



はかた一番どり

■福岡県

水炊き、焼き鳥、がめ煮……。福岡県には鶏肉を使った郷土料理が多い。安くておいしい鶏肉を作ろうと福岡県が1993年に鶏の新種開発に着手し、99年に完成させたのが「はかた一番

新鮮なまま食卓に届けるため、早朝に処理して配送する

どり」だ。味に定評のある在来種「ささなみ」と、発育の良い外来種「ホワイトロック」を掛け合わせて開発。一般的な肉用鶏より、うまみ成分のイノシン酸が約15%多く、肉質がきめ細かくサクサクリした歯ごたえが特徴だ。現在は県内9つの契約農場の

丁寧な育成、うまみ成分豊富

みで飼育。収穫後に農薬を使わないトウモロコシに、ビタミン豊富な八女茶を配合した飼料を用い、一般的な肉用鶏より約1週間長い83日間をかけて丁寧に育てる。販売店は福岡県内を中心に山口県、長崎県、大分県などの約130店舗。鮮度を保つため、販売する日の早朝に処理する「朝びき」にこだわる。2009年度の生産量は約70万羽。5年以内に80万羽の生産を目指す。総務省によると09年の福岡市の鶏肉消費量は1世帯年間約18kgと全国平均を4kg以上回るが、生産拡大には需要の少ない胸肉の販売拡大が必須。はかた一番どり推進協議会（福岡市）は胸肉を使う料理レシピの公募など「消費拡大の仕掛けを作りたい」と意気込む。