいたほか、ステージイベントではアーティストによる演奏や川俣シャモ料理の早食い競争などが行われ、多くの人の歓声に包まれました。

ステージイベントでは、昨年3月に避難指示が解除された山木屋地区の「山木屋太鼓」による演奏や、シンガーソングライターのMANAMIさんの演奏、Dance Studio ViVidのダンスなど、全12組の団体が会場をさらに盛り上げました。さらにシャモメンチバーガーの早食いやシャモラーメンの早食い競争では、気温が高かったにも関わらず子供から大人、男女ともに多くの方に参加いただいたほか、親子丼発祥とされる日本橋「玉ひで」の親子丼抽選会も開催され、抽選で当たった方は老舗の味に舌鼓を打ちました。

「川俣シャモ」は福島県・川俣町が誇るブランド地鶏です。飼育方法が厳格に定められており、特定の飼料を使用することや、平飼いであること、鶏舎の面積に対して飼育できる羽数が決まっているなど、大量生産が難しい一方で、大切に育てられた鶏は多くの料理家や事業者から高い評価をいただいています。震災後、風評被害などもあり一時は出荷が大きく減少しましたが、2017年度は出荷数が震災以前と同水準まで戻ったほか、出荷先数は震災前を上回りました。

川俣町ではこのブランド地鶏「川俣シャモ」をさらに多くの方に味わっていただくため、今後も普及活動に力を入れてまいります。



「川俣シャモ」の焼き鳥



「川俣シャモ」の雛と触れ合えるコーナー



川俣町公式キャラクター「小手姫様」による  
子ども達とのじゃんけん大会



日本橋「玉ひで」の親子丼

## ■「川俣シャモ」について



「川俣シャモ」は福島県・川俣町が誇るブランド地鶏です。  
「田舎ならではの最高の食材で心と身体を養っていただきたい」といった、おもてなしの心から川俣シャモは生まれました。  
福島県・川俣町で育てられた地鶏だけに対し「川俣シャモ」のブランドを付けることが許されており、その育て方は「平飼い」でかつ「5~6羽/m<sup>2</sup>」の広さを保つことや、「特別配合された専用飼料」で育てることなど、厳しく定められています。  
こうしたこだわりの飼育方法で大切に育てられた鶏は、繊細で弾力のある肉質が特徴です。胸肉は脂身が少ないにも関わらずジューシーで、モモ肉は適度な弾力と、噛めば噛むほど旨味が感じられるという特徴があり、焼く、煮る、蒸す、炒める、揚げるといったどのような調理法でも美味しくお召し上がりいただけます。

## ■川俣町について



川俣町公式キャラクター  
「小手姫様」

川俣町は、東北の玄関口、福島県北部に位置する阿武隈山系の丘陵地帯にあり、里山と清流に囲まれ、四季折々の素晴らしい眺めがあります。  
川俣特産の羽二重は江戸から昭和初期までの日本の近代化を支え、現在も世界一薄いシルクとして国内外問わず愛用されています。  
農業の分野では、米や野菜、花きの栽培が活発で、近年は福島県のブランド認証地鶏である「川俣シャモ」が注目されています。その他、からりこフェスタやシャモまつり、国内最大のフォルクローレ・フェスティバル「コスミン・エン・ハポン」など、毎年多くのイベントが開催されています。