

岩手の短角牛を東京でも！
「スクニッツォ」のご紹介

シェフ 湯本 篤志さん



イタリアーノレストラン「スクニッツォ！」は2000年に飯田橋にオープンした、隠れ家的な雰囲気のあるレストランです。
スクニッツォはイタリア語で「いたずら小僧」という意味のスラングで、「真剣さの中にも遊び心を忘れない」という思いが込められているそうです。
契約農園から仕入れた野菜や、全国各地からの選りすぐりの海産物、“地鶏”や“和牛”“豚”など素材にこだわった料理を提供されています。



岩手県産短角牛は、赤身の、旨味の強いお肉で大変美味しいため、お店では震災以前から取り扱っていました。

頭数が少なく希少なため、生産者さんから信頼されているお店でしか、なかなか食べられません。
餌の改良などはじめ、生産者の方々が丁寧に育てられているお肉ですので、料理人として、出来るだけその良さを引き出せるように調理することを心がけています。

今後も、継続的にお店でも短角牛を取り扱っていくことで、岩手県の応援に繋がっていけばいいなと思っております。
是非、お越しください。

いよいよ、実食！

シントマ、ランプ、どちらもモモ肉でありながら柔らかく、それでいて赤身肉の深い味わいが楽しめます。

赤身肉のため、サシの入ったお肉とは焼き方も異なるなど、調理時の火加減にプロの技が光ります。

個体差や部位の違い、さらには同じ部位でも扱う位置ごとに火の入り方が異なるため、湯本さんは一つ一つ丁寧に焼き上げられています。



シントマ炭火焼



いただきます！



経産牛ランプ炭火焼

赤身の旨味が
とても強く、
大変美味しい
お肉です



噛めば噛むほど、
旨味があふれ出
てきます！

いよいよ、実食！

**すっかり、短角牛の
ファンになりました！**

「スクニッツォ」さんでは他にも、タンやハツ、ハラミの炭火焼きや、ホルモンのトマト煮込みなど、短角牛を使用したメニューを提供されています。是非お試しください！



**岩手山形村短角牛
ハツと厚切りタンの盛り合わせ**



**岩手山形村短角牛
希少なホルモントマト煮込み**



短角牛100%の自家製ボロネーゼ

どのメニューも、味付けが濃すぎず、薄すぎず絶妙な加減です。お肉の味が、しっかりと感じられました。口の中で、程よい噛み応えで、美味しさが広がり、幸せな気持ちになります。

(仕入れ状況によりメニューにない場合がございます)

まとめ

雄大な自然の中で、伸び伸びと生きる牛たちを目にし、穏やかな気持ちになるとともに、その環境や地域の伝統を守るために尽力されてきた柿木さんへの敬意を深く抱きました。

このような、柿木さんのたゆまぬ努力が、いろいろな人たちの心に届き、CSAのコミュニティを築けたのだと実感できる取材でした。

「スクニッツォ！」での食レポは、湯本シェフによる短角牛の魅力を最大限生かした料理から、柿木さんの思いを確実に継承していることが実感できました。自然と放牧場の牛の姿が臉に浮かび、心から「いただきます」と手をあわせていました。

洗練された美味しい料理に、自然と笑みがこぼれ、一緒にいる仲間との会話も弾み、本当に幸せな時間を過ごすことができました。



ご協力ありがとうございました！

現地取材：柿木畜産 <http://www.kakiki-chikusan.com/>
食レポ：イタリアーノレストラン スクニッツォ！ <http://e-scugnizzo.com/>