

～貴人が珍重した醍醐味～独自の風味・味が人気の「きじ料理」を是非どうぞ！

奥州道中の宿場町として栄えた矢吹町には、その昔から「行方野（ゆきかたの）」と呼ばれていた大原野がありました。そして、明治十六年（1883年）矢吹付近の野原430ヘクタールが、宮内省管轄の御猟場となり（この頃から矢吹が原と呼ばれるようになる）、主に「きじ（雉）鳥」狩猟の猟場として賑わい各宮様や国内外の名士らが次々と訪町したという史実があります。

「滋養ある旨みがつまった 晴れの日のごちそう」

きじせいゝそば



一番人気です!

1050円



要予約

きじめし
880円



「きじの里やぶき」の軌跡!

～昔、御猟場があった矢吹町の「やぶきじか」誕生から、今～
福島県矢吹町 お食事処さゞ川



YouTube動画「きじの里やぶきの軌跡」



きじ鍋コース

お一人様 6930円

きじ酒、前菜、きじの刺身、きじ鍋(しゃぶしゃぶ風)、うどん(又は雑炊)が付きます。



要予約

雉肉は鶏肉とはかなり異なり、栄養価を比べてみても蛋白質が多く脂質が少ないローカロリー食品と言えます。また身体のエネルギー代謝に必要で外部から摂取しなければならないミネラル(特にリン・カリウム)を多く含んでいます。なおビタミン類は、野菜や穀物類と一緒に食べると、いっそうバランスのよい健康食品になります。

きじ料理の歴史

日本では古くから雉を食してきた。それは残されている文献からもうかがえる。

日本書紀には、仁徳天皇が遊獵してキ雉を捕ったことが記されている。平安時代になると神に供える酒食である神饌(しんせん)に、雉が選ばれており春日大社の若宮では神饌に雉を1.256羽供えたという記録もある。

平安期の宮中料理を後に伝える「四條流」の伝えには「ただ鳥といえば雉をさすもの」と述べられている。

当時は干物にした塩雉や雉の脚の焼き物などが最高の鳥料理とされていたようだ。「四條流」は光孝天皇の行った料理儀式を、藤原政朝が伝えた物で、政朝は四条中納言朝臣山陰(やまかげ)の名でも知られた。後世、江戸時代まで残された雉汁を「山かげ」または「やまかげ鍋」と呼ぶのも政朝の伝に由来するらしい。中世以降 仏教の影響で肉食を禁じする時代が長く続いたが、鳥だけは免れていた。

江戸時代の「徳川禁令考」の中には「雉の売出時期は九月より」と、句が示されている。寛永年間の「料理物語」によると当時は、なます、刺身、先述の山かげの他に、「青がち」という雉の腹わたを入れた汁や、船場(せんば)という、大根を入れた塩煮汁「鯉こく」の名の起こりでもある「こくしょう」という味噌煮などの食べ方があったそうだ。また、羽節酒(はぶしさけ)という羽の中の節よりも先を細かく叩き塩、酒で煎って燗酒に入れたものやつかみ酒という、肉と腹わたを、味噌たたきにしてあぶり燗酒に入れたものがあった。現在、宮中の新年祝賀の儀でも、「おきじさま」と呼ばれている雉酒が飲まれているというが、こうした料理方法の流れを汲むのかもしれない。

いずれにしても古代より近世に至るまで雉は尊ばれながらも食べられ続けてきたのです。