



# 北海道の美味しい地鶏がリニューアル

## ～高品質地鶏「北海地鶏Ⅲ」～

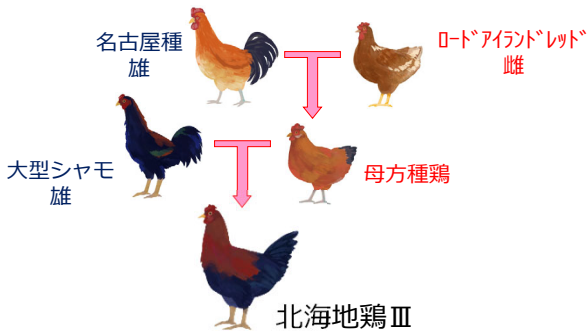
### 概要 Abstract

- ① 父を名古屋種、母をロードアイランドレッドとした母方種鶏に、大型シャモを交配した「北海地鶏Ⅲ」を開発しました。
- ② 北海地鶏Ⅲの母方種鶏は、北海地鶏Ⅱの母方種鶏より、産卵率が約3割向上しました。
- ③ 北海地鶏Ⅲは発育が向上し、北海地鶏Ⅱより飼育期間が雄で9日、雌で11日短縮しました。
- ④ 北海地鶏Ⅲの食味は、北海地鶏Ⅱと変わらない食感と脂ののりが特徴です。

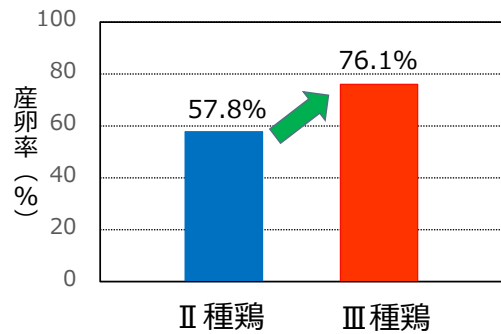


### 成果 Results

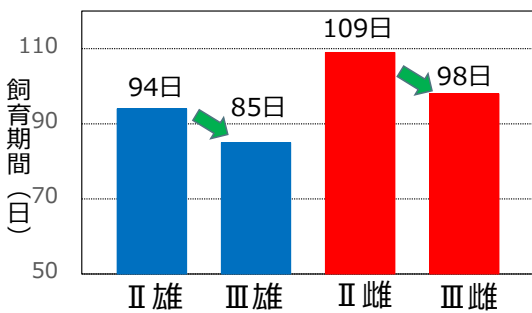
#### ① 北海地鶏Ⅲの交配様式



#### ② 母方種鶏の産卵成績向上



#### ③ 飼育期間の短縮



#### ④ 食感と脂ののりのよい肉質

	Ⅱ雄	Ⅲ雄	Ⅱ雌	Ⅲ雌	プロイラー 北海地鶏Ⅲ
かたさ (kg/cm <sup>2</sup> )	1.8	1.6	1.8	1.7	
ゲルミン酸 (mg/100g)	25.3	27.7	24.0	23.7	
イソ酸 (mg/100g)	195	193	203	204	

※モモ肉の分析値

### 普及 Dissemination

- 北海地鶏Ⅱは、現在年間約5万羽が生産されています。
- 平成32年度から北海地鶏Ⅱは北海地鶏Ⅲに置き換わり、本格生産が開始される予定です。

### 連絡先 Contact

畜産試験場  
家畜研究部 中小家畜グループ  
0156-64-0612  
kunishige-kyouko@hro.or.jp