

北海地鶏Ⅱの生産振興と販売促進

活動記録～新聞報道編～



新得町北海地鶏プロジェクト推進協議会

地域資源∞全国展開支援事業特別委員会

北海道立畜産試験場

平成21年3月末現在

北海地鶏Ⅱの生産振興と販売促進—活動記録・新聞等報道編—

目 次

1. 19年8月27日 勝毎 地鶏 十勝の逸品に —道立畜試 食材普及目指し発信—
2. 20年2月29日 勝毎 「北海地鶏Ⅱ」で特産品を開発 —新得町 ヒナ購入費を助成—
3. 20年3月29日 道新 新得町の特産品として羽ばたけ北海地鶏
4. 20年4月8日 日農 北海地鶏Ⅱ 新飼育法開発に着手 —広々スペース、抗生物質使わず—
5. 20年4月11日 勝毎 北海地鶏 飼育に商機 —新得モータースクール—
6. 20年4月20日 勝毎 地鶏推進協が22日発足 —新得 特産品開発に取り組み—
7. 20年4月23日 道新 北海地鶏Ⅱで新得活性化 —町や畜試が推進協設立—
道新 中小企業庁の支援事業採択 —地鶏普及活動に弾み—
8. 20年4月23日 勝毎 新得でプロジェクト推進協発足 —北海地鶏Ⅱで地域振興—
勝毎 新得「地鶏」と陸別「鉄道」が「地域資源∞」に採択
9. 20年4月23日 日農 特産化へ協議会設立 —郷土料理や加工品創出—
10. 20年5月6日 日農 「北海地鶏Ⅱ」銘柄化へ —行政と連携し態勢固め・JA新得—
11. 20年6月11日 勝毎 「北海地鶏2」独自の鍋研究 —統一基準作成ブランドの確立目指す—
12. 20年6月25日 日農 元炭坑マンが手塩にかけて北海地鶏ブランド化 —歌志内興産—
13. 20年7月19日 勝毎 来月「なべ」の試食会 —特産品化目指す「北海地鶏Ⅱ」—
14. 20年7月 新得町広報 北海地鶏で町を活性化 —新得町の新たな特産品へ—
15. 20年8月9日 勝毎 多彩な催し楽しむ —道立畜試「試験場公開デー」—
16. 20年8月 道新 北海地鶏Ⅱ産地化を —道立畜試「公開デー」シンボルで新得の取り組み説明—
17. 20年8月23日 道新 閑散期逆手 知恵絞る—自動車学校生き残りへ「北海地鶏Ⅱ」を生産—
18. 20年8月23日 勝毎 生産拡大など可能性探る —北海地鶏Ⅱでディスカッション—
19. 20年8月25日 勝毎 肉の味・食感に高評価 —推進協などが初の試食会—
20. 20年8月26日 道新 北海地鶏 評判は上々 —生産者ら食味試験会—
21. 20年9月3日 勝毎 手打ち屋台増え一層充実 —しんとく新そばまつり—
22. 20年9月11日 勝毎 地場素材いっぱい新メニュー —鹿追・観光農園にしかみ—
23. 20年9月22日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (1)
- 23日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (2)
24. 20年9月24日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (3)
- 25日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (4)
25. 20年9月26日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (5)
26. 20年9月28日 勝毎 新そば堪能 —新得 打ちたて求め列—

27. 20年9月28日 道新 風味豊か 屋台に行列 -新得 新そば祭り-
20年9月30日 日農 新そば打ち 大勢が堪能
28. 20年10月1日 勝毎 札幌へ売り込め そば -新得町と観光協会 初の食観光PR事業-
29. 20年10月6日 道新 地鶏料理に行列 -新得・大雪まつり-
勝毎 そばや地鶏に舌鼓 -新得・大雪まつり-
30. 20年10月18日 勝毎 新得の食をPR -町と町観光協会が札幌で-
31. 20年11月11日 勝毎 北海地鶏Ⅱの料理完成 -鍋やスープカレー……9店・16品-
32. 20年11月14日 勝毎 料理への活用到手応え -鍋など11品 新得町で初の試食会-
33. 20年11月15日 道新 「北海地鶏Ⅱ」おいしいね -新得でオリジナル料理試食会-
34. 20年11月26日 道新 おいしさ地元でPR -新得でオリジナル料理試食会-
35. 20年11月27日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 食べに来て -6店で来月から料理提供-
36. 20年11月30日 勝毎 おすすめ!新得地鶏料理 -提供店メニュー紹介(上)-
37. 20年12月1日 勝毎 おすすめ!新得地鶏料理 -提供店メニュー紹介(下)-
38. 20年12月16日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 8加工品完成 -来年度以降に販売-
39. 20年12月18日 勝毎 地鶏特産化で支援示唆 新得町議会
40. 20年12月22日 勝毎 「特性生きた味」に高評価 -加工品試食会、井に手応え-
41. 20年12月23日 勝毎 地鶏料理で満腹 -新得・湯宿くったり温泉レイク・イン-
42. 20年12月23日 勝毎 管内町村長この1年 -まちづくり町民と一丸、新たな特産品開発に光り-
43. 21年1月7日 勝毎 新得の北海地鶏Ⅱ 市内でも味わって -オランジュで提供-
44. 21年1月10日 道新 道東北のあったか料理④ -北海地鶏鍋(新得町)-
45. 21年2月3日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 道央へ売り込め -新得町観光協会、商工会-
46. 21年2月9日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 道都でPR 雪まつり会場で「加-」、「井の素」配布
47. 21年2月27日 勝毎 新得町新年度予算概要 「新たな特産品開発」事業
48. 21年2月 月刊 旬(3月号) 北海地鶏Ⅱの生産元と飲食店を紹介
49. 21年2月 月刊 Chai(3月号) 新得町から新たに地鶏が誕生
50. 21年3月15日 勝毎 編集余録 まちの味
51. 21年3月 月刊 じゃらん北海道 ラーメンと一緒に北海道米 ラーメンロッキー新得狩勝店
52. 21年3月18日 道新 地場産品活用へ試食会 新得農村ホリデー研
21年3月21日 勝毎 地場食材の料理味わう 新得農村ホリデー研が試食会
53. 21年3月23日 勝毎 本場・九州でも好評 商品化と販売へ弾み 商工会青年部

地鶏

【新得】道立畜産試験場(町新得西5線39、竹田芳彦場長)は、昨年独自に開発した、うま味成分を多く含んだ肉鶏「北海地鶏Ⅱ」を十勝の新たな食材のエースとして育てるため、「地鶏食文化・発信作戦」に取り組む。手始めに、9月30日に町内で開かれる第6回しんとく新そば祭りに34羽を提供、かしわそばを作ってもらい、嗜好(しこう)・アンケート調査を行う。同試験場技術普及部では「例えば地鶏丼を、豚丼に続く十勝の逸品に育てたい」と期待を膨らませている。(花香光伸)



道立畜試が食材普及を目指す「北海地鶏Ⅱ」

道立畜試 食材普及目指し発信

十勝の逸品に

同地鶏Ⅱは、大型シャモのト低減の同地鶏Ⅱが誕生し雄とロードアイランドレッドだ。それでも価格はフロイラの雌との交雑により誕生した、F1雌鶏と名古屋種との3元交雑鶏。うま味成分であるグルタミン酸、イノシン酸もフロイラの1・5倍から2倍で、肉の弾力性もあり、特有のコクと歯ごたえが特徴だ。「おいしい食材だけにもっ

1992年、道立滝川畜試と浸透させたい(原仁普及で開発した「北海地鶏」に、部次長)として注目したの成長を早めて飼育期間を短縮するといふ改良を加え、コス

新得そば祭りで提供

弾日 1
第 1 弾
来月 30 日

サイ、ニンジン、タマネギなど地鶏料理と相性の良い食材が豊富なため、「調理師や料理研究家たちの協力も得て、新メニューの開発や試食会を行う中から、地鶏丼、地鶏鍋など十勝の名物となるものを生み出したい」と構想を膨らませる。

同地鶏Ⅱの開発を手掛けた中小家畜飼養科の國重亨子研究職員も「おいしさは抜群なので、身近に食べてもらえるようになれば」と話す。当初はホテル、旅館、レストラン、食堂などでの提供を目指すのが、最終目標は「一般家庭の食卓」への普及を見据えている。

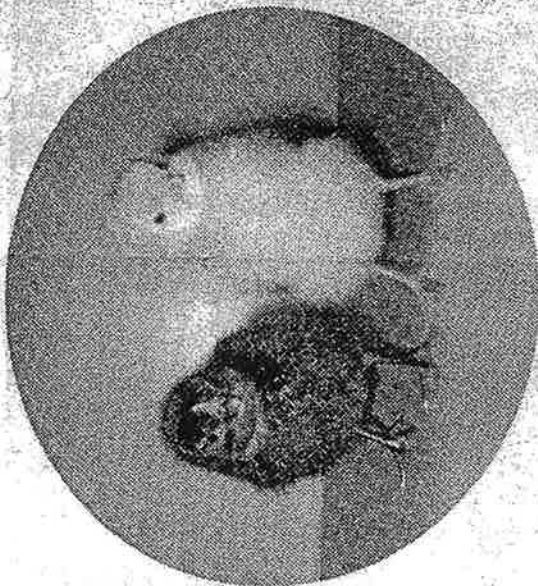
同そば祭りでは、出店団体の1つ、新得手打ちそば愛好会が同地鶏Ⅱでかしわそばを作る。

「北海地鶏Ⅱ」で 特産品を開発

新得町 ヒナ購入費を助成

飼育モデルを確立へ

販路開拓やメニュー考案



北海地鶏Ⅱの初生ヒナ。2種類
の毛色のヒナが発生する

【新得】道立畜産試験場(竹田芳彦場長)が2006年に開発した肉鶏のヒナ「北海地鶏Ⅱ」を町内で普及させ、将来の特産品開発と新産業創出を目指そう。町は新年度、初生ヒナ飼育を希望する個人、団体にヒナの購入費を助成する。町内での1万羽超の飼育と、地鶏丼、地鶏焼き鳥など新たなメニューの町内外発信が夢に描かれている。

(花巻光伸)

北海地鶏Ⅱは、大型のヤモの雄とロトアインドレッドの雌との交雑により誕生したF1雌鶏と、各5品種との3交雑鶏。うま味成分(グルタミン酸、イソチン酸)がロトアインの1.5倍、特有のコクと歯

応えが特徴。「おいしい食材だけにもっと浸透させたい」とする同試験場では、昨年9月の「しんとく新そば祭り」に34羽を提供。かしわそばを作ってもらい、嗜好(じょう)調査を行い、好評価に手応えを得ていた。

同試験場の狙いに賛同する形で、町は新年度、飼育・出荷目的で50羽以上の同地鶏Ⅱのヒナ購入者に、購入価格の2分の1を補助する。このため、町は同試験場が4月と6月に販売するヒナのうち、数百羽の事前申し込みを終えている。

町は現在、JAなどを

通じて飼育希望者を募っており、「これまでに300羽飼育にチャレンジする法人も乗りを上げている(町農林課)という。「ヒナは生後1カ月間の保温管理が極めて重

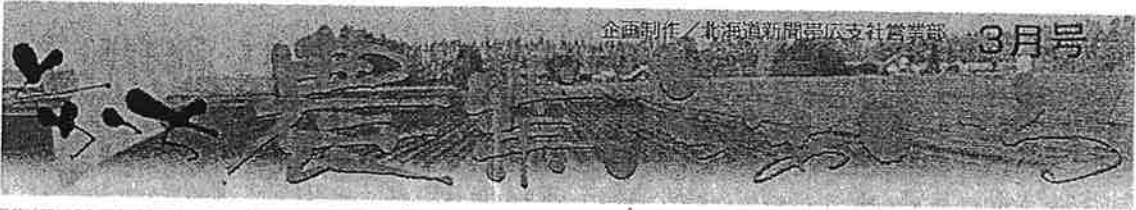
要なので、アドバイザーをいきた」と同試験場中小家畜飼養科も全面協力の構えで、町内で飼育モデルを確立せたい考えだ。

今後は、町や同試験

場、JA、商工会、農業改良普及センター、生産者で町北海地鶏プロジェクト推進協議会(仮称)を組織。産学官連携で販路開拓とメニュー開発を進め、自前の食鳥処理

(解体)施設建設も視野に入れている。

ヒナの販売価格は3月下旬に道が決まる。1羽400円前後となる見込み。



新得町の特産品として 羽はたけ北海地鶏

「北海地鶏」という北海道の地鶏があることをご存知でしょうか。地鶏といえは全品種「ニホン鶏」の肉質や風味などが肉に浮かびますが、「北海地鶏」は名古屋産とシヤモロートアイランドレッドの三品種を交配して一九九二年に誕生しました。今回は、さらに改良を重ねた北海地鶏Ⅱについて、開発元の北海道立畜産試験場の竹田場長に伺いました。

●地鶏白羽にこだわった「北海地鶏Ⅱ」

一九九二年に誕生した北海地鶏Ⅰは、従来の地鶏Ⅰを改良して、北海道産の地鶏Ⅱを生かして、さらにもっと北海道産の地鶏Ⅱを生かした改良品種「北海地鶏Ⅱ」を開発した。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。

竹田「多くの県産地産鶏である北海地鶏Ⅱは、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。



竹田 秀彦(たけだ よしひこ)場長(56歳)
1951年、深川市生まれ。77年、退職員となり、北海道立畜産試験場に勤務する。その後、中標津の根拠地産鶏試験場、長沼の中央農業試験場、浜頓別などの農業試験場を経て、昨年6月、新得町の北海道立畜産試験場に場長として赴任。

左の通り、竹田「北海地鶏Ⅱも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。

●北海地鶏Ⅱの飼育方法

竹田「北海地鶏Ⅱは、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。

竹田「北海地鶏Ⅱは、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。

それは、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。

竹田「北海地鶏Ⅱは、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。

竹田「北海地鶏Ⅱは、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。改良品種「北海地鶏Ⅱ」は、従来の地鶏Ⅰよりも、肉質や風味がさらに向上している。



▲北海道立畜産試験場(新得町)

広々スペース、抗生物質使わず

北海道地鶏Ⅱ

新飼育法 開発に着手

道立畜試

十勝管内新得町にある道立畜産試験場は、「北海道地鶏Ⅱ」の新たな放し飼いマニュアル開発に取り組む。抗生物質や抗菌性物質を使わず、地鶏の日本農林規格(JAS)基準の10倍の広さで育てるもので、2008年度から3年かけて新飼育方法の確立を目指す。安全・安心で付加価値を高め、全国の銘柄地鶏に対抗する。

ブランド化へ弾み

飼育方法の普及に向けては、独自認証制度の創設も検討する。昨年の「北海道地鶏Ⅱ」の生産量は約4万羽と少ない。同試験場は、飼育を希望する農家にひなを供給して生産量を3年後に10万羽まで増やし、ブランド化に弾みをつける計画だ。

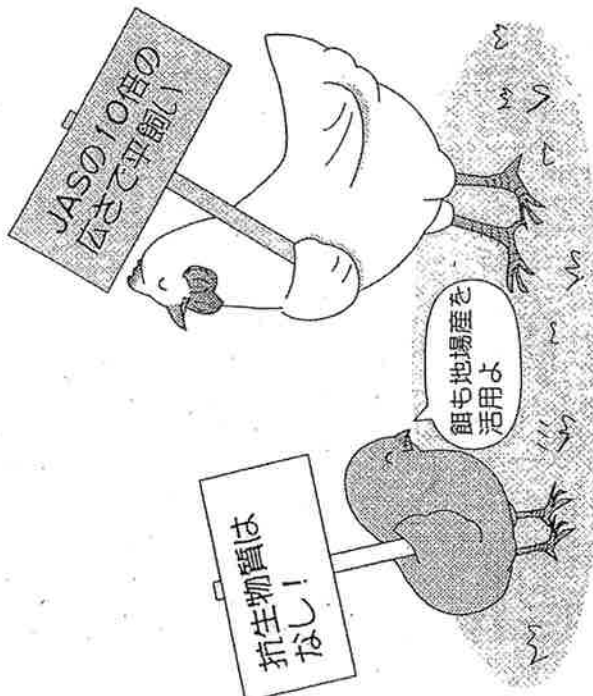
新飼育方法は①全飼育期間で抗生物質や抗菌性物質を使わない②地鶏のJAS基準の10倍の広さとなる1平方メートルあたり1羽以内で飼う―ことが柱。

既存の倉庫やハウスを

北海道地鶏Ⅱの新飼育方法

活用した低コスト生産、地場の野菜やバイオエタノール残渣(ごんま)を

海藻を飼料に使う技術、加工食品開発にも取り組む。



JAS新得町や同町などで行っている北海道地鶏プロジェクト推進会議、道立畜産加工研究センターと共同で研究する。

「北海道地鶏Ⅱ」は同試験場で改良したシャモの大型系統の肉用鶏で、従来の「北海道地鶏」より飼育期間が短く、ブロイラーよりも旨味成分のグルタミン酸やイノシン酸が豊富。歯応えも良い。

徳島県の阿波尾鶏の生産量は年間207万羽、秋田県の比内地鶏は70万羽、名古屋コーチンは74万羽で、全国ブランド化に向けて特色がある飼育方法での増産が課題になっていた。全国の地鶏生産量はブロイラー(6億羽)の1%程度。