



農家さんやシャモに携わる方と一心同体となって

(株)川俣町農業振興公社 代表取締役

かさま
笠間 英夫さん ひでお

(株)川俣町農業振興公社では、農家さんが丹精込めて作った川俣シャモの加工と販売を行っています。毎年、東京で開催される商談会と県内の飲食店へのPR活動、東京と福島でのシャモ料理の試食会が主な営業活動になっています。

商談会では、川俣シャモの素材の味が伝わるように、計3品の料理を出しています。商談会に訪れるお客様のほとんどが「川俣シャモが一番おいしかった」と評価してください。その甲斐あって、年々川俣シャモを扱ってくださる飲食店が増え、今では、半分以上を県外の出荷が占めています。

現在、さらなる川俣シャモのブランド力向上を目指して、GI（地理的表示）の取得を目指しています。今後も、農家さんや川俣シャモに携わる方々と一心同体となつて、さらに川俣シャモを盛り上げていきたいと思っています。

30周年を迎えた(株)川俣町農業振興公社

あっという間に過ぎた30年でした。設立した当初は、従業員は4名しかいませんでした。今では35名まで従業員が拡大し、昨年には30周年を迎えることができました。たくさんのお客様に川俣シャモを食べていただき、とてもありがたく思います。そして、これからたくさんの方に川俣シャモを食べていただけるように、従業員一丸となって取り組んでいきます。

取締役工場長 遠藤 勝浩さん



30年近く働き支え続けている遠藤勝浩さん（写真右）、松田アイ子さん（中）、渡辺良一さん（左）



商談会で川俣シャモをPRする様子。

料理



「最高の食材」を「最高の料理」で味わってほしい

川俣シャモ料理研究会会長

池田 いけだ 義寛さん よしひろ

川俣シャモ料理研究会は、平成15年に設立され飲食店9店舗が加入しています。月1回の定例会では、新作の川俣シャモ料理の試食会を行い、お客様によりおいしい川俣シャモをお届けできるよう研究を行っています。

私は、約8年前から川俣シャモを料理に使っています。自分の店を持った当初は、鶏があまり好きでなかった事もあり、川俣シャモは使わない予定でした。しかし、料理で川俣シャモを扱っているうちに、煮る焼く炒める揚げるなどさまざまな調理が可能で、いつしか「なんてうまいんだろう」と思うようになりました。

今では、川俣シャモが大好きになりました。そして、これからも「最高の食材」である川俣シャモを「最高の料理」で味わっていただくためには、どのようにしたらよいか、日々研究を続けています。

15年ぶりに開催された「親子丼教室」



池田さんが作った、川俣シャモを使った新作のガレットと焼きそば

親子丼発祥の地である東京の老舗「玉ひで」で山田耕之亮さんを講師とした「親子丼教室」が、7月に15年ぶりに開催されました。町内の飲食店の親子丼は「玉ひで」さんの作り方を基本に作られています。15年たった今、初心に戻って作り方を学ぼうという思いから開催されました。参加者たちは、改めて「玉ひで」さんの親子丼の作り方と卵の基礎知識などについて学びました。ぜひ、町内の飲食店でご賞味ください。



「玉ひで」
8代目 山田 耕之亮さん こうのすけ