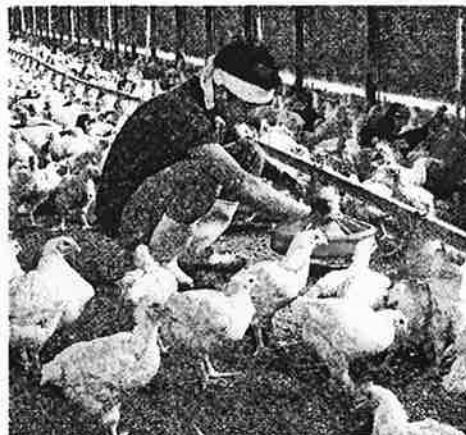


試験場が1999年に開発した。うまみ成分のイノシン酸をプロイラーにより15%多く含み、同県内の流通価格は一般的なブロイラーよりも3割ほど高い。2011年度の出荷量は約70万羽だ。

食  
材  
最  
前  
鮮

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。

# 福岡県 はかた一番どり推進協議会



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mあたりの肥育数は37羽で、一般的なアロイラーに比べ2割ほど少ないという。肥育期間はアロイラーよりも約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。

一番どりは福岡県内への出荷が全体の約9割を占める。協議会では安定した購買層である地元の消費者に「県産鶏」をアピールするため、08年から知名度向上を兼ねた食育事業に取り組む。地元の高校生らを対象とした飼育の銅育や解体体験のほか、小学校でヒナがふ化する場面を見せて命の大切さを伝える出前授業などを実施している。10年には鶏肉を使った料理コンテストを行い、県内の高校生ながら約160件の応募があった。

県外への販路拡大も積極的に進めている。10年度には九州新幹線鹿児島ルートの全線開業を機に、関西などのデパートに、関西などのデパートで取り扱いを本格的に開始。12年夏から都内のスルガ銀行で試食会を実施するなど、具体的な検討段階に入っている。