

## 鶏ちゃん合衆国「人間国宝」の認定・表彰について

鶏ちゃん合衆国は鶏ちゃん文化の発掘と伝承にも積極的に取り組んでおります。この1年間に  
おいても、下呂や郡上など、鶏ちゃん文化が生まれた地域を回り、様々な方々のお話をうかがい  
ながら、特に鶏ちゃんの発祥について研究を行ってまいりました。

これまでに鶏ちゃんは、戦前からの家庭料理であったものが、昭和30年代の初めごろから商  
品化が始まり、広く地域の郷土料理として発展を始めていったことが分かっております。そして、  
地域の核となる方々が、鶏ちゃんを地域や家庭の食文化として育て、発展させてこられました。

鶏ちゃん合衆国では、こうした方々の永年にわたってのご努力に感謝するとともに、その功績  
を永く語り継いでいくため、「人間国宝」の制度をつくりました。

### (戸谷道子さん選定理由)

お一人目は、下呂市萩原の精肉店「天狗」の戸谷道子（とだにみちこ）様です。

戸谷様は、昭和9年のお生まれ。昭和32年にご主人とともに精肉店「天狗」を開店されまし  
た。その後、まもなくしてご主人がお亡くなりになってからは、女手一つで息子さんである現社  
長の義之さんを育てる一方、お店を切り盛りし、昭和34年、鶏肉の販売を求めるお客様の声を  
聞き、「味噌づけかしわ」の名前で、鶏ちゃんの販売を開始されました。これは家庭用鶏ちゃんの  
販売としては、岐阜県内でも最も早いケースです。その後、商品名自体も「鶏ちゃん」として販  
売されるようになり、これによって、鶏ちゃんは、主婦が精肉店で手軽に購入し、家庭でいつ  
でも手軽に食べられる料理として大きく普及することになりました。

今回、このように家庭における鶏ちゃんの普及のきっかけをつくり、その後も永く鶏ちゃんの  
普及に尽くしてこられた功績から、人間国宝として表彰させていただくこととなりました。

### (二村純次さん選定理由)

お二人目は、下呂市馬瀬の食堂・民宿旅館「梅本屋」の二村純次（ふたむらじゅんじ）様です。

二村様は昭和14年のお生まれ。下呂市馬瀬で釣り人や旅行者などに向けた食堂、民宿旅館を  
営んでおられます。

二村様は、昭和30年代の初めに、卵を産む鶏（採卵鶏）の飼育をしていた村の方々と一緒に、  
卵を産まなくなった鶏をおいしく食べることはできないだろうか話し合う中で、かしわはいい  
ダシが出ることに着目し、味をつけて煮込む形の鶏ちゃんを考案されました。当時、同じ村の仲  
間の方の中には焼くタイプの鶏ちゃんを考案された方もあり、様々な味の鶏ちゃんが同時に誕生  
することとなりました。

当初は、「味付けかしわ」として食堂で販売されておりましたが、昭和40年代に飲食店営業  
の許可手続きに際して、メニューの名前を決める必要が生まれ、下呂市小坂で販売されていた「ト  
ンちゃん」をもじって、「鶏ちゃん」の名前をつけられ、現在に至っています。

そして、現在、考案当時と全く変わらない味付けを守りながら、馬瀬を代表する鶏ちゃんとし  
て、特に地域を訪れる釣り人や旅行者に根強いファンを持ち、広く知られる存在となっています。  
今回、このように鶏ちゃんという商品を自ら考案され、地域を代表する郷土料理としての地位を  
確立するために多大な貢献をされてきた功績から、人間国宝として表彰させていただくこととな  
りました。