

ニワトリのご先祖さまはまだ生きている!?

ニワトリの起源は、現在でも東南アジアの密林や竹林に生息している赤色野鶏(セキショクヤケイ)が先祖だといわれています。4千年以上も昔から人間とともに生活をし、より多くの生産物(卵やお肉)がとれるように、改良を重ねて、現在のニワトリの品種があります。

- 卵がたくさんとれる品種：(白い卵)白色レグホーン種、(赤い卵)ロードアイランドレッド種
- お肉がたくさんとれる品種：白色コーニッシュ(♂)×白色プリマスロック(♀)

※セキショクヤケイは、久留米鳥類センターにいますよ。



セキショクヤケイ

Q&A

Q1 スーパーで売っている卵は
あたためたらヒヨコになるの?

A ヒヨコになる卵は有精卵とよばれ、オスとメスの親鳥と一緒に育てられている鶏舎にいます。ヒヨコにならない卵は無精卵とよびます。スーパーなどで売っている卵は無精卵がほとんどで、飼育鶏舎にはメスどりだけが育てられます。

Q&A

Q2 私でもヒヨコを孵せるの?

A 有精卵を温めれば孵せますよ。ただし、3つのお約束があります。①温度は38度②湿度は70%③そして転卵といって一日5回以上は卵を転がす。あたためはじめて、18日目には転卵は止める。21日目には、ヒヨコが孵りますよ。

※身近な鳥たちが何日で孵ることができるか調べてみてね!

Q&A

Q3 どんなエサをあげているの?

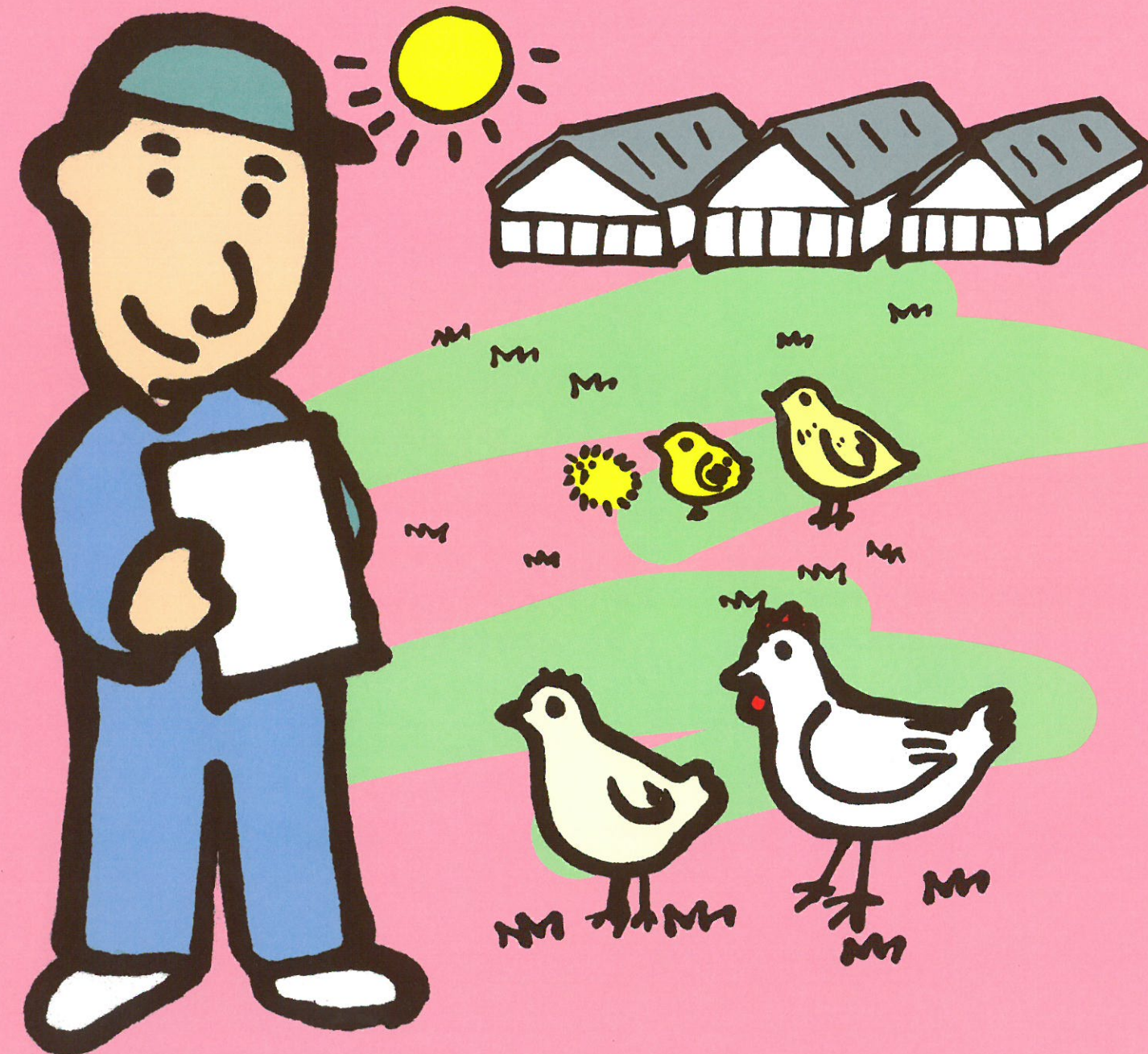
A トウモロコシやお米、大豆かす、魚粉などが主なエサの原料となります。これらの原料を、ニワトリの成長にあわせて栄養のバランスをととのえて配合飼料としてあげています。

Q&A

Q4 大きくなるまでどれくらい育てるの?

A スーパーで売っている鶏肉は、若鶏が多く売られています。若鶏を育てる期間は、ヒヨコから約50日くらいです。孵ったばかりのヒヨコは体重40グラムですが、出荷するころには3キログラムになっています。他にも、地鶏や銘柄鶏といった区分けがあり、品種やエサ、飼育期間に特徴があります。

にく しょくたく とび
とり肉が食卓に届くまで
～ニワトリを育てている人たち～



はかた一番どり推進協議会

TEL.092-409-9083 FAX. 092-409-9084

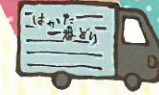
福岡県福岡市博多区吉塚本町13-50 福岡県吉塚合同庁舎6F

<http://www.hakata-ichiban-dori.jp>

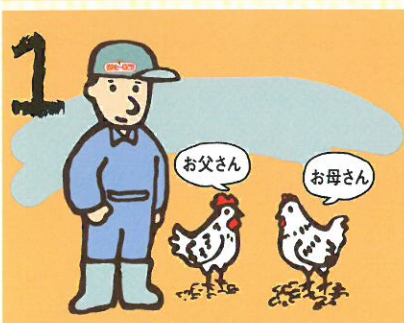


今お肉になっ
ところす

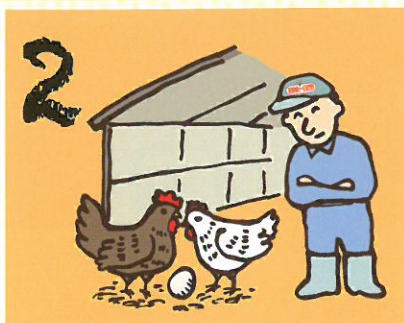




種鶏場(しゅけいじょう)「ここで、ヒヨコになるヒヨコが産まれる卵をつくります」



1
ここはお父さん^{おとうさん}と^{お母さん}お母さん^{おははさん}どりの^{しゅけい}農場^{のうじょう}です

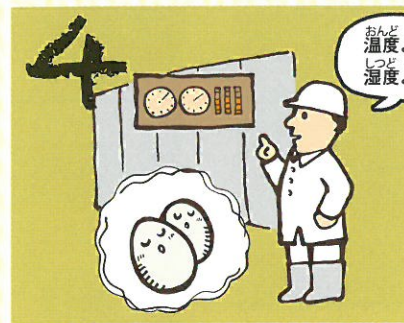


2
お父さん^{おとうさん}どりと^{おははさん}お母さん^{おははさん}どりは^{こうび}交尾^{しゅけい}し、お母さん^{おははさん}どりは^{しゅけい}卵^{たまご}を産みます^{しょうじょう}〈写真A〉

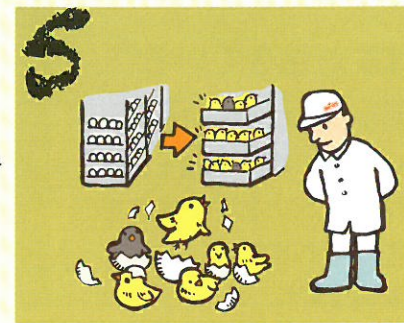


3
卵^{たまご}は1日に5回くらい^{しょうじょう}だいに集^{ふらんじょう}めます。そのあと消毒^{しょうじょう}し^{しゅけい}卵^{たまご}場^{じょう}には^{しゅけい}こびます^{しょうじょう}〈写真B〉

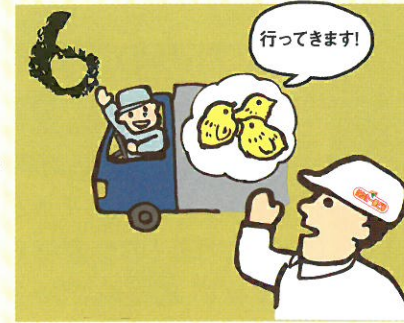
孵卵場(ふらんじょう)「ここで、卵をヒヨコにかえます」



4
卵^{たまご}を^{かえ}孵^{きかい}す機械^{きかい}に入れて、お母さん^{おははさん}どりの^{おなか}の下^{した}と同じよう^{かんきょう}な環境^{かんきょう}であ^あた^あため^あます

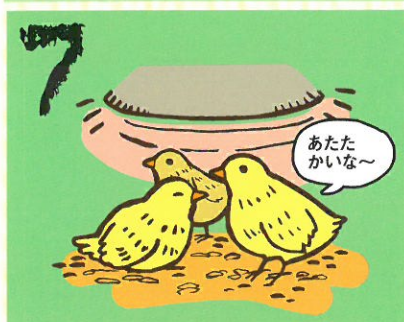


5
あ^あた^あた^あは^あじ^あめて21日^{にち}後^ご、ヒヨコ^{ひよこ}は^あじ^あぶ^あんで^あ卵^{たまご}を^あわ^あって^あ誕^{たん}生^{じょう}し^あます。そ^あの^あ後^ご、病^あ気^きに^あら^あな^あい^あよう^あに^あ予^あ防^あ接^あ種^{しゅ}を^あし^あます^あ〈写真C〉



6
当^あ日^{にち}か翌^あ日^{にち}の朝^{あさ}、温^あ度^どや大^おき^きな^あゆ^あれ^あに^あ気^きを^あつ^あけ^あな^あが^あら^あ、ヒヨコ^{ひよこ}を^あ肥^あ育^あ場^{じょう}に^あは^あこ^あび^あます

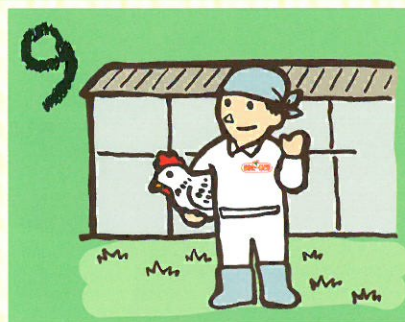
肥育場(ひいくじょう)「ここで、ヒヨコを大きく育てます」



7
きれ^{けい}い^いな^い鶏^{けい}舎^{しゃ}の^なか^なに、木^も材^{ざい}チ^ちップ^{っぷ}の^べッド^ど、エ^えサ^さや^や水^{みづ}、暖^{だん}房^{ぼう}器^きを^{じゅん}準^びし^て、こ^こち^ちよ^よい^い環^{かん}境^{きやう}をつ^くり^ます^す〈写真D〉



8
お^おん^んど^ど し^しん^んせん^{せん}な^な空^{くう}気^き、お^おい^いし^いい^い水^{みづ}、栄^{えい}養^{やう}バ^ばラン^{らん}ス^すの^とれ^れた^たエ^えサ^さな^どで、愛^{あい}情^{じやう}こ^こめ^めて^て育^あて^てま^ます^す〈写真E〉



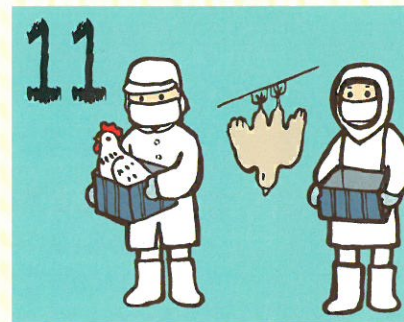
9
こ^ここ^こで^では^は約^{やく}2カ^か月^{げつ}間^{かん}、ヒヨコ^{ひよこ}が^{せい}成^{ちやう}長^{じやう}し^し出^{しゅ}荷^{つか}で^きる^る大^{だい}き^きさ^さに^なる^るま^まで^でだ^{だい}い^いじ^じに^に育^あて^てま^ます

捕鳥(ほちよう)

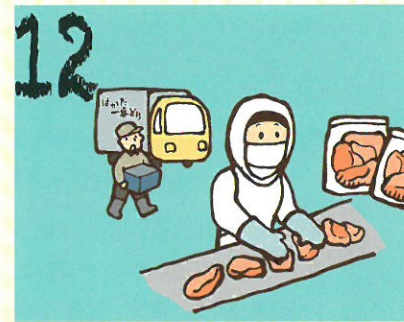


10
ニ^にワ^わトリ^{とり}が^よね^なむ^むっ^つて^てい^いる^る夜^よ中^{ちゆう}に^にし^しゅ^{しゅ}つ^つか^かさ^さぎ^ぎやう^{やう}に^に出^{しゅ}荷^{つか}の^さぎ^ぎを^をし^します。1羽^{いち}1羽^{いち}や^やさ^さし^しく^くカ^かゴ^ごに^につ^つめ^め、す^すぐ^ぐに^に食^{しよく}鳥^{ちよう}加^か工^{こう}場^{じょう}ま^まで^でだ^{だい}い^いじ^じに^には^はこ^こび^びま^ます^す〈写真F〉

食鳥加工場(しよくちようかこうじょう)「ここで、ニワトリがヒヨコに加工されます」



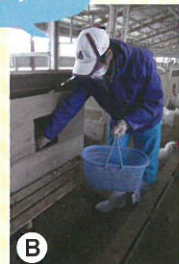
11
ニ^にワ^わトリ^{とり}は、1羽^{いち}1羽^{いち}検^{けん}査^ささ^れ、合^{ごう}格^{かく}した^{した}ニ^にワ^わトリ^{とり}が^お肉^{にく}に^に加^か工^{こう}さ^れれ^ます^す〈写真G〉



12
そ^それ^れぞ^ぞの^の部^ぶ位^いに^にカ^かッ^っト^とさ^れれ、お^おに^にく^くや^やい^いん^んし^しよ^よく^くて^てん^んし^しゅ^{しゅ}つ^つか^かに^に出^{しゅ}荷^{つか}し^ます



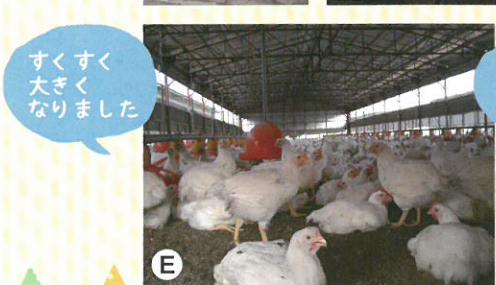
卵^{たまご}を^あ集^あめ^あて^あて^あい^いま^ます



ヒヨコ^{ひよこ}が^あ孵^あっ^って^てい^いま^ます



ヒヨコ^{ひよこ}に^あえ^えさ^さを^ああ^あげ^げて^てい^いま^ます



す^すく^くす^すく^く大^{だい}き^きに^にな^なり^りま^まし^した^た



今^{いま}か^から^らし^しゅ^{しゅ}つ^つか^か出^{しゅ}荷^{つか}で^きま^ます



今^{いま}お^お肉^{にく}に^にな^なっ^って^てい^いる^るこ^ころ^ろで^です

飲食店(いんしよくてん)



13
い^いん^んし^しよ^よく^くて^てん^んで^では、と^とり^り肉^{にく}を^を使^あっ^った^た料^{りやう}理^りが^あべ^あら^あれ^れま^ます

販売(はんばい)



14
ス^すー^ーパ^ぱー^ーで^では、パ^ぱッ^っク^くに^に入^いっ^った^たい^いろ^ろんな^ん部^ぶ位^いの^のお^お肉^{にく}が^あい^いま^ます

家庭(かてい)



15
「ニ^にワ^わトリ^{とり}さ^{さん}あ^あり^りが^がた^たう^う! 今^{いま}も^もお^おい^いしく^くい^いた^たき^きま^ます^す!」