

国産鶏種の需要と供給に込める

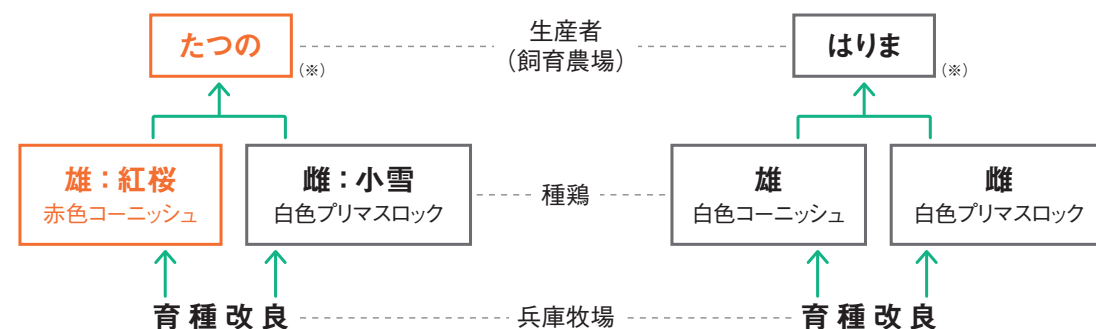
ブロイラーに比べ、知名度も普及も遠くおよばない国産鶏種。しかし今、食の安全保障や食の多様性の面から、その重要性が再認識されています。国産鶏種「たつの」と「はりま」を取材しました。



(独)家畜改良センター
兵庫牧場

純国産鶏種 「たつの」と「はりま」

兵庫牧場で育種改良した2つの国産鶏種。赤鶏の紅桜と白鶏の小雪を交配した「たつの」(左)と、雄雌とも白鶏を交配した「はりま」(右)。



※系統の交配組み合わせは、今後の需要者ニーズの変化、より優秀な系統の造成等があった時点で変更になることがある。

輸入種鶏に依存し過ぎず
国産鶏種で食の安全保障を

日本国内で育種改良された純国産の鶏を「国産鶏種」といいます。

現在国内で生産される鶏肉のうち、国産鶏種は全体の2%ほど(5ページ参照)。外国の種鶏由来のブロイラーは、経済効率が優れているため需要が集中することは避けられませんが、鶏は世界的にも種の多様性が失われている家畜であり、また外国種鶏への過度な依存は、食料安全保障の観点からも問題があります。

そんな中、国産鶏種の開発を行っているのが、独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場(以下、兵庫牧場)です。兵庫牧場の担当課長、朝倉康弘さんは、国産鶏種について「輸入が止まってもちゃんと鶏肉を食卓に届けることができ、また、種鶏も国産という生産履歴が明らかな鶏肉は、消費者のためにも存在すべき選択肢です」と語ります。意義のある国産鶏種ですが、生産された鶏肉が高額すぎて

は普及は困難です。手ごろな価格でおいしい国産鶏種をと、兵庫牧場の努力が結実した品種が、「たつの」と「はりま」です。

関係者一体で取り組む
「たつの」の生産と普及

「たつの」は、国産鶏種「紅桜」を父に、「小雪」を母に生まれた純国産鶏種。父母とも、世界的に見ても非常に希少で、味わいが評価されていた鶏でした。「たつの」も味が良く、飼育期間は約60日と地鶏に比べれば短期間。バランスの取れたこの国産鶏種は現在、食品大手の株式会社ニチレイのグループ会社、株式会社ニチレイフレッシュファームで生産が行われています。平成12年以降、鳥インフルエンザへの対策が課題となる中、同グループが設立した「たつの」のための飼育農場です。種鶏を輸入に頼らず、ひなから飼育・処理・解体・加工・販売まで一貫して行うことで、高いレベルのトレーサビリティを実現しています。

また、同農場では、餌の国産化にも取り組んでいます。日本の餌

純和鶏の 成長過程

ブロイラーは一般的に飼育50日程度で出荷されるが、純和鶏も60日程度で出荷される。



地域の飼料用米を利用する 循環型農畜産業

地元である軽米町、洋野町の農家と契約し、数百haの田んぼで飼料用米を栽培。鶏の餌に加えている。鶏ふんを堆肥化し田んぼに活用。地域内で資源が循環する仕組みが整っている。

の自給率はわずか28%程度。種鶏も餌も輸入に頼っている状況を変えるため、地元で栽培された飼料用米を餌に配合し、自給率を高めています。さらに、鶏ふんから有機質肥料を生産し、それを農家が水田に使う仕組みも整備。地域で資源が循環する、持続可能な生産体制を確立しています。

「たつの」(ニチレイフレッシュファームのブランド名「純和鶏」)の出荷数は、186万羽(平成27年度)。ブロイラーの圧倒的シェアには遠く及びませんが、品質は高く評価されて、年々出荷数は増えています。こうした事例により、国産鶏種への関心と知名度が高まることが期待されています。

国産鶏種の
意義を伝える!

小学校で食育授業を実施

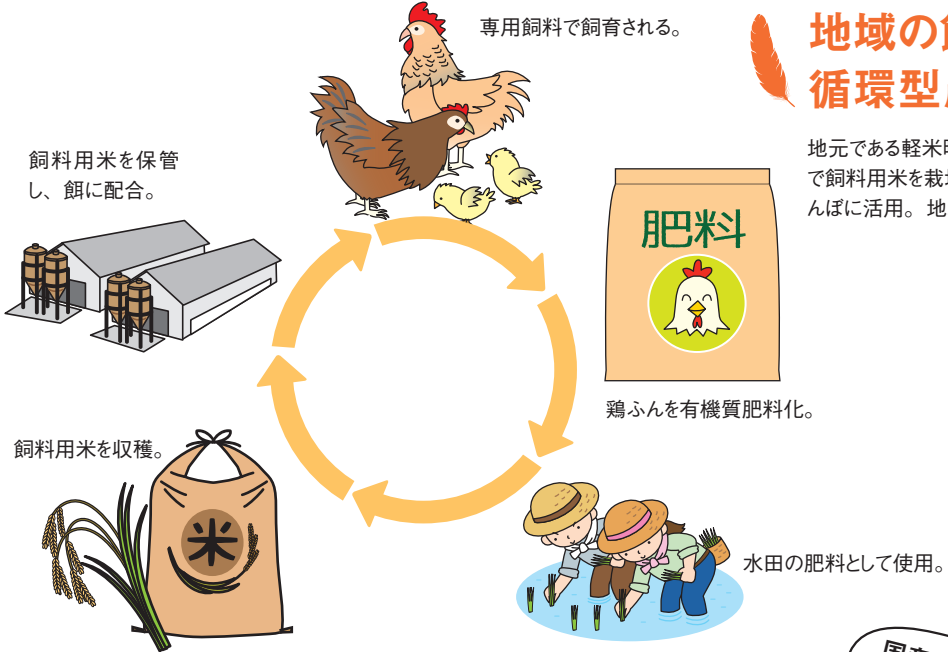


ひよこから出荷まで飼育 精肉として販売

岩手県洋野町にあるニチレイフレッシュファーム(写真左)では、「純和鶏(たつの)」をひよこ段階から飼育。系列会社の株式会社フレッシュチキン軽米にて処理・解体後、精肉として販売を行っている。写真右は飼育担当の社員のみなさん。



岩手県 (株)ニチレイ
フレッシュファーム



ニチレイフレッシュファームでは、地元の行政と連携し、小学校で出前授業を行っています。岩手県は養鶏が盛んな地域のため、家族が養鶏にかかわる子どもも多く、鶏は身近な存在。しかし、国産鶏種や地域循環の仕組みなどを説明すると、知らなかったという声がたくさん上がります。最後は「純和鶏(たつの)」を使った給食で、味わいを確かめます。「地域で育った鶏はおいしい」と地元の味として愛着を持って食べる姿が見られるそうです。

イラスト／中山ゆかり

安心して食べられる鶏肉を食卓へ

安全な鶏肉を安定的に消費者に届けるためには、鶏の病気の発生やまん延を防ぐことが重要です。安心して食べられる鶏肉を生産するための「防疫」について紹介します。

伝染病のまん延を防ぐ 鳥インフルエンザ対策も

生き物である家畜は、病気にかかることもあります。病気の発生とまん延を防ぐことは、畜産農家にとって大きな課題の一つです。そこで、畜産農家をサポートして病気のまん延を防ぐ機関が、「家畜保健衛生所」です。都道府県ごとに設置され、伝染病の定期検査、日ごろの飼養環境や衛生管理に関する巡回指導、管轄地域内で発生した病気についての検査・衛生指導、飼養衛生管理基準の巡回指導などを行っています。

ブロイラーの飼養羽数、産出額ともに全国1位を誇る養鶏県、宮崎県の場合、この家畜保健衛生所で、最も力を入れて取り組んでいるのが「高病原性鳥インフルエンザの対策」です。高病原性鳥インフルエンザは、人にも感染の可能性がある感染症で、鶏の病気のなかで最も恐れられている家畜伝染病の一つです。国内では平成16年

に79年ぶりに発生し、以降養鶏農家はその対策に追われています。現在、宮崎県の家畜保健衛生所では管内すべての養鶏場を巡回して、飼養環境の調査・指導を行っています。

具体的には、農場・人・車両などの消毒、入場者の記録、防鳥ネットの整備、衣服や長靴の交換など、ウイルスが持ち込まれないための対策が確実に講じられているかどうかをチェックします。また、モニタリング検査を行って抗体の動向を調べたり、海外での発生状況、発生予防に関する情報発信や万が一の病気の発生に備え、防疫演習を行うことも重要な業務です。平成27年以降、国内では発生のない鳥インフルエンザですが、中国やロシアなどでは発生が確認されていて、今後も世界的な課題であることは間違いありません。国内発生防止のため、家畜保健衛生所などの関係機関は、畜産農家との連携を強化しながら、地道な取り組みを続けています。

宮崎県 宮崎家畜保健衛生所

鳥インフルエンザ感染の有無を確認するためのモニタリング検査。



家畜保健衛生所の職員が、養鶏農家に直接聞き取り調査を行う。



養鶏場を巡回し、適正な環境が維持されているか確認し、指導を行う。

宮崎家畜保健衛生所職員のみなさん。前列右から4人目が恒吉雅治所長。



鶏の他にもいろいろ 国内の食用鳥

国内には、鶏の他にも食べられている鳥があります。あまり知られていない食用鳥の世界をのぞいてみましょう。

合鴨

真鴨とアヒルの交配雑種。鴨料理の多くに用いられる。田んぼの除草方法としての「合鴨農法」でも有名。



真鴨

越冬のため飛来する渡り鳥。冬の味覚として食べられてきた歴史を持つ。家畜でないため希少性が高い。



キジ

日本の国鳥。平安時代の文献に献立が残っており、古くから食用とされていたことが分かる。



多くは、この合鴨肉が使われています。では、この合鴨とはどんな鳥なのでしょう。

鶏に次いで食される鳥は鴨とアヒルの雑種「合鴨」です。国内の食用鳥肉に目を向けると、ごくわずかに市場に出る鳥として、真鴨や寒雀などが挙げられます。これらの多くは家畜ではなく野生の鳥を捕獲したものです。ダチョウやキジの肉は観光地にて提供される程度で、量はさらに少なくなります。そんな中、鶏以外で最も多く食べられているのが「合鴨肉」です。一般的に見かける鴨料理の

多くは、この合鴨肉が使われています。では、この合鴨とはどんな鳥なのでしょう。その起源は、真鴨を飼いたらし家さん化した「アヒル」に遡ります。約3000年前に誕生したアヒルは、大型で卵もよく産むため世界各地で品種改良され、料理に活用されました。日本には12世紀ごろ渡来。しかし北京ダックに代表されるように、脂が多く肉が薄いアヒルは、日本人にはあまりなじみませんでした。そこで、古来より食べていた野生の鴨の味を目指して改良したのが「合鴨」です。肉厚で程よく脂ののった合鴨は、瞬く間に全国に広がりしました。現在、国内流通量が多く国内生産も盛んな品種は「チエリパレー種」。繊細な味わいと、甘みとコクのある脂を持ち、鴨鍋など日本料理に向いています。寒さがピークを迎えるこの時期は、合鴨がおいしくなる季節でもあります。合鴨の知識を携えて、家族や友人と鴨料理を食べに出かけてみてはいかがでしょうか。

ダチョウ

くせのない風味。近年その栄養価などが注目されるようになったが、国内生産量はまだまだ少ない。

