

あ い づ じ ど り

# 会津地鶏

生産地：福島県会津地域(会津若松市、喜多方市、南会津郡(南会津町、下郷町、檜枝岐村、只見町)、耶麻郡(北塩原村、西会津町、磐梯町、猪苗代町)、河沼郡(会津坂下町、湯川村、柳津町)、大沼郡(会津美里町、三島町、金山町、昭和村)、福島市

登録団体：会津養鶏協会



農林水産大臣登録第166号



## 特性

肉色は赤みが強く、肉質はきめが細かく弾力があり、うま味成分や食味に關与するアラキドン酸を多く含む。

コクと旨みがあり、しっとりとした肉質がどんな料理にも合う食材として県内外の需要者から評価されており、福島県ブランド認証産品に認定されるなど福島を代表するブランド地鶏となっている。

## 地域との結び付き

「会津地鶏」の始祖は、その昔、平家の落人が会津に持ち込んだといわれており、美しい尾羽は450年以上前から郷土芸能「会津彼岸獅子」の獅子頭に使用され、鶏肉等は祝い行事などで珍重。昭和62年に絶滅寸前だったところを福島県が保護し、優良肉用種との交配・改良を重ね、平成3年に現在の「会津地鶏」を作出。平成11年には地鶏肉JASの在来種にも規定された。