

別記様式 1

明 細 書

作成日：平成 28 年 12 月 27 日

更新日：令和 6 年 7 月 9 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒319-3523）茨城県久慈郡 茨城イバラキケン クジダニダイゴマチフクロダ 3721

名称（フリガナ）：農事組合 農久慈シャモ生産組合

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表 益子 実津 雄

2 農林水産物等の区分

区分名：第 6 類 生鮮肉類

区分に属する農林水産物等：鶏肉、内臓肉、その他の生鮮肉類

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：奥久慈シャモ、Okukuji Shamo Chicken

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：茨城県久慈郡 茨城イバラキケン クジダニダイゴマチフクロダ 3721

5 農林水産物等の特性

「奥久慈シャモ」は、茨城県内で系統選抜された闘争性の低い軍鶏種と、同じく茨城県内にて選抜された名古屋種及びロードアイランドレッド種を交配して作出された地域特有の交配様式・血統を持つ三元交雑肉用鶏を素びなとして、茨城県県北地域の中山間の自然環境において、ストレスの少ない飼育環境下で長期間飼育されて生産される地鶏の肉、内臓肉及びガラである。

「奥久慈シャモ」は、軍鶏の肉質を引き継いでいること、また飼料についても地域の生産者が研究し開発した低カロリーで動物性タンパク質を使用しない配合飼料を給与し、低密度飼育でよく運動させていることから、肉は身が良くしまり肉汁が豊富である。また、脂肪が非常に少なく歯ごたえがあり、鶏特有の臭みがほとんど感じられないと需要者から評価されている。

一般的な肉用鶏の約 2～3 倍の飼育期間をかけて飼育することにより得られる骨太のガラは、豊かな風味の濃厚なスープが出来るとして、多数の料理店でラーメンや鍋の出汁に使用されており、繊細なうまみを凝縮したスープは、すっきりとした中にもコクのある味わいを感じることができる。また、レバーは血生臭さが少なく、その他の内臓肉についても、料理店の看板商品として利用されるなど、高い評価を得ている。

「奥久慈シャモ」は、昭和 63 年に大阪で開催された「全国特殊鶏味の品評会」（全国鶏肉消費促進協議会）で第 1 位となった。その評価は近年も衰えることはなく、レスト

ラン等を格付けしたミシュランガイド東京 2017 版において、「繊維が細かくジューシーで、歯ごたえがある」、「しっかりとした肉質で旨みが強く、香りも良い」と評され、食材として高く評価されている。

6 農林水産物等の生産の方法

「奥久慈しゃも」の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 素びな

「奥久慈しゃも」の素びなは、種鶏である軍鶏種(雄)と交雑種(雌)(名古屋種(雄)とロードアイランドレッド種(雌)を交配)を交配して作出されたものを用いる。

「奥久慈しゃも」の原種鶏には、茨城県畜産センターが選抜し交配した、闘争本能を弱めて群飼育が可能となるように改良した軍鶏種、肉質が良く肉の生産性に優れる名古屋種及び繁殖性に優れたロードアイランドレッド種を用いる。

(2) 飼育方法

飼育日数：素びなを、孵化の時から積算して、雄は最低 110 日齢以上、雌は最低 130 日齢以上肥育する。

飼育密度：28 日齢以降は 10 羽以下/m² の密度で飼育する。

配合飼料：

- ・概ね 28 日齢以降は、とうもろこし、マイロ、大豆油かす、なたね油かす等を混合調整したものに食塩、カルシウム源のほかヨモギなどの滋養成分や海藻由来の天然ミネラル等を添加した配合飼料を給与する。
なお、動物性タンパク質及び抗菌性飼料添加物は使用しない（動物用抗菌剤については家畜保健衛生所の指導に基づき使用する）。
- ・配合飼料の他に、飼料用米は飼料重量の 10 %程度与えることを許容する。

(3) 出荷

110 日齢以上の雄及び 130 日齢以上の雌を出荷する。

(4) 最終製品としての形態

「奥久慈しゃも」の最終製品としての形態は、鶏肉、内臓肉、その他の生鮮肉類である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

茨城県県北地域は、阿武隈・八溝山系に位置し周囲を山々に囲まれた中山間地域であり、寒暖の差が大きく緑豊かで空気は澄んでいるが、傾斜がきつく土地利用型農業には適さない土地柄である。また、厳しい自然条件のため離農者も多く過疎化が進行していたため、昭和 50 年代に、大子町の有志から茨城県に対し、農地面積が小さい地域でも農家所得の向上に繋がる新しい肉用鶏の開発協力依頼があったことをきっかけに、古くから茨城県県北地域で飼育が盛んで、味に定評があった軍鶏種を活用した地鶏の作出が始まった。

軍鶏種は元来闘鶏用であり気性が荒く、長期間の群飼育が困難であったが、茨城県養鶏試験場（現茨城県畜産センター）の技術協力によって闘争性の低い軍鶏種が選抜され、群飼育が可能となった。また、雄系の軍鶏の食味を最大限に引き出しつつ、肉質及び生産性に優れた交雑種の組み合わせとするため、肉と卵の味に定評があり肉付きのよい名古屋

屋種、生産性の高いロードアイランドレッド種を、茨城県養鶏試験場において独自に選抜し交配させた。これらの、食味の良い軍鶏種の特性を最大限に引き出すための数々の試験研究を経て、昭和 60 年に「奥久慈しゃも」の生産・販売が本格的に開始された。

また、「奥久慈しゃも」の生産者団体である奥久慈しゃも生産組合は、茨城県の協力や実需者の助言を得て、飼料中の栄養水準や飼育密度、飼育期間が発育と肉質に及ぼす影響などを研究した。軍鶏種、名古屋種、ロードアイランドレッド種の長所を組み合わせで作出した新たな交雑鶏であるがゆえに前例がなく、肉質向上と経済性を兼ね備えた飼養管理を行う難しさがあったが、茨城県県北地域の大自然に囲まれた静かな環境のもとでストレスを与えず、低カロリーの専用飼料と良質な水を給与しながら長期間かけてじっくりと飼育するという、奥久慈しゃも独自の生産方法が確立した。「奥久慈しゃも」の生産者は生産方法について継続的に指導を受けているため生産者間の生産技術のバラツキが少なく、また、日齢を揃えた出荷を実施していることから、実需者から「奥久慈しゃも」の品質は常に一定であると評価されている。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

「奥久慈しゃも」は、当初、奥久慈と言われる茨城県県北地域で生産が開始されたことから「奥久慈しゃも」と名付けられ、昭和 60 年に生産・販売が本格的に開始された。また、同年に久慈郡大子町、同水府村(現常陸太田市)、那珂郡山方町(現常陸大宮市)の生産農家 13 戸による任意組合「奥久慈しゃも生産組合」が設立された。

昭和 60 年の組合設立時は 6,500 羽程の生産羽数であったが、品質の高さや生産者の積極的な販売 PR 活動、各種メディアに取り上げられたことなどにより知名度が向上した結果、茨城県県北地域において生産が拡大していった。「奥久慈しゃも」の主要生産地である大子町では、生産の歴史があることやその品質の高さなどから、町独自のブランド認証制度「だいがみ」に認証されているほか、町内の飲食店・旅館が平成 21 年度に「大子よかっぺ倶楽部」を立ち上げ、「奥久慈しゃも」料理の提供やイベント等で PR を行っている。平成 22 年度からは、茨城県独自の「いばらき地鶏認証制度」において「いばらき地鶏」に認証されている。

現在では、農事組合法人奥久慈しゃも生産組合による生産管理の下、大子町を始めとした茨城県県北地域の 4 市町(久慈郡大子町、常陸大宮市、常陸太田市、高萩市)において「奥久慈しゃも」の生産が継続されており、平成 29 年度末には約 51,000 羽まで生産羽数が拡大している。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☒ 該当する

商標権者の氏名又は名称：農事組合法人 奥久慈しゃも生産組合

登録商標：山^{やま}の鶏肉^{けいにく} 奥久慈^{おくくじ} シャモ

指定商品又は指定役務：29 シャモ肉

商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：

更新登録日：平成29年（2017）6月20日

(2) 法第13条第2項該当の有無（(1)で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

☐ 専用使用権は設定されていない。

[REDACTED]

[REDACTED] [REDACTED]

[REDACTED] [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]