

様式 1

明 細 書

作成日 平成 30 年 12 月 27 日

更新日 令和 5 年 4 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒960-1492）フクシマケン ダ テ グ ン カワマタマチアザゴヒャク ダ福島県 伊達郡 川俣町 字 五百 田 30

名称（フリガナ）：カワマタ シンコウカイ川俣 シャモ 振興会

代表者（又は管理人）の氏名及び役職：会長 佐久間 清

ウェブサイトのアドレス：

2 農林水産物等の区分

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）：カワマタ川俣 シャモ、Kawamata Shamo

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：福島県伊達郡川俣町

5 農林水産物等の特性

「川俣シャモ」は、「軍鶏（天然記念物・在来種）」の血統を 25%以上引き継ぎ、軍鶏とレッドコーニッシュ及びロードアイランドレッドにより交配・作出した福島県伊達郡川俣町内の農場で生産される地鶏の肉、その内臓肉、かわ、がら及びなんこつである。

日齢により使い分ける専用配合飼料と、ストレスが少ない風通しの良い平飼い鶏舎で育てられた「川俣シャモ」は、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、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。

「川俣シャモ」の食味が、多くの需要者に認められた証として、出荷羽数は年々増大しているが、一般的な国産鶏肉と比較して 5 倍程度高値であり、他の有名地鶏とも同等の価格帯で取引されており、油脂成分を抑えた専用飼料の給餌や一般的な肉用鶏の約 2 倍の期間をかけ豊富な運動量をとまって飼育されていることから、臭みの少ない内臓肉や骨格がしっかりしている鶏ガラも需要者からの引き合いが強い。

この食味の特性に加え品質保証及び生産履歴の明確性等が認められ、「川俣シャモ」は平成 20 年 1 月に「福島県ブランド認証制度」における鶏肉の産品として認証を受けている。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 素雛

「川俣シャモ」の素雛は、種鶏である軍鶏（雌）とレッドコーニッシュ種（雄）の交配により造成されした「大型シャモ」（雄・雌）間で、さらに交配・造成した種鶏（雄）とロードアイランドレッド（雌）の交配から得られた雛を使用する。

(2) 飼育方法

ア 飼育場所

- ・川俣町内で産卵・ふ化、育雛及び飼育までを行う。

イ 飼育日数

- ・川俣町内で産卵・ふ化した雛は日齢 28 日まで雛専用鶏舎にて育雛する。

ウ 飼育密度

- ・日齢 28 日以降は成鳥鶏舎にて日齢は、80 日齢以上肥育する。
- ・成鳥鶏舎では 1 平米あたりの飼育羽数を 7 羽以下とし平飼いする。
- ・夏場の暑さ対策として、鶏舎は通気性が良く温度調整が不要な左右金網張りとし、冬場の寒さ対策として、窓に開閉可能なビニールシートを設置するほか、寒さに比較的弱い肥育初期のみ、鶏舎内に鶏が暖を取ることが可能な箱を設置する。

エ 配合飼料

- ・飼料は「川俣シャモ」専用に配合したものを、日齢により使い分け、概ね 35 日齢までは、主原料のトウモロコシに植物性油かす類と魚粉等を配合した専用飼料を与え、36 日齢以降は、軍鶏の特徴である強い旨味を生み出すために、トウモロコシの割合を増やして油脂成分を抑えた飼料を与える。

(3) 出荷

出荷日齢は、80 日齢以上。

(4) 最終製品の形態

「川俣シャモ」の最終製品の形態は鶏肉、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の理由

川俣町は、阿武隈山地の西側、阿武隈川の東側間に位置し、標高およそ 200m 以上の高地であり、夏でも阿武隈山地から阿武隈川に向けて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である。

川俣町は、古くから養蚕と絹織物の生産が盛んな地域として知られており、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、闘鶏のみでなく食用にも供されていた。

昭和 58 年、川俣町の主力産業であった養蚕業の衰退を受け、町おこしとして特産品を開発するに当たり、当時町内で飼育されていた軍鶏に着目し、これを食用として改良するため、昭和 60 年に肉シャモ研究会（現：川俣シャモ振興会）を発足のうえ、町職員とシャモ飼育予定農家が他の地鶏の生産現場を視察しつつ、福島県養鶏試験場の協力により品種改良を行い、昭和 62 年 7 月より軍鶏（雄）とロードアイランドレッド（雌）の交配により作出した地鶏を「川俣シャモ」として販売し始めた。

生産当初、養蚕の小屋を改造して始まったシャモの飼育は、昭和 61 年頃にパイプハウ

ス式の平飼い鶏舎を整備した後、県養鶏試験場の指導により、平成3年からは現在のトタン屋根及びパイプハウス式開放鶏舎の様式に変更するなど飼育方法を確立した。

その後、取引先からの食味に対する要望を受け更なる食味向上のため、平成8年に福島県農業総合センター畜産研究所養鶏分場に系統の見直しを依頼し、平成10年8月より軍鶏とレッドコーニッシュの交配による雄種鶏とロードアイランドレッドの交配により作出された新しい系統での「川俣シャモ」の生産を開始した。

なお、平成15年には、雄種鶏を交配したF1群の斉一化と「川俣シャモ」のトサカの三枚冠（軍鶏の特徴）への統一を図るため、また、平成20年には、系統造成されたロードアイランドレッド（雌）の近交退化を防ぐため、「川俣シャモ」の特性を維持したまま交配様式の変更を実施している。

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

「川俣シャモ」の販売を開始した昭和60年当時は、知名度の低さから販路も定まらない状況であったが、昭和62年に川俣町の特産品の加工や販売及び新製品の開発を推進する機関として「株式会社川俣町農業振興公社」を設立以降は、県内外の百貨店や商談会への出展を積極的に行い、知名度向上と販路拡大に努めてきた。

平成10年より、新しい系統での販売を開始したところ、シャモ本来の味の濃さとジューシーな肉質が評価されるとともに、国内における鶏肉の需要増加も追い風となり、年間の生産羽数は平成9年の約20,000羽から、平成14年には約33,000羽、さらに平成21年には65,000羽まで増加した。

しかし、平成23年の東日本大震災の影響により生産農家が減少し、かつ風評被害により、生産羽数が震災前に最大であった平成21年の約4割まで落ち込むなど、甚大なダメージを受けた。

このような状況の中で、風評被害対策としての屋外運動場の代わりとなるパイプハウス式鶏舎の整備や、全国的な知名度向上に向けた取組みと販路の新規開拓など、「川俣シャモ」の生産者と関係者の懸命な努力の積み重ねにより、平成26年度には震災前の生産羽数まで回復し、北は北海道から南は沖縄まで、多くの需要者に供給してきた実績を持つようになった。

令和元年における「川俣シャモ」の生産者数は13戸であり、近年、最大で8万羽を飼養している。

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：

登録商標：

指定商品又は指定役務：

商標登録の登録番号：

☒ 該当しない

☐ 法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 法第 13 条第 2 項第 3 号に該当

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。

1. **Identify the main components of the system.**
 2. **Define the scope and objectives of the project.**
 3. **Develop a detailed project plan.**
 4. **Implement the project plan.**
 5. **Monitor and control the project.**
 6. **Close the project.**