

ち ょ う し ゅ う く ろ

長州黒かしわ

生産地：山口県長門市、美祢市

登録団体：深川養鶏農業協同組合



農林水産大臣登録第152号



特性

適度な歯ごたえを残しながら柔らかく、うま味成分イノシン酸や疲労回復成分「イミダゾールジペプチド」を多く含む山口県初の「地鶏肉」。

「焼き鳥のまち」長門市の観光における食の名物として浸透しているばかりでなく、山口県オリジナル地鶏として、その良好な食味から県内外の流通業者、飲食店、宿泊施設などで重宝されている。

地域との結び付き

長門市近郊は、古くから漁業が栄え、魚粕など高価な飼料が安く手に入る環境から養鶏業が盛んであり、鶏肉は、外食だけでなく、家庭料理としても定着し地元の食文化に根付いている。

こうした中、地元の産業と食とを地域振興に繋げるため、山口県が良肉味の地元の天然記念物「黒柏鶏」を活用して13年かけて開発し、地域由来の餌を用い、生産者と行政が連携し官民一体での飼養管理と県内外への消費拡大の推進により山口県ブランドとして確立。