

## 様式 1

### 明 細 書

作成日：平成 29 年 2 月 2 日

更新日：令和 6 年 5 月 14 日

#### 1 作成者

住所（フリガナ）：(〒197-0801) <sup>トウキョウト</sup> 東京都 <sup>ノ シ ス ガ オ</sup> あきる野市菅生347

名称（フリガナ）：<sup>トウキョウ</sup> 東京 <sup>セイサンクミアイ</sup> しゃも生産組合

代表者（管理人）の氏名：浅野 敬貴

ウェブサイトのアドレス：<http://asano-poultry.com/>

#### 2 農林水産物等が属する区分

区分名：第 2 類 生鮮肉類

区分に属する農林水産物等：家きん肉（鶏肉、その内臓肉、かわ、がら及びなんこつ）

#### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：<sup>トウキョウ</sup> 東京 <sup>シャモ</sup> しゃも、Tokyo Shamo

#### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：東京都

#### 5 農林水産物等の特性

「東京しゃも」は、江戸の名物料理「軍鶏鍋」として愛されてきた伝統的な鶏肉の味わいを再現するため、品種改良した軍鶏とロードアイランドレッド種を交配した交雑種に、さらに軍鶏を戻し交配する三元交雑の方式により、軍鶏の系統を 75%引き継いだ品種であり、数ある銘柄鶏の中でも軍鶏の血が濃い。このため、「東京しゃも」の肉質は、軍鶏の特徴を多く引き継いでおり、赤みの色合いが濃く、身はよく引き締まり歯ごたえがある（別添 1）。

「東京しゃも」は銘柄鶏であるが、他の地鶏と比較してもモモ肉中のタンパク質含量が高く、脂質含量は低い。加えて、風味に影響を及ぼすとされる脂肪酸組成はアラキドン酸の含有量が、他の地鶏に比べて多く（別添 2）、旨味が強い。また、飼料に油脂を添加せず、焦げ臭いの少ない魚粉を使用しており、肉に臭みがないことも特徴である。

その他レバーについても、上述のようにカロリーを抑えた飼料を給与するため、脂肪の蓄積が少なくレバーそのものの味わいが強く感じられる。ガラ（骨および骨髄）についても闘鶏の血統を継ぐ「東京しゃも」は、もともと骨が強固で太い特徴をもつが、長い飼育

期間と相まって、個体から取れるガラの量が多い。このため、「東京しゃも」は、肉と同様に旨味が強いガラスープが得られる。また、砂肝はシャキシャキとした食感を有すると評価されている。

以上の特徴から、「東京しゃも」は軍鶏本来の味がとても強く現れている鶏肉であると評価され、江戸時代から続く鳥料理店が開発当初から長年に渡り使い続けているほか、東京産の地元食材にこだわった店が看板メニューとして「東京しゃも」を使っている。

また、「東京しゃも」は東京の伝統的手法など生産方法に特徴があると認められる食品等について、商品に込めた思いやこだわり、味や品質等を東京都が審査し認証する「東京都地域特産品認証食品（3Eマーク）」の指定を受けている。

## 6 農林水産物等の生産の方法

### (1) 素雛

江戸時代から現在の東京都周辺で飼養されていた軍鶏を系統選抜し、品種改良した軍鶏とロードアイランドレッド種を交配した交雑種に、さらに軍鶏を戻し交配する三元交雑により生産されたものを使用する。

### (2) 飼育方法

概ね 60 日齢以降の飼育密度は 1 平方メートル当たり 10 羽以下とし、この密度に調整したケージ飼育もしくは平飼い飼育とする。飼育期間は 120 日齢以上とする。

### (3) 飼料

概ね 60 日齢以降は、とうもろこし、大豆粕、コーングルテンフィードおよび魚粉を主原料とする飼料を給餌する。なお、本飼料には、非遺伝子組換えおよびポストハーベストフリーのとうもろこしおよび焦げ臭さの少ない銘柄の魚粉を使用する。油脂やアミノ酸の人為的な添加を行わず、かつ抗菌性飼料添加物（抗生物質等）を含まない。粗タンパク質は 15%以上、代謝エネルギーは 2,800kcal/kg 以上とする。

### (4) と体処理および出荷

と体重が 1.5 kg に満たないもの、肉の変色・出血が過半部に及ぶもの、および骨折し骨が肉から突出したものは廃棄処分する。

### (5) 最終製品としての形態

「東京しゃも」の最終製品としての形態は、鶏肉、その内臓肉、かわ、がら及びなんこつである。

## 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理由

江戸の町人文化の一つとして、軍鶏を用いた闘鶏が楽しまれ、闘鶏で使えなくなった軍鶏や育種選抜の過程で使われない軍鶏が食されていた。しかし、近代において闘鶏の衰退とともに、昭和 16 年には、国の天然記念物として保存されるまで減少した。さらに、昭和期にはブロイラーの生産が非常に大規模化し、市場に流通する鶏肉の大半を占める状況になった。

そこで、消費者や江戸時代から続く鳥料理店の強い要望を受けて、江戸の食文化であった軍鶏鍋に適した鶏を復活させようという動きが活発となり、東京都が中心となって育種事業が進められた。昭和 46 年には東京都内で愛好家が維持してきた江戸の軍鶏の血を引く子孫を、旧東京都畜産試験場に集めて飼育が開始された。闘鶏用であった軍鶏の闘争性を除去するための育種選抜をし、集団飼育できる血統を確立するために、約 10 年の歳月を要した。そして生産効率を高めるとともに純系軍鶏の肉質を最大限発揮するための交配様式を育種技術者や料理人達が検討した結果、軍鶏とロードアイランドレッドを交配し、再度軍鶏を戻し交配して軍鶏の血を 75%引き継ぐ交雑種を得る三元交配様式が確立した。このため、「東京しゃも」は、数ある軍鶏系の銘柄鶏の中でも軍鶏の血が極めて濃く、純系軍鶏に近い肉質となっている。

生産地である東京都は、関東山地を頂点として武蔵野台地、多摩丘陵および山の手台地などの都区部西側まで長い勾配が続き、その東端で東京湾に面する東京低地に至る地形構造を示す。多くの地域において透水しやすい関東ローム層および礫層が表層を覆っているため土地上面の水資源には乏しい。一方、養鶏は多大な水資源を要する農業であり、5,000羽の「東京しゃも」を飼育する場合、一日当たり約 1 トンもの新鮮な水が必要となる。このため、生産地では、関東ローム層や礫層間に存在する粘土などからなる不透水層が形成した宙水や水脈から揚水したり、谷筋から沢水を引き入れたりなどして工夫を重ねて給水することにより「東京しゃも」の生産を続けてきた。関東ローム層の土壌は主に太古に降り注いだ火山灰に由来する赤土で構成されており、この粒子径の細かい地層を雨水が通過する際に、不純物がろ過されて取り除かれるとともに、火山灰由来の無機物、ミネラル成分を溶かし込むため、鶏の飲用にも適した弱アルカリ性の水となる。

飼料についても、「東京しゃも」の特徴的な肉質を発揮できるように、生産者が中心となって昭和 60 年頃より原料の配合について研究を重ねてきた。飼料には油脂やアミノ酸などを人為的に添加せず、とうもろこしを主原料としていることから、とうもろこし由来の脂肪酸やアミノ酸が「東京しゃも」の香りや味を醸し出している。また、動物性タンパク質、動物性油脂の補強のため、焦げ臭さの少ない魚粉の銘柄を使用しており、「東京しゃも」は臭みがない。なお、原料に用いるとうもろこしは、生産及び流通量の少ない非遺伝子組換えかつポストハーベストフリーの銘柄を選択している。

さらに、「東京しゃも」は 120 日齢以上の飼育を規格とすることで、若鶏では味わうことができない旨味が増した鶏肉に仕上がっている。

## 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

昭和 57 年に、軍鶏とロードアイランドレッドを交配し、さらに、軍鶏を戻し交配する三元交配様式が確立し、昭和 59 年から正式に「東京しゃも」というブランド名で流通するようになった。この命名と前後して、都内の養鶏農家への「東京しゃも」の雛の配布、普及が進み、これまで東京都内の養鶏農家で 30 年以上に渡り、飼育・肥育されてきた。現在、東京しゃも生産組合は都内 4 戸の養鶏農家から構成され、あきる野市に 2 戸、青梅市に 1 戸および立川市に 1 戸が分布し、近年の年間出荷羽数の総数は 2 万から 3 万羽の範囲で推移してきている。

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：

登録商標：

指定商品又は指定役務：

商標登録の登録番号：

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の残存期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む）：

該当しない

(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。）

法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

