

姿かたちも個性的

# 日本の地鶏

最近よく耳にする「地鶏」。各地の名産品として、さまざまな名前を聞きますが、その違いとは？  
そもそも地鶏って？ 謎多き地鶏に迫りました。



青森県

## 青森シャモロック

青森県で独自開発され、平成2年に誕生。濃厚な味わいの青森県原産「横斑シャモ」を父親に、肉質に優れた「横斑プリマスロック」を母親にもつ。肉のきめが細かく、だしが良く出るのが特徴。  
●ちくさん広場（一般社団法人青森県畜産協会）  
<http://aomori.lin.gr.jp/shamorock/shamo2>

群馬県

## 上州地鶏

平成元年に誕生後、平成27年にシャモをベースに改良、鍋物やすき焼きに適した鶏肉に。梅酢と桑の葉を飼料に加えている。  
●上州地鶏（群馬県地鶏生産普及促進協議会）  
<http://www.joshujidori.com>



福島県

## 川俣シャモ

江戸時代末期、絹織物の生産で栄えた川俣町。当時機屋の旦那衆が闘鶏用のシャモを飼っていたという歴史に注目し、純系シャモをベースに改良を加え、誕生した。深いコク、弾力ある肉質を持つ。  
●川俣シャモ専門店 地鶏屋本舗  
<http://kawamata-shamo.com/>



地鶏は全国に60種以上  
飼育内容まで厳密に管理

「地鶏」とは、日本の在来種の血を半分以上継いでいる鶏と定義されています。

日本の在来種は、明治時代までに国内で成立または導入されて定着した38種の鶏と定められています。地鶏肉の日本農林規格（通称、JAS規格）では、これらに在来種の血液百分率が50%以上で、出生の証明ができ、「75日以上」の飼育期間、「28日齢以降平飼」、「28日齢以降1㎡当たり10羽以下の飼育密度」という飼育条件をクリアしたものを地鶏と呼びます。

近年は、JAS規格以上の独自の基準により、さらに厳格な管理のもと生産されている事例もあります。長期の飼育期間や専用飼料の使用を義務づけるなど、ばらつきなく品質の良い肉を出荷するため、各生産協議会等が定めた厳しいルールを定めているのです。詐称を防ぐ細かな表示義務もあり、安心して購入できる仕組みも整っています。この20～30年の間、地域ごとにさまざまな地鶏が開発されてきました。旅先の料理店で地鶏の料理を目にしたら、ぜひその特色ある味わいを楽しんでみることをおすすめします。

山口県

## 長州黒かしわ

天然記念物「黒柏鶏」をベースに、山口県が開発。うまみ成分イノシン酸を多く含み、味にコクがある。ジューシーな肉質も魅力。  
●深川養鶏農業協同組合 <http://www.chosyu-kurokashiwa.com/>



## 福岡県 はかた地どり

福岡県の郷土料理、筑前煮や水炊きに適した鶏肉として開発。「シャモ」とうまみ成分を多く含む「サザナミ」などを交配。  
●はかた地どりブレイス（農事組合法人福栄組合）  
<http://www.hakatajidori.jp/>

高知県

## 土佐はちきん地鶏



平成17年に誕生。肉質に優れた高知県原産「土佐九斤」と「大軍鶏」から生まれた「クキンシャモ」を、さらに「白色プリマスロック」と掛け合わせた。肉に締まりがあるため冷凍してもうまみが損なわれにくい。  
●高知県土佐はちきん地鶏振興協議会  
<http://hachikinjidori.jimdo.com>

岐阜県

## 奥美濃古地鶏

天の岩戸伝説に登場する鶏の系統とされる天然記念物「岐阜地鶏」をベースに開発。肉は赤みを帯び歯ごたえがよい。  
●奥美濃古地鶏普及推進協議会  
<http://okuminokojidori.com/>



宮崎県

## みやざき地頭鶏

宮崎と鹿児島県の旧島津領で飼育されていた在来種「地頭鶏」と「劣性白色プリマスロック」、さらに「九州ロード」を掛け合わせた。濃い味わいと脂のりの良さ、ジューシーさが際立ち、炭火焼きに向く。  
●みやざき地頭鶏事業協同組合  
<http://www.mjitokko.jp/>

