

## 地鶏や銘柄鶏など高品質鶏肉について

### 畜産試験場

一般に市販されている鶏肉の大部分は、ブロイラーと称する肉用専用の品種です。ブロイラーは、「少ないエサで短期間に多くの肉を生産する」を改良目標に効率性、生産性を極限まで追求した品種です。

一方、このブロイラーとは別に高品質鶏肉として、全国各地域で在来種<sup>注)</sup>を交配した地鶏や銘柄鶏が作出、生産されています。これらは生産羽数こそ少ないものの、37都道府県で48銘柄、民間種鶏場で3銘柄、合計51銘柄存在することが確認されています(平成29年度家畜改良センター調査結果)。地鶏については在来種の血液が50%以上であること、ふ化日から75日以上飼育していること、28日齢以降平飼いかつ1㎡あたり10羽以下で飼育していること等が、日本農林規格(特定JAS)で決められています。

畜産試験場(塩尻市)ではシャモ雄と名古屋種雌を交配、作出した長野県オリジナル地鶏「信州黄金シャモ」を平成17年度に開発し、普及に移しました。本地鶏は、在来鶏由来の血液が100%で、味、歯ごたえが良いのが特徴です。

畜産試験場では今後「信州黄金シャモ」について味、歯ごたえを維持しつつ、飼育期間の短縮化や飼料効率の改善を図る試験研究を進めて参ります。

注) 名古屋種、シャモ、比内鶏、薩摩鶏など、明治時代までに成立、または導入された38品種の鶏のこと。



長野県で生産振興を図っている「信州黄金シャモ」

担当者	水流 正裕	電話番号	0263-52-1188
-----	-------	------	--------------