

福岡県は水炊きなど鶏肉を使った郷土料理が豊富だ。「はかた一番どり」は同県の銘柄鶏として県民に親しまれている。この生産計画づくりや普及に取り組んでいるのが「はかた一番どり推進協議会」だ。

「はかた一番どり」は在来地鶏の「さぎなみ」と発育の良い「ホワイトロック」を掛け合わせた品種で、福岡県農業総合

食材最前鮮

試験場が1999年に開発した。うまみ成分のイノシン酸をプロイラーより15%多く含み、同県内の流通価格は一般的なプロイラーよりも3割ほど高い。2011年度の出荷量は約70万羽だ。

この人あの組織

福岡県

はかた一番どり推進協議会

らん)場(久留米市)やて話し合う。食肉加工・販売や飲食店(久留米孵卵場社長)は市)などが参加する。開「販売量の報告を受けて発に携わった県畜産課も加わっている。

成鳥までの肥育を手掛ける生産者と食肉加工・販売業者が参加した組織で、大手食肉業者が構築している肥育から加工、販売、外食業までのインテグレーション(垂直統合)に近い形態だ。協議会は月1回のペースで会議を開き、年間の生産量やブランド強化策について



八女茶を配合した飼料で肥育する(福岡県うきは市の養鶏場)

肥育から販売まで一貫体制

の山中にある古賀養鶏場は県内に9つある契約農場のひとつで、年間約8万羽の鶏を出荷している。3・3平方メートルあたりの肥育数は37羽で、一般的にプロイラーに比べ2割ほど少ないという。肥育期間はプロイラーよりも約2割長い63日前後と決められている。

エサとして使用するトウモロコシは農薬を使用せず、遺伝子組み換えをしていないものに限定。ビタミンが豊富で殺菌効果が高いとされるカテキンを含む地元産の「八女茶」も配合している。協議会は独自の生産履歴システムを06年に導入。生産者が携帯電話で直接打ち込んだ履歴を、消費者がインターネットで確認できるようにした。

(斎宮孝太郎)