

KYOJIDORI recipe

京地どりレシピ集



(京地どり柚子胡椒焼き)



The National Association of Racing
地方競馬全国協会
畜産振興事業

発刊にあたって

平成2年度に京都府が作出した京地どりは、京都の地鶏として長らく地域で親しまれてきました。

さらに平成29年度には、従来の京地どりのおいしさは引き継ぎつつ、安定供給が可能な地鶏の生産を目指して検討が重ねられ、シャモの雄と横斑プリマスロックの雌をかけたあわせた京地どりとなりました。

今後も生産者・流通業者が一丸となり、京地どりをより多くの方に食べていただけるよう努めて参ります。

地鶏は、旅館・レストランなどで提供される高級な食材というイメージがあり、家庭の食卓にはあまり上りません。今回、高級なイメージのある京地どりをご家庭で楽しんでいただくことを目的に、幾度も京地どりのレシピを考案されてきた、福知山淑徳高等学校に御協力いただき、本書を作成致しました。

本レシピ集は“家庭でできるごちそう”をコンセプトにしています。本書を通じて、少しでも京地どりを身近に感じていただき、ご家庭の料理メニューのひとつに加えていただければ幸いです。

監修発行／公益社団法人 京都府畜産振興協会
編集制作／京地どり生産・流通推進協議会

レシピ考案の経緯

調理系列の専門コースがある学校法人淑徳学林福知山淑徳高等学校は、京都府中丹地域の福知山市にあります。調理系列では、京都の魅力ある食材を使用した料理を様々なコンテストに出品することで、生徒の郷土に対する理解を深めるとともに京都の食文化を全国に紹介して参りました。「京地どり」につきましても、地元の畜産物として長年使用しており、アレンジ次第で多様な表現ができる食材だと感じています。

京都で地鶏といえば“すき焼き”が定番ですが、今回は、そのほかにも「京地どり」の魅力を引き立たせる和洋中それぞれのレシピを考案しました。料理コンテストに出品し、高評価を得たレシピを作りやすくアレンジしたものもあります。

このレシピ集をきっかけに、地元京都の食材「京地どり」の魅力を知っていただければと願っています。

福知山淑徳高等学校
総合学科調理系列主任 杉本 昌之





京地どりのすき焼

KYOJIDORI SUKIYAKI



材料(3人前)

京地どりもも肉 ……1枚
京地どりむね肉 ……1枚
レタス ……1/2玉
長ネギ ……1本
ごぼう ……1/2本
えのき茸 ……1袋
エリンギ ……1パック
パプリカ ……1/2個
焼き豆腐 ……1丁
しらたき ……1袋
たま麩 ……10個

A

濃口しょうゆ ……150ml
砂糖 ……100g
みりん ……20ml
酒 ……100ml
卵(添え物用) ……適宜

作り方

1. しらたきは水で洗い、湯通しをし、ざく切りにする。たま麩は水で戻しておく。
2. 京地どり肉は一口大か厚めにそぎ切りにする。
3. レタス・パプリカはざく切り、ごぼうはささがき、長ネギは斜め切りにする。
4. えのき茸は石づきを切り落とし、手で適当な大きさにさく。エリンギも手でさく。
5. 焼き豆腐はお好みの大きさに切る。
6. 割り下の調味料Aをあわせ、火にかけアルコールを飛ばしておく。



7. すき焼き鍋に軽く油をしき、京地どり肉をさっと焼きつけ具材全部を鍋に入れ、割り下を注ぎ入れ火を通す。
8. 溶き卵に絡めていただく。



Point!

煮てもシャキシャキ感が残るレタスは歯ごたえのある京地どりとベストマッチ! お好みで七味、粉山椒を振ってお召し上がりください





京地どりロースト KYOJIDORI ROAST



Point!
皮目から油が出るため、使う油は少量でOK!



材料(2人前)

- 京地どりもも肉 …… 1枚
- 塩(岩塩) …肉の1%程度
- 胡椒 ……適量
- 酒 ……大さじ1
- すだち ……1個

作り方

1. もも肉は身の厚い部分に切り込みを入れ、皮目もフォークで刺し、酒を絡め塩・胡椒を振る。
2. フライパンを温め、油少々を入れ皮目から弱火で焼いていく。蓋をして皮目約10分、身約8分を目安に弱火でじっくり焼く。
3. すだちは、横半分に切り込みを入れ添える。

表紙の料理です



京地どり柚子胡椒焼き KYOJIDORI YUZU KOSYO YAKI

材料(2人前)

- 京地どりもも肉 ……1枚
- 塩(クレイジーソルト) …適量
- 酒 ……大さじ1
- 柚子胡椒 ……小さじ2
- 濃口しょうゆ ……小さじ1
- ししとう ……4本
- プチトマト ……2個

作り方

1. ローストと同様の時間で焼いていき、焼き色で火が入ったことが確認できたら、柚子胡椒と濃口しょうゆを合わせたものを両面に塗り、さっと焼き付ける。
2. ししとう、プチトマトは肉を焼いている横で一緒に焼き、皿に添える。



京地どりの八幡巻き

KYOJIDORI YAWATA MAKI



材料(1本分)

京地どりもも肉 ……1枚
にんじん ……1本
セロリ(ごぼうでも良い) ……1本

A

出汁 ……300ml
濃口しょうゆ ……大さじ2
砂糖 ……大さじ1.5
みりん ……大さじ1
酒 ……大さじ1
粉山椒 ……適量

作り方

1. にんじんは7ミリ角×15センチの細さに2本切る。セロリも同様の大きさになるようにする。
2. 鍋に湯を沸かし塩を入れ、にんじんを湯がく。(ごぼうの場合も同じ) 湯がければ、ざるにあげる。
3. もも肉の水分を拭き取り、厚さが均一になるよう切り込みを入れ、軽く塩を振る。
4. 3.に2.とセロリが中心になるように巻き風糸で巻きつける。
(爪楊枝の場合は、巻き終わりのところに3~4本打ち両端を切る)



4-1



4-2



4-3

5. フライパンに少量の油を引き、中火できつね色になるまで焼付ける。
6. 余分な油をペーパーなどで拭き取り、Aを入れ落とし蓋をし、中火で炊いていく。全面に火が入るように表裏、左右と動かしながら炊いていく。
7. 煮汁が1/3くらいになってきたら、焦げるのを防ぐため落とし蓋を取り、フライパンを傾け煮汁をスプーンなどで全体にかけながら照りつける。味の濃さを確認し、バットに移し、煮汁は別にとっておく。
8. 切って煮汁を回しかけ、粉山椒を振りかける。



Point!

完成後すぐに切るとバラバラになりやすいため、少し冷ましてからお切りください





京地どりの治部煮

KYOJIDORI JIBUNI



材料(3人前)

京地どりむね肉 ……1枚
(もも肉の場合 ……1/2枚)
木綿豆腐 ……1/2丁
ほうれん草 ……1束
白ネギ ……1/3本
エリンギ(キノコ類) ……大1本
片栗粉 ……適宜

A

出汁 ……300ml
濃口しょうゆ ……大さじ2
みりん ……大さじ1
砂糖 ……大さじ1
酒 ……大さじ1

わさび ……適宜

作り方

1. ほうれん草は湯がいて灰汁を抜き3~4センチに切る。
2. むね肉は斜めにそぎ切りし、片栗粉をまぶす。
3. 豆腐は6等分にする。
4. 白ネギは3~4センチのぶつ切り、エリンギも3~4センチに切り適当な大きさにさいておく。
5. Aを鍋に入れ沸かし、豆腐・白ネギ・エリンギの順に入れ、火が通ればもも肉を入れ、表裏をひっくり返しながら火を通す。
6. 鍋がジブジブいってきたら、ほうれん草を入れ温まれば完成。
7. 器に盛り付けわさびを添える。





京地どりの北京ダック風

KYOJIDORI
PEKING DUCK



Point!

生食の春巻きやトルティーヤの皮を代用しても美味しいです

材料(2人前)

京地どりもも肉 ……1枚
きゅうり ……1本
白ネギ ……1/2本
餃子の皮 ……15枚

A

甜麵醬 ……大さじ1
蜂蜜 ……大さじ1
濃口しょうゆ ……大さじ1
砂糖 ……小さじ1
みりん ……大さじ1

B

甜麵醬 ……大さじ1.5
蜂蜜 ……大さじ2
濃口しょうゆ ……小さじ2
ごま油 or ラー油 ……お好み

作り方

1. もも肉の皮目をフォークで数回刺し、Aに10分ほど漬けておく。
2. 餃子の皮をフライパンで軽く焼き目がつくまで焼き、ぬらしたキッチンペーパーに挟んでおく。
3. きゅうりは千切りに、白ネギは白髪ネギにし、軽く水につける。
4. Bをボールで合わせ、ツケダレを作る。
5. 1.の肉を皮目の方から、弱火で蓋をして両面焼く。(身の厚みがあるので焦がさないように丁寧に焼き、最後皮目を下にして光沢が出るようにフライパンを揺すりながら焼き付ける。)
6. 5.を適当な大きさに切り、3.とツケダレと共に盛り付ける。





京地どり生産者問い合わせ先（五十音順）

●株式会社 岡本ファーム

お問合せ：〒629-1302 京都府福知山市夜久野町今西中710
TEL・FAX 0773-37-0664

購入方法：公式サイト (<https://okamoto-farm.jimdofree.com/>) で商品の紹介をしております。商品は「産直野菜 ふくちマルシェ」もしくは、道の駅「農匠の郷やくの」にてご購入いただけます。



公式サイト
株式会社 岡本ファーム

●外田養鶏場

お問合せ：〒601-0724 京都府南丹市美山町池ノ谷1-1
TEL・FAX 0771-77-0075 / 0771-77-0890

購入方法：電話でご予約くだされば新鮮な京地どりを準備いたします。冷凍の商品は道の駅「美山ふれあい広場」並びにハム工房「美山おもしろ農民倶楽部」でもご購入いただけます。

●流 胤

お問合せ：〒601-0724 京都府南丹市美山町内久保タカセ1
TEL・FAX 0771-75-0554 / 050-3156-3238

購入方法：公式サイト (<http://www.ryuin.com/>) を参照
注文はオフィシャルLINE、FAXでお受けいたします。



公式サイト
流 胤



オフィシャルLINE
流 胤



京地どりに関する問い合わせ先

●京都府農林水産技術センター畜産センター（京地どり生産・流通推進協議会生産者部会事務局）

京都府綾部市位田町桧前
TEL・FAX 0773-47-0301 / 0773-48-0722

●京都府農林水産部畜産課（京地どり生産・流通推進協議会事務局）

京都府京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
TEL・FAX 075-414-4981 / 075-414-4982



京地どりレシピ集

監修発行：公益社団法人 京都府畜産振興協会
住 所：〒601-8585 京都市南区東九条西山王町 1
T E L：075-681-4280

編集制作：京地どり生産・流通推進協議会

協 力：学校法人淑徳学林 福知山淑徳高等学校