

## 12)北海道産高品質肉鶏の作出

滝川畜産試験場 研究部 家きん科、畜産資源開発科

### 1.はじめに

日本の食肉消費量の3割以上は鶏肉が占めており、その大部分はブロイラー肉で、短い飼育期間に大羽数を仕上げる利点を有し、安価で良質な動物性蛋白質源として食生活に寄与している。しかし、その一方でブロイラー肉は水っぽい、パサつく、コクがない等の消費者の声が以前からあった。そして近年の消費者ニーズの量から質への変化あるいは高級志向の世情の中で食鳥産業に対して、ブロイラー肉とは趣の違う「おいしい鶏肉」の供給が要望され、北海道においても日本鶏利用による「高品質鶏肉」作出の取り組みへの要望が高まっていた。

### 2.造成経過

造成目標は、①日本鶏の血液割合を高くする ②雄系は肉質に優れる品種を用いる ③雌系は増殖性に優れる滝川畜試保有のロードアイランドレッドを用いる事とし、発育、産肉性、肉質特性等に優れる交配様式について5品種を用いて検討を行った。

### 3.特性の概要

作出した高品質肉鶏の交配様式は、名古屋×(シャモ・ロードアイランドレッド)の三元交配種である。羽装は、全身おおむね淡褐色で一部に黒色羽がある。脛は鉛色、喧噪性は低い。他の交配様式に比べ発育に優れ、雄が93～107日齢、雌は101～129日齢で出荷体重へ到達する。ブロイラー肉に比べ腿肉の色は赤みが濃く、良く締まってうま味と歯応えがあり、脂肪含量は半分以下で、よりヘルシーな鶏肉といえる。

### 4.普及態度

ブロイラー肉は洋風料理に、高品質鶏肉は和風料理になどの使い分けを図り、食鳥産業の中にブロイラーと共に安定的な地位を築くことを目指す。大口需要に応える経営にも、高齢化社会の生きふい対策をも含めた農家養鶏にも、更には地域産業活性化の一助にと多岐にわたる活用が可能である。放し飼いでは有害獣対策が必要である。

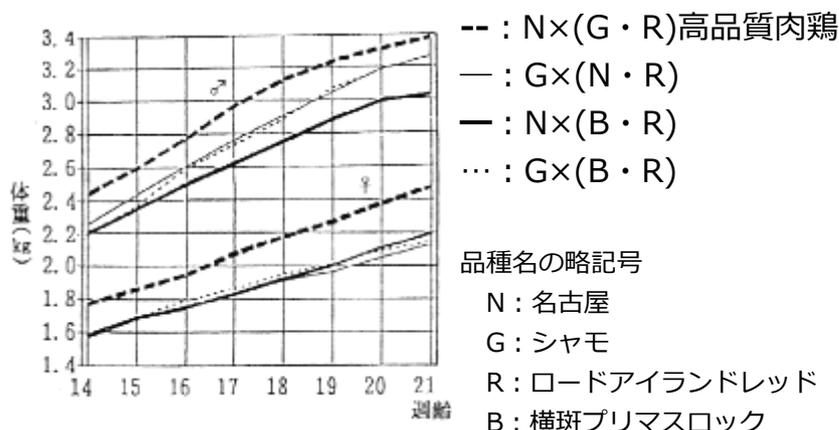


図1 体重の推移

表1 高品質の設定体重ごとにおける到達日齢と飼料要求率

設定体重(g)	♂			♀		
	2,300	2,500	2,700	1,800	2,000	2,200
到達日齢(日)	93	100	107	101	113	129
飼料要求率	2.99	3.10	3.23	3.40	3.67	4.02

表2 腿肉の理化学性状と化学成分

	♂				♀			
	肉色		化学成分(%)		肉色		化学成分(%)	
	L値	a値	水分	脂肪	L値	a値	水分	脂肪
高品質肉鶏	32.5	9.8	73.5	5.4	29.8	9.6	72.4	6.3
ブロイラー	38.5	7.3	69.1	11.7	34.8	8.3	68.1	13.1

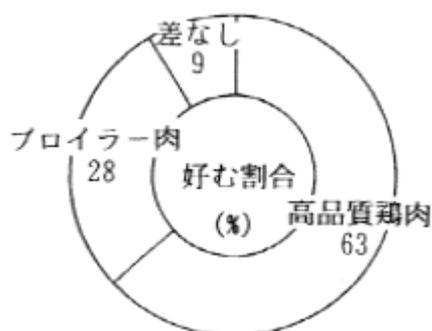


図2 腿肉の官能検査

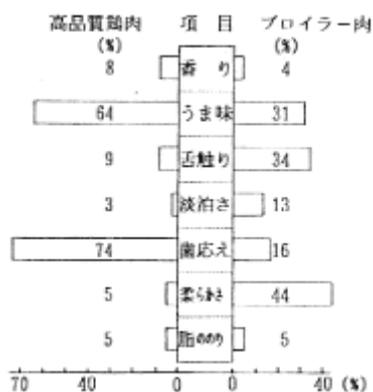


図3 好ましさの理由