



卵も肉も最高級の鶏、 高知で生まれた土佐ジロー

ぷりんぷりんした黄身が特徴の土佐ジロー。最高級の鶏はどのように育てられているのかな？

場所 南国市立三和小学校 探検日 平成22年10月 内容 土佐ジロー養鶏場見学と調理実習



養鶏場の中はとてもきれいでした。ひな鳥のうちから病気にかかっていないかどうか毎年チェックしているそうです。





しいくまかんすどさけいしゃ
飼育期間が過ぎた土佐ジローの鶏舎はきれいに
そうじしょうどく
掃除して、消毒するそうです。



作ってみたよ

とさ や 土佐ジローのスープと卵焼き

とさ
土佐
ジロー
の
卵
焼
き



とさ
土佐
ジロー
の
ス
ー
プ

作り方 土佐ジローのスープ

- 1 土佐ジローの肉を熱湯の中に入れて霜降りし、白く色が変わったら引き上げる。
- 2 なべに水、こんぶ、1 のとり肉を入れて火にかける。
- 3 ふっとうしたら火を弱め、80℃で15分間ゆっくり煮る。
- 4 とり肉を取り出し、小さくきざむ。
- 5 下ゆでした野菜を入れ、塩、コショウなどで味を整える。
- 6 うつわに入れてネギを散らす。※ごま油やラー油など好みの調味料を入れて中華風にするのもおいしい。

とさ	土佐ジロー鶏（もも肉）	…	1枚
材	水	……………	800cc
料	こんぶ	……………	5cm×5cm
(4~5人分)	ネギ、タマネギ、ニンジン	少々	
	塩、コショウ	……………	少々

作り方 土佐ジローの卵焼き (釜揚げちりめんじゃこ入り)

- 1 卵を割り、ボールに入れる。
- 2 1 にちりめんじゃこ、ネギを好みの量入れる。
- 3 フライパンに油をひき、2 を流し入れ、まきながら焼く。

とさ	土佐ジロー卵	……………	2個
材	かまあげちりめんじゃこ	…………	適量
料	ネギ	……………	少々
(1人分)	油	……………	適量

う産みだての卵って
こんなに
あったかいんだ！



とさ 土佐ジローの卵はあまい味が するんだよ。ふしぎだね。



このあいだはありがとござ
いました。2000羽の土佐ジ
ローを3人で世話して「す
ごい」と思いました。毎日、い
そがしいだろうなと思ました。
卵を産むしゅん間も見れたので
とてもうれしかったです。調理
実習も来て下さってありがと
ございました。

卵の黄身がつかめると聞いて
いて、つかんでみると、つかめ
たのでびっくりしました。本当
にありがとございました。

養鶏場のみなさんへ

