

川俣シャモ

生産地：福島県伊達郡川俣町

登録団体：川俣シャモ振興会



農林水産大臣登録第118号



特性

粗脂肪含量が多く、水分含量が低いことから、脂が乗って食味が良く、また、脂肪酸組成比ではオレイン酸の比率が高いため肉の風味が良い。

地域との結び付き

川俣町は、標高およそ200m以上の高地で、夏でも阿武隈山地から吹き降ろしの風が流れ、暑さを苦手とする鶏の飼育には良好な地域。

江戸時代には絹織物で財を成した機屋が娯楽として軍鶏を飼い、闘鶏を楽しんでいたため、軍鶏の飼育は町内に広く普及し、食用にも供されていた。