



白色コーニッシュ種

アメリカでブロイラー生産用の雄として改良された鶏種で、全身が白色で胸の肉付きが良いもの。

白色プリマスロック種

卵肉兼用種のプリマスロック種を大型に改良して、ブロイラー用素びなの生産用の種鶏に飼養されているもの。



国産チキンの育成について



ブロイラーは徹底した衛生・栄養管理のもとで育てられているので、安心して安全な国産チキンを日本全国に提供することができます。

1

種鶏場



種鶏場とは、ヒヨコになるための種卵を生産するための施設です。種鶏（ヒヨコの親）は安全で良質なエサが与えられ、健康的な種鶏が産んだ卵だけがヒナになります。

健康的な
種鶏から
産まれた卵



種鶏場

孵卵場で21日間
温められます。



温度・湿度が
自動で管理され
卵が産まれます。

孵化したての
健康的なヒナ



産まれたヒナは
生産農場へ

徹底した消毒で 病原菌を持ち込まない

ヒナを載せた車両は、徹底した消毒作業を行うことにより、外部から病原菌を持ち込まないようにしています。



輸送トラック全体を消毒！
タイヤの溝もクリーンな状態に

2

生産農場



種鶏場から移されたヒナたちは、生産農場内の鶏舎で育てられます。温度や湿度、給水・給餌もすべて自動的に行われるので、病原菌に触れる機会を減らし安全に育成されます。50日前後の育成で体重が約3kg程度になり食鳥処理場に出荷されます。



温度や湿度を自動的に調整

給水・給餌も自動的に
行われ病原菌に触れさせない



50日前後で
約3kgまで成長

...

出荷

国産チキンの解体・流通について

生産農場から出荷されたブロイラーは3段階の検査を経て解体されます。
どのような検査が行われ、どのようにして店頭販売されるかについてご紹介します。

検査から解体まで



出荷されたブロイラーがスーパーや精肉店などの小売店に並ぶまでの間も、徹底した管理が行われています。食鳥検査法という法律に則った検査を行うことで、安全な国産チキンを提供しています。

食鳥検査は全部で3段階

食鳥処理場では、獣医師である検査員が法律に基づき次のような検査を行います。

1

生体検査

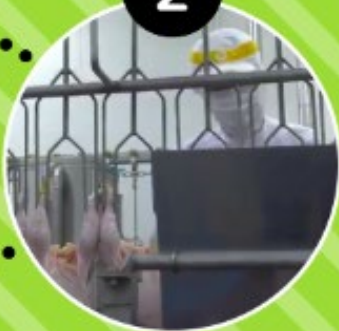
検査員がケージ越しに1羽1羽観察し、体調が悪そうだったり、病気にかかっているブロイラーを取り除きます。



2

と体検査

羽毛を抜きとり、水洗いした「と体」の表面に病気などによる色の変化などがないかを検査します。



3

内臓検査

取り除かれた内臓に異常がないかを調べ、正常なブロイラーのみ加工されます。

衛生管理を徹底し、安全な国産チキンをお届けします。

検査をクリアした鶏は、できる限り人の手が触れないよう機械により解体されます。処理場内の温度管理や消毒など衛生管理も徹底して行います。



新鮮な状態で出荷

新鮮な状態で出荷

食鳥処理場で加工された国産チキンは店頭までチルド輸送され、
新鮮なまま配送されます。

食鳥処理場



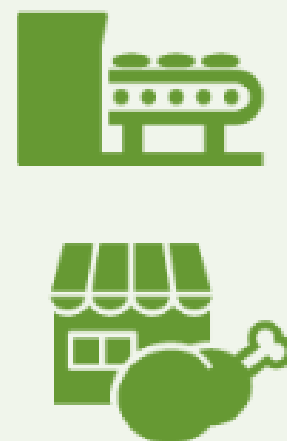
配送



チルド輸送

理想的な美味しさや鮮度を保った
状態で輸送されます。

加工業者・小売店

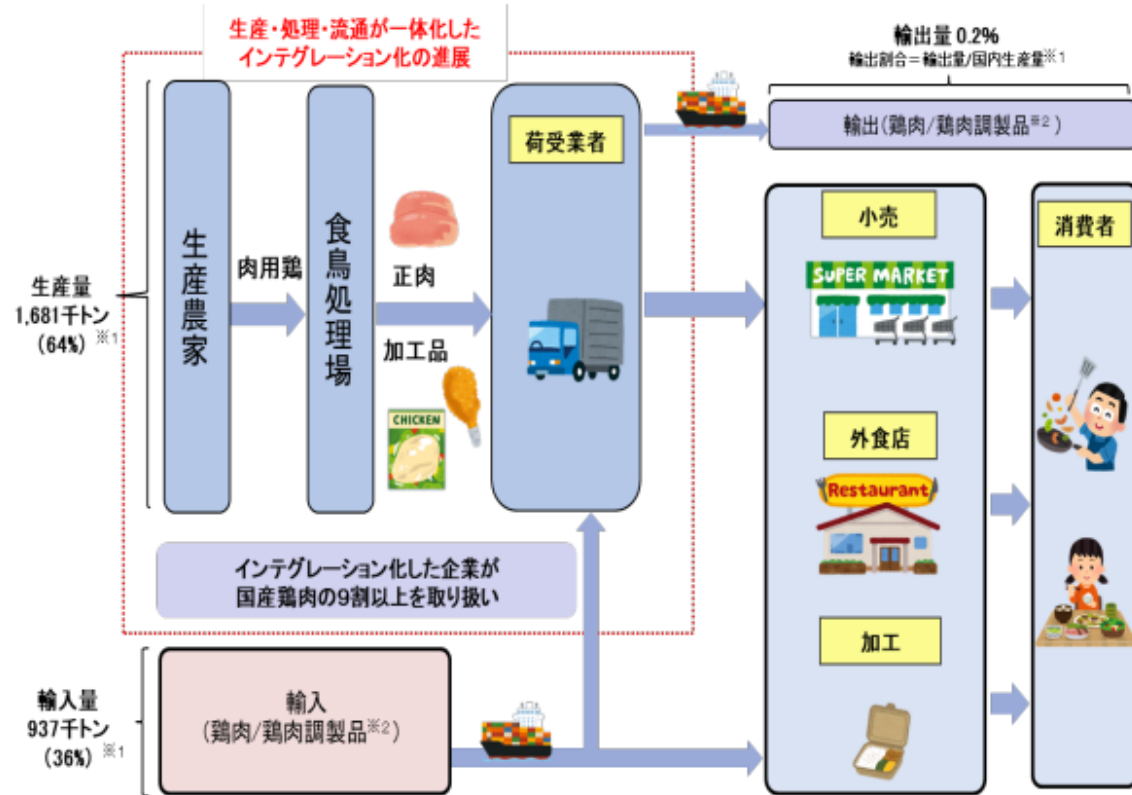


消費者

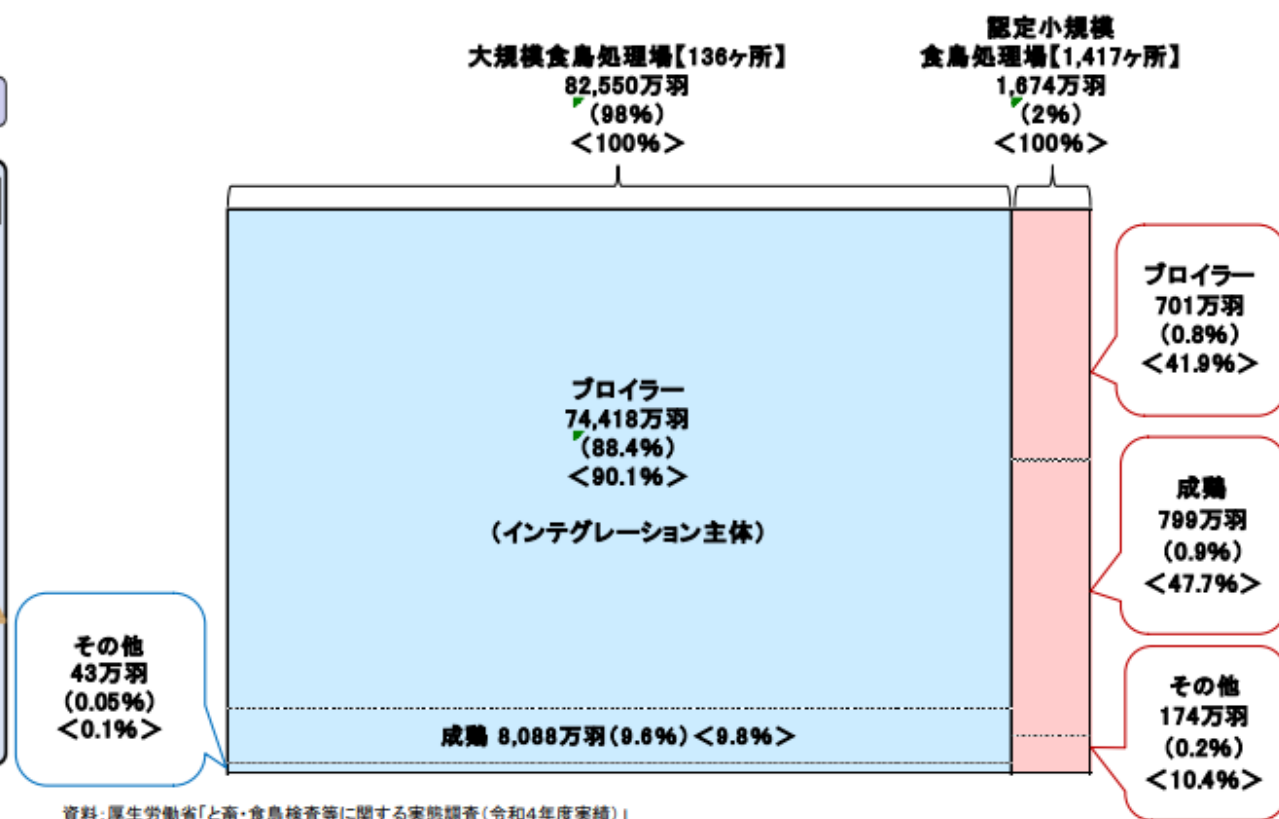


- 鶏肉生産では、生産から販売までを一貫して行う業態化が進んでおり、ほとんどがインテグレーション（9割超）され、国内需要（消費量）に対応した効率的な生産が行われている。

○鶏肉のインテグレーションの仕組み



○食鳥処理の状況



※1：農林水産省「食料需給表」（令和4年、採卵鶏を含む）

※2：唐揚げ、焼き鳥、フライドチキン、チキンナゲット、サラダチキン等

資料：厚生労働省「と畜・食鳥検査等に関する実態調査（令和4年度実績）」

注1：認定小規模食鳥処理場とは、年間処理羽数が30万羽以下の食鳥処理場で、都道府県知事から認定を受けた施設

注2：（ ）内は全体の食鳥処理羽数に占める割合

注3：<>内は規模別食鳥処理場の処理羽数に占める割合