

雷鳥 (グルーズ)

皆様にお店の事、フレンチの事、素材や調理法などを紹介出来たら！？  
という事で始めさせていただいた deco 通信ですが今回 vol.7 は、  
独特な香りで通好みのジビエ、雷鳥をご紹介します。



雷鳥は季節が変わってもすみかを移動せず、まる一年同じ地域で過ごす留鳥で、気温が激しく低下する冬場でもそれ以外の季節と同様、高山で暮らします。夏は褐色・冬は純白と季節によって羽毛の色が変化するのが特徴です、夏期は標高 2000～3000mのハイマツ帯に分布し、繁殖期につがい毎に直径 300～400m程度の縄張りを形成します。日本では雷鳥の分布とハイマツの分布に相互関係があるようですが、世界の特別な地域に生息するライチョウ科にはこのような特徴は見られないようで、厳冬期は餌を確保するために森林限界付近まで降下しているようです。英語圏では、冬に白い羽となるライチョウ属の種を Ptarmigan、羽の色を変化させない種は Grouse と呼び区別されています。日本固有種の亜種ニホンライチョウは、国指定の特別天然記念物で、長野県・岐阜県・富山県の県鳥です。冬は羽毛の中に空気をたっぷり蓄えて体温を逃がさないようにしています。羽毛の軸が2つに分かれてその軸に突いた細かい羽毛の密度が高いため、空気をたくさん含むことができます。冬の雷鳥はめったに飛びません。ゆっくり歩いて雪の中で体力を温存して夜、休む時には雪を掘り首だけ出して休むそうです。寒さが得意な雷鳥は逆に夏の暑さが苦手な気温が 26℃以上になると呼吸が激しくなり、体調を崩してしまうそうです。脚に羽毛を持つのも他のキジ類にない雷鳥の特徴のひとつです。

日本の雷鳥は国指定の特別天然記念物なので、deco では主にスコットランドの雷鳥を調理しています。この時期ならではの独特の苦み、香りのある通好みのジビエ、雷鳥をぜひお試しください。