

地域おこしのプロフェッショナル 仕事の流儀

vol.10 新得町 大久保 翔太 さん



~PROFILE~

新得町 大久保 翔太 さん

出身：帯広市

前職：飲食店

趣味：食に関すること

1 地域おこし協力隊になったきっかけは？

東京の大学への進学を機に十勝を離れ、大学卒業後は北海道にかかわる仕事がしたいと考え、北海道の食材を取り扱う飲食店を経営する株式会社エー・ピーカンパニーに就職しました。勤務していた飲食店では、新得地鶏などの新得町の特産品や十勝の食材をメイン食材として扱っていて、その食材を通してたくさんの喜ぶ姿や笑顔を目にしてきました。そんな中、生産地研修として新得町に初めて訪れ、**研修の中で農家の方との出会いなどを通して、新得町に魅力を感じました。**

研修が終わって一度東京に戻ったのですが、「**生産者として地鶏を届けたい、自分ももっと生産地に深くかかわって仕事がしたい**」との思いから、地域おこし協力隊に応募しました。

2 日々の活動内容や活動を通じて感じていることを教えてください。

新得地鶏普及推進員として新得地鶏の生産・加工作業及び普及活動を行っています。普段は主に地鶏の飼育・育成から食鳥処理場での加工など、肉鶏が製品になるまでの過程に携わっています。他には、鶏舎の修繕などの大工仕事も経験しています。

今まで経験したことのない仕事ばかりで、何もわからない



状態でのスタートでした。作業内容についてのアドバイスをもらいながら、自分なりに一生懸命頑張っています。

東京の飲食店で取り扱っていた地鶏の美味しさの理由や、生産者の苦勞、生産から納品までの過程を知ることができて良かったと思っています

3 新得地鶏について教えてください。



▲広々とした鶏舎で飼育されている新得地鶏

23年間かけて2006年に、ようやく開発された新種で“奇跡の地鶏”とも言われています。

- ①在来種のみ交配した100%血統の地鶏であること。
- ②28日齢以降を1㎡あたり3羽以内の平飼いで、鶏舎の床面には日本一おいしい新得そばのそば殻を敷いていること。

③ストレスを与えず手間ひまかけ、のびのびと健康に、120日以上育てていること。という3つの条件が定義づけられています。

お肉はわずかな酸味による、すっきりと澄んだ後味が特徴的です。一般的なブロイラーに比べ、歯ごたえがあり噛めば噛むほどうまみが出てきます。

4 今後の展望・目標について教えてください。

新得地鶏の販路拡大などをはじめとして、**新得町の特産品をもっと広く、多くの人に知ってもらいたい**と考えています。

また、将来は新得町内に自分の店を持ちたいと思っています。現在は十勝新得フレッシュ地鶏事業協同組合の協力のもと、新得地鶏を使ったピザの移動販売を町内のイベント等があれば出店しています。新得町には新得地鶏以外にもいろいろな特色ある食材が豊富にあります。自分の作るピザのトッピングを活用し、おいしさを知ってもらえればありがたいですし、少しでも新得町のPRに貢献できればと思います。

