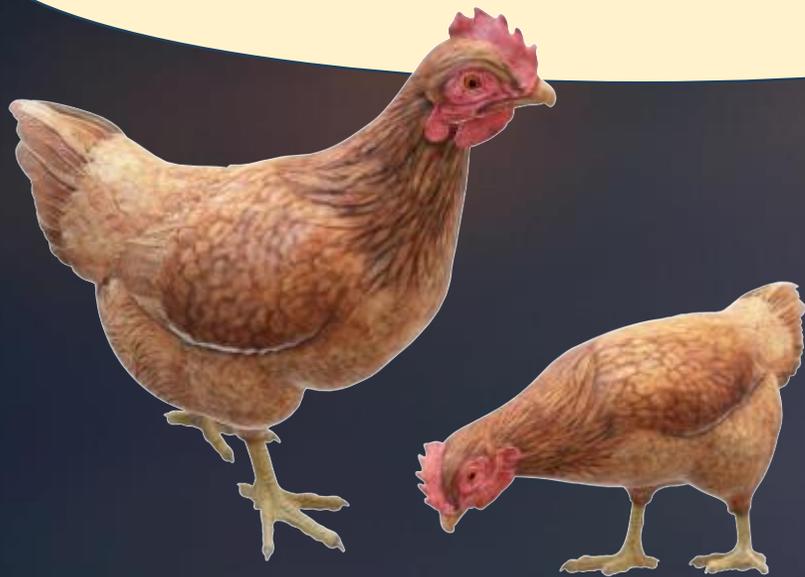


国産鶏種のはなし



展示期間

令和7年5月9日(木)

~5月18日(日)

展示場所

滋賀県立図書館 2階「回廊」

※詳しくは近畿農政局ホームページをご覧ください。

近畿農政局「消費者の部屋」

国産鶏種のはなし

普段何気なく食べている鶏肉のこと、
もっと知ろう



国産鶏種って？
地鶏ってなに？
鶏肉のこと
肉用鶏のこと

展示期間：令和7年5月9日(木)~5月18日(日) 10時~17時
(休館日を除きます。初日は15時から、最終日は正午までとなります。)

展示場所：滋賀県立図書館 2階「回廊」(滋賀県大津市瀬田南大萱町1740-1)

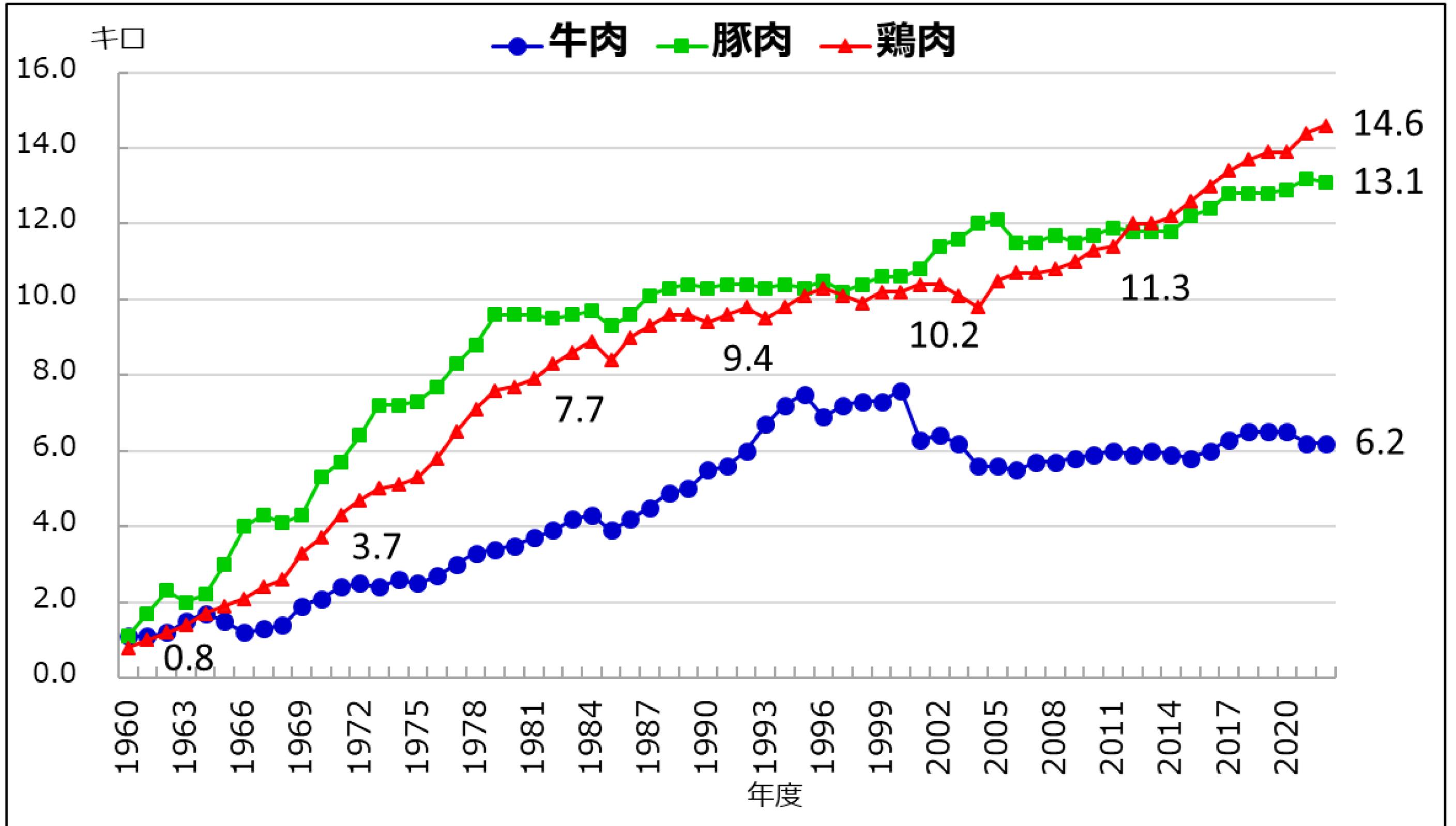
JR東海道本線(琵琶湖線)「瀬田」駅下車。帝産バス「大学病院」行に乗車、
「文化ゾーン前」バス停下車、徒歩5分

【お問い合わせ先】 近畿農政局消費安全部消費生活課 TEL:075-414-9771
(独) 家畜改良センター兵庫牧場 TEL:0791-66-0801

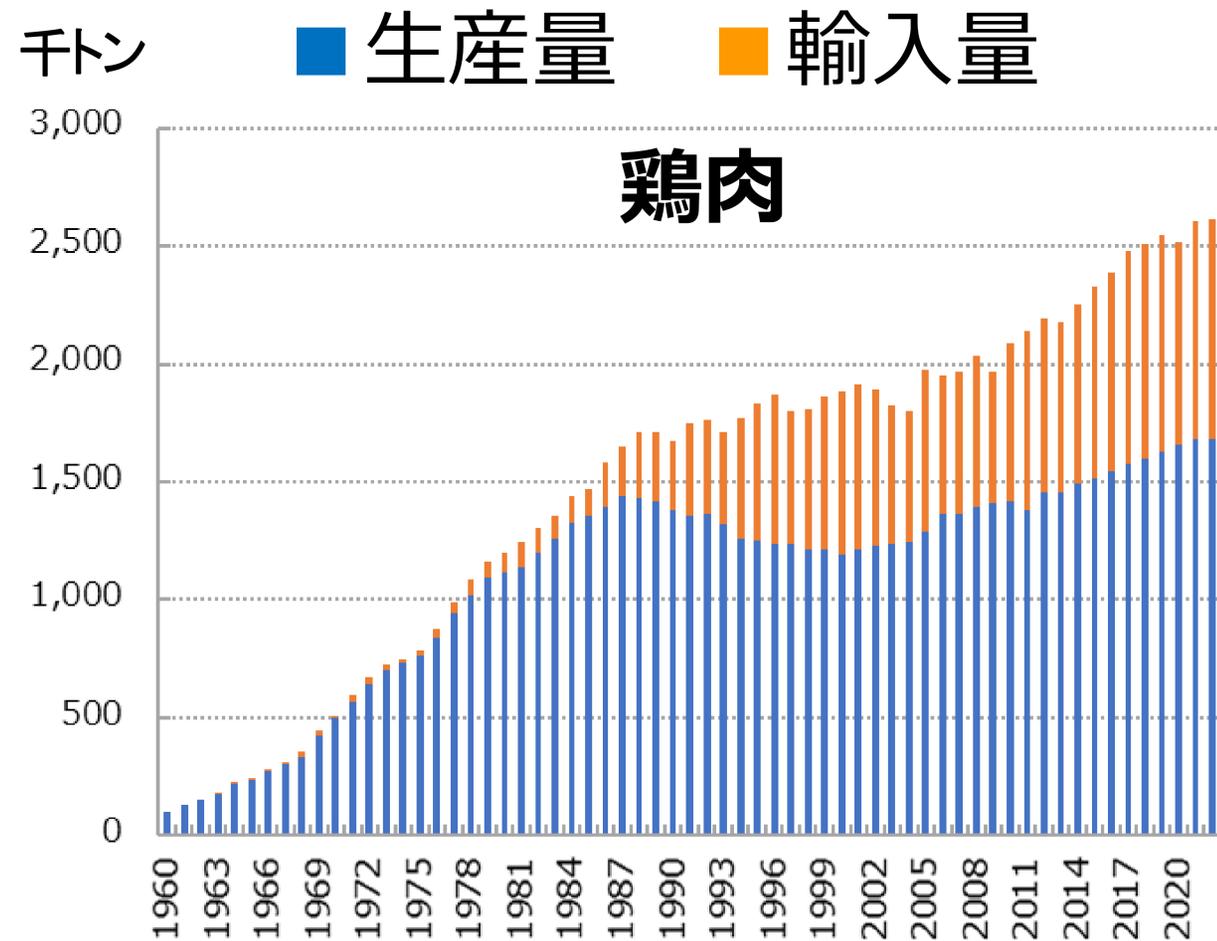
農林水産省
近畿農政局

国民一人当たりの食肉年間消費量

鶏肉：0.8キロ (1960) ⇒ 14.6キロ (2022)



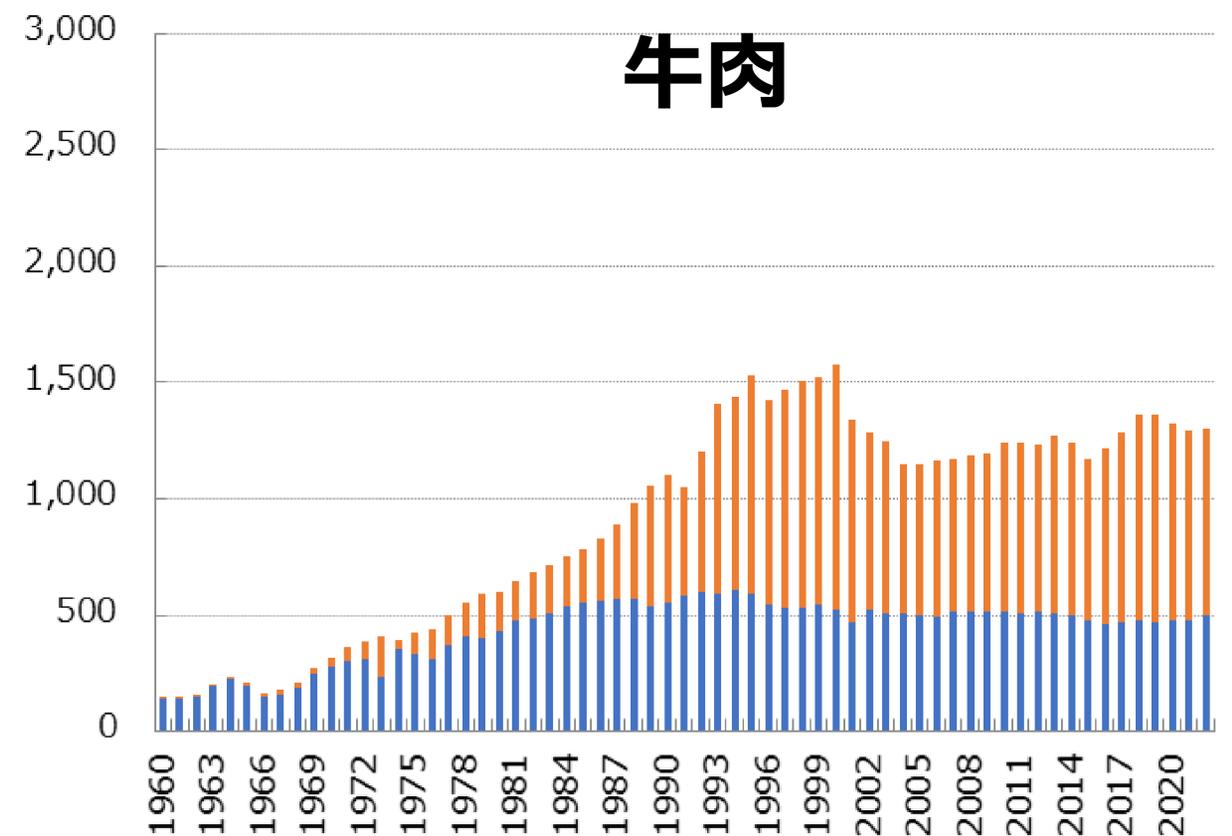
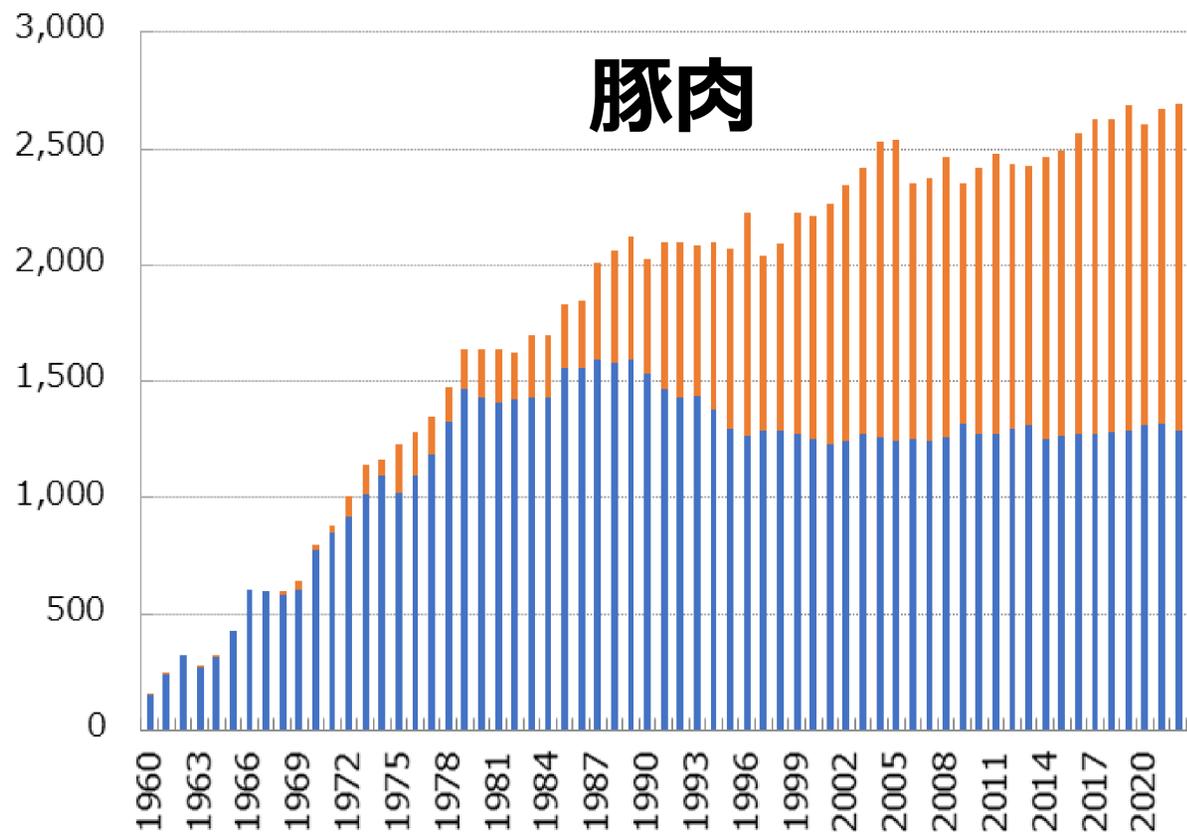
我が国の食肉の生産量と輸入量



● 鶏肉：生産64%，輸入36%

● 豚肉：生産48%，輸入52%

● 牛肉：生産38%，輸入62%



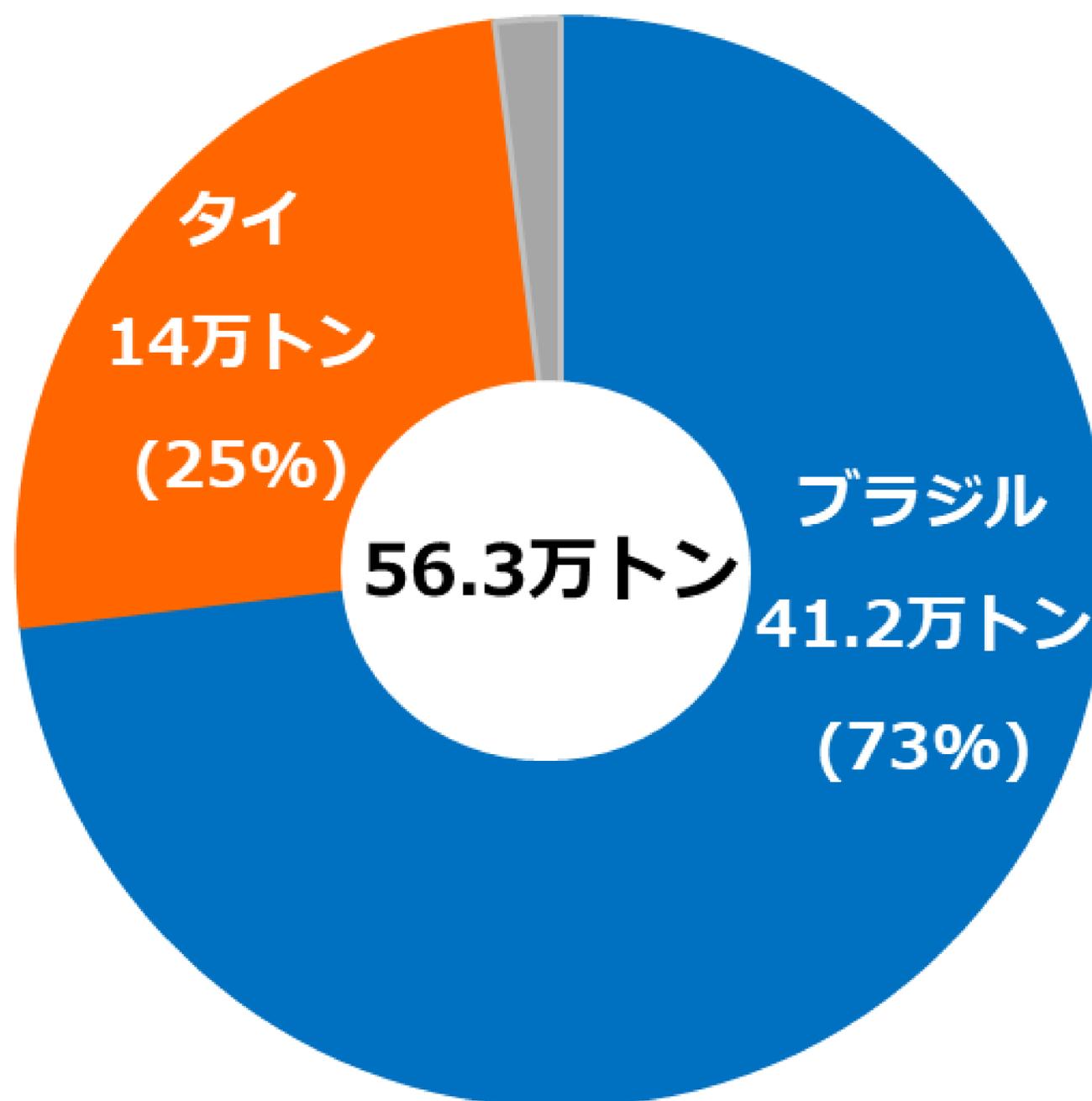
我が国の鶏肉の国別輸入力量（2022年度）

ブラジル：73%

タイ：25%

米国：2%

米国（11千トン, 2%）



※鶏肉調製品は含まない

鶏肉の部位

もも肉



うま味とコクがあり、日本人に人気。

おすすめレシピ 😊
みんな大好き
からあげ

ささみ



タンパク質が多く、柔らかい。

おすすめレシピ 😊
バンバンジー

手羽もと



鶏の胸と羽をつなぐ部分。

おすすめレシピ 😊
スープ、カレー

胸肉



脂肪が少なめでタンパク質が多い。

おすすめレシピ 😊
しっとり
鶏ハム

手羽さき



鶏の翼の部分。コラーゲンと脂質が豊富。

おすすめレシピ 😊
塩や甘辛味で焼く

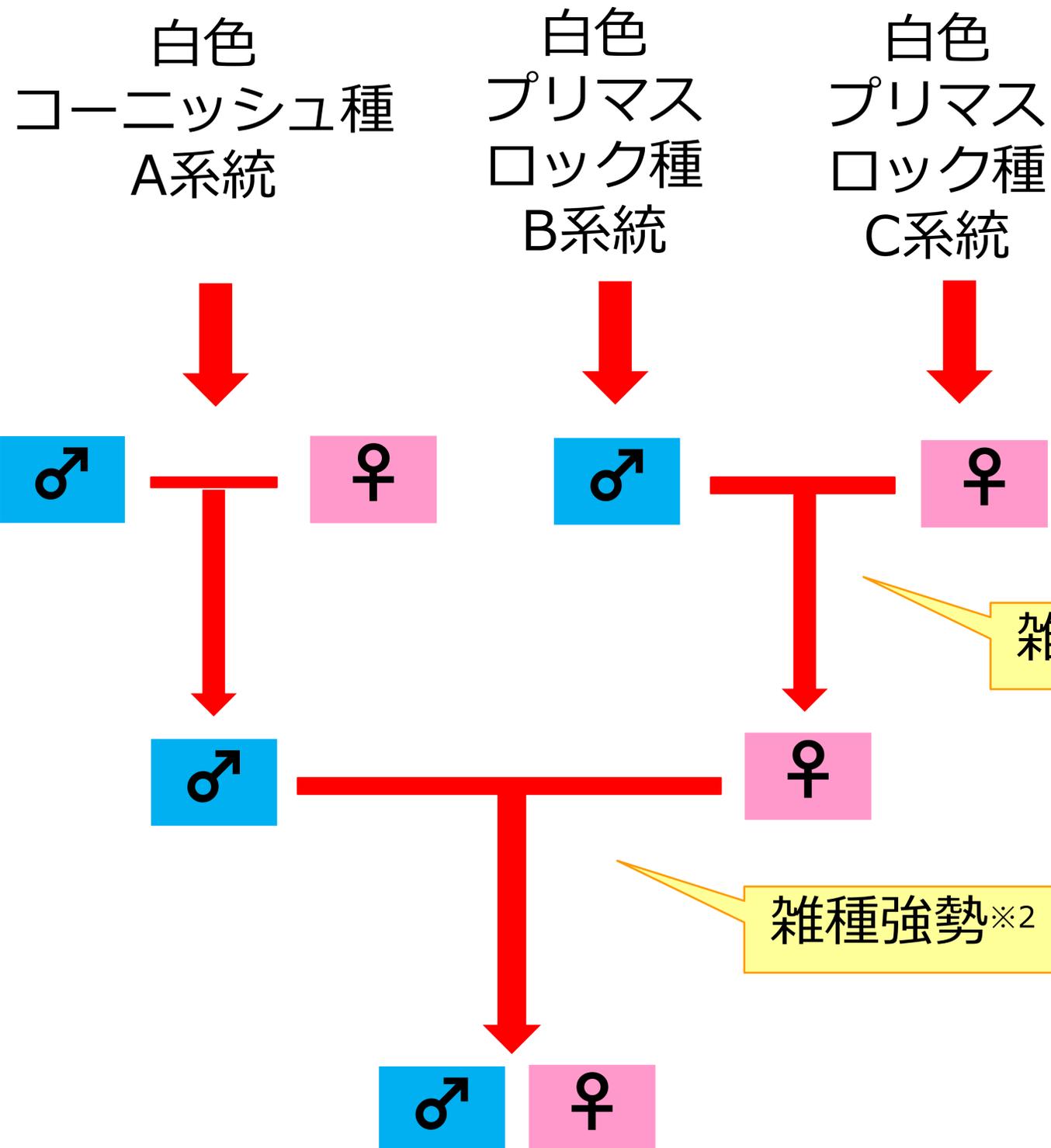
一般的な肉用鶏の成り立ち

原々種鶏
(GGP)
GPの親

原種鶏(GP)
PSの親

種鶏(PS)
CM鶏の親

実用鶏(CM)
コマーシャル鶏



育種改良※1により
鶏の能力
を高める

雑種強勢※2

雑種強勢※2

CM鶏のお肉が
スーパー等
で販売される

※1 育種改良：家畜の遺伝質を改善し、生産力の改良をはかること

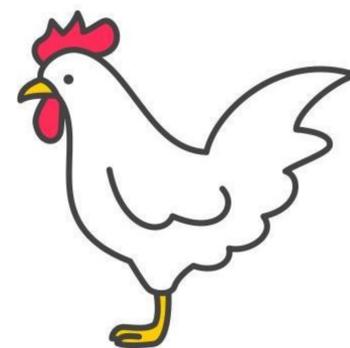
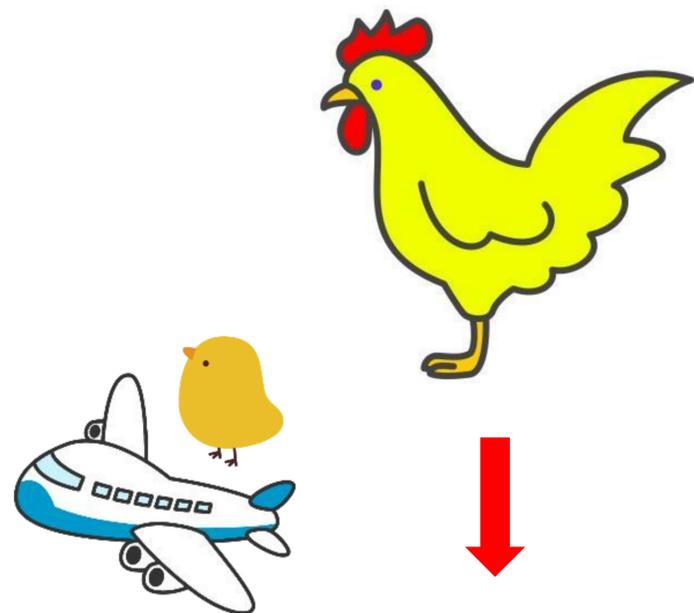
※2 雑種強勢：品種・系統間交雑の雑種第一代のみにおける現象で、両親よりも優れた能力を発現すること

鶏肉が食卓に届くまで

外国鶏種

国産鶏種

外国で育種改良されたGP



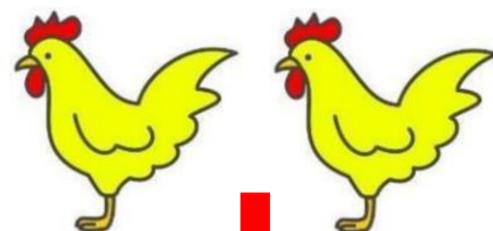
日本国内で育種改良されたGP

GPから産まれたヒヨコを輸送

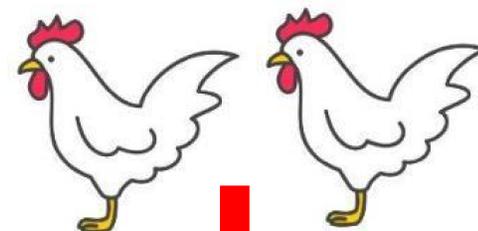


GPから産まれたヒヨコを輸入

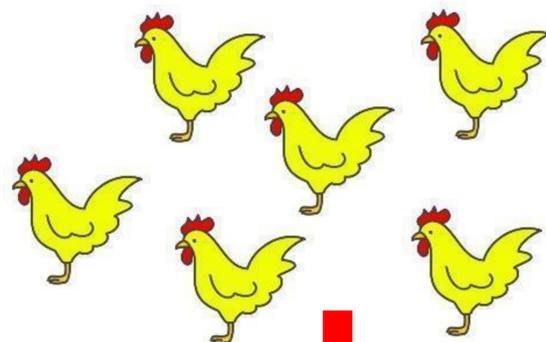
日本国内の種鶏場PSを飼育



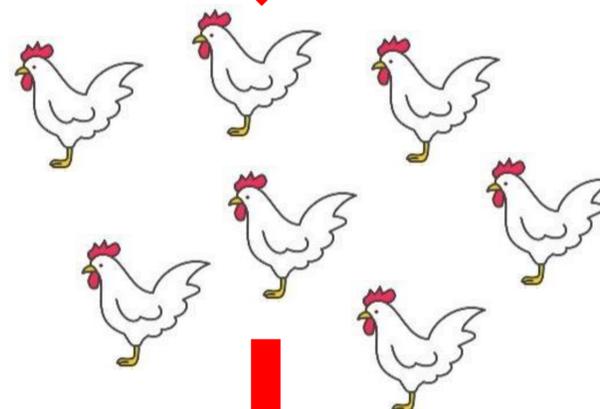
日本国内の孵化場PSを飼育



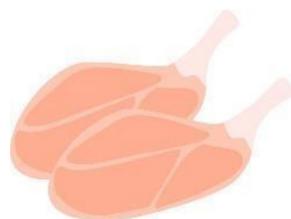
日本国内の養鶏農場CMを育成



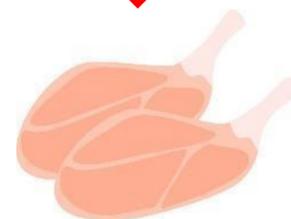
日本国内の養鶏農場CMを育成



お肉となって販売



お肉となって販売



外国鶏種とは・・・

海外で育種改良された種鶏と、
これらから生産された
実用鶏（CM鶏）

外国の育種改良機関

EWグループ 

タイソンフーズ 

Hendrix Genetics 

技術
提携

※肉用鶏に限る

国産鶏種とは・・・

日本国内で育種改良された種鶏と、
これらから生産された
実用鶏（CM鶏）

日本国内の育種改良機関

(独) 家畜改良センター
兵庫牧場



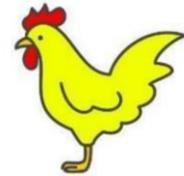
都道府県

※肉用鶏に限る

日本国内で流通する鶏

ブロイラー

外国鶏種

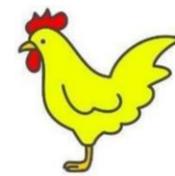


短期間で成長するように改良された肉用鶏。47日齢前後で出荷。

一般的なスーパーで販売されている「国産若鶏」はブロイラーのお肉。

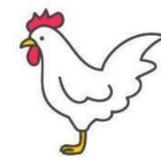
銘柄鶏

外国鶏種



飼育方法やエサ等に工夫を加えたもの。

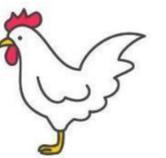
国産鶏種



日本農林規格（JAS）※に適合しない地鶏以外の鶏。飼育方法やエサ等に工夫を加えたもの。

地鶏

国産鶏種



在来種の鶏の血が半分以上入っており、飼育方法が日本農林規格（JAS）※によって定められた鶏。

※日本農林規格（JAS）の詳細は別のパネル

外国鶏種のシェア：99%、国産鶏種のシェア：1%

地鶏肉の日本農林規格について

地鶏肉JAS規格：地鶏肉の日本農林規格

平成十一年六月二十一日 農林水産省告第八百四十四号

○地鶏肉の生産方法の基準

規格名	素びな	飼育期間	飼育方法	飼育密度
地鶏肉	在来種※ ¹ 由来血液百分率※ ² が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること	ふ化日から75日間以上	平飼い（28日齢以降）	10羽/m ² 以下（28日齢以降）

※ 1：在来種（明治時代までに国内で存在し、又は導入された鶏の品種 合計38種）

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチェーン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄髭地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁鶏、岐阜地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、佐渡髭地鶏、地頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、宮地鶏、ロードアイランドレッド

※ 2：在来種由来百分率

在来種を100%、在来種でないものを0%とし、交配した品種にあつては、両親のそれぞれの在来種由来百分率の1/2の値を合計した値をいう

兵庫牧場の鶏を用いて作出された地鶏



信州黄金シャモ【長野県】

「**シャモ**」と「名古屋種」を交配して作られた長野県オリジナル地鶏。のびのびとした環境でじっくりと育ち、歯ごたえ・うま味・風味の三拍子が揃っている。



京地どり【京都府】

「**シャモ**」と「横斑プリマスロック」を交配して作られた京都府オリジナル地鶏。飼育へのこだわりとして、地域資源の活用、持続的農業の実践を目的に、粳米・竹粉を飼料に添加している。



長州黒かしわ【山口県】

天然記念物「黒柏鶏」に「ロードアイランドレッド」、「**シャモ**」、「**潜在性白色プリマスロック**」を交配した山口県オリジナル地鶏。うまみ成分イノシン酸を多く含み、味にコクがある。適度な歯ごたえとジューシーな肉質も魅力。

※赤字：（独）家畜改良センター兵庫牧場由来

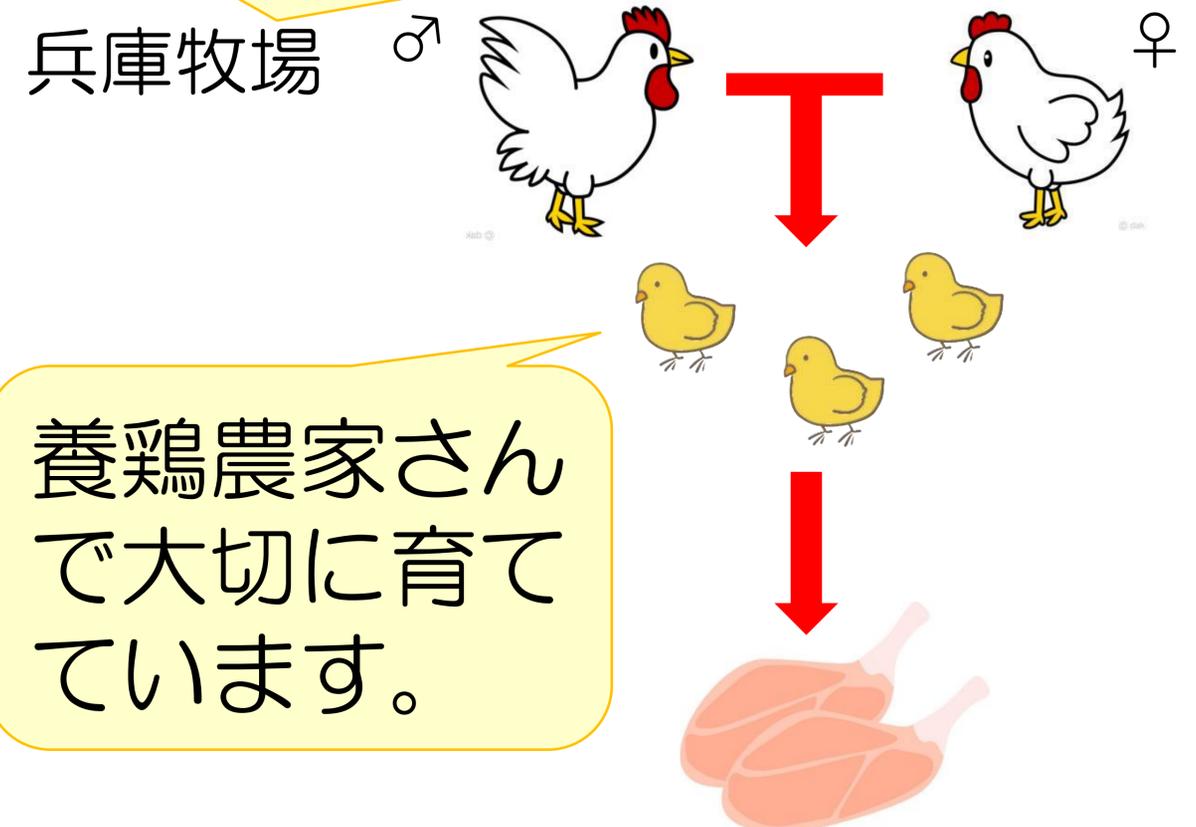
※写真等：長野県畜産試験場, 京都府農林水産技術センター, 山口県農林総合技術センターより提供

国産鶏種 はりま

兵庫牧場産の鶏を親にした肉用鶏



兵庫牧場では、ゆっくり大きく
なって、お肉がおいしい！そんな
な鶏になるよう改良します。



「丹精国鶏」という商品名で、生協や都内の
スーパー等で売られています。



国産鶏種 たつこの

兵庫牧場産の鶏を親にした肉用鶏

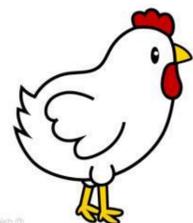


兵庫牧場

♂



♀



循環型農業を取り入れて育てています。

純国産鶏種

純和鶏



兵庫牧場では、赤い羽色でお肉がおいしい！そんな鶏になるよう改良します。

「純和鶏」という商品名で、生協や通販等で売られています。

か ちく かいりょう ひょうご ぼくじょう
独立行政法人 家畜改良センター兵庫牧場

兵庫牧場は、**肉用鶏**の育種改良を行う国の機関として、
国産鶏種※¹の作出や都道府県及び民間で作出する
地鶏※² や銘柄鶏※³ の素材供給などを行っています。



育種改良とは、家畜の遺伝質を改善し、生産力の改良をはかることです。
兵庫牧場では、肉用鶏の産肉性能や産卵性能等に着目し、
何年・何世代にもわたって選び出した鶏を、全国に供給しています。

※1 国産鶏種（こくさんけいしゅ）：日本国内で育種改良された鶏：

※2 地鶏（じどり）：在来種の鶏の血が半分以上入っており、飼育方法が定められた鶏

※3 銘柄鶏（めいがらけい）：通常の飼育方法と異なり、飼料内容等に工夫を加えたもの



独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場

〒679-4017 兵庫県たつの市揖西町土師954-1

○ 【令和7年5月9日(金)～5月18日(日)】

滋賀県立図書館 2階「回廊」

での展示の様子】

