



北海道のおいしい地鶏がリニューアル —高品質地鶏「北海地鶏Ⅲ」—

農業研究本部

背景・目的

- ・鶏肉への消費者ニーズが多様化し、全国で地鶏※1開発が進む中、平成18年（2006年）に「北海地鶏Ⅱ」を開発し、地鶏特有の歯ごたえとうま味で高い評価を受けた。
- ・「北海地鶏Ⅱ」の母方の種鶏は餌の摂取量が多く、卵をたくさん産まない傾向があり、北海地鶏をさらに普及させるため、新しい肉鶏の開発に取り組んだ。

<用語の解説>

※1 地鶏：「日本農林規格」(JAS規格)で定められた血統、飼育する期間・方法等の基準を満たすもの。

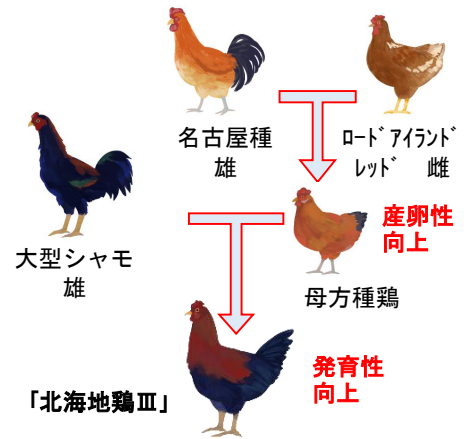


開発した「北海地鶏Ⅲ」
奥から雄、雌

成果

お肉の美味しさそのままに、生産性の高い「北海地鶏Ⅲ」を開発

- ・父に名古屋種、母をロードアイランドレッドとした母方種鶏に、大型シャモを交配することで「北海地鶏Ⅲ」が誕生。
- ・「北海地鶏Ⅲの母方種鶏」は、「北海地鶏Ⅱの母方種鶏」より卵をたくさん産み（3割向上）、産まれた「北海地鶏Ⅲ」は「北海地鶏Ⅱ」より発育がよく飼育期間が短くなり（10日短縮）、生産に必要な飼料の削減を可能とした。
- ・「北海地鶏Ⅱ」と同様に、地鶏肉らしい歯ごたえとイノシン酸などのうま味成分を有しており、美味しい鶏肉を実現した。



「北海地鶏Ⅲ」の交配様式

	北海地鶏Ⅱ	北海地鶏Ⅲ	ブロイラー※2
モモ肉のかたさ (kg/cm ²)	1.8	1.7	0.3
イノシン酸 (mg/100g)	199	198	144

「北海地鶏Ⅲ」の美味しさの特長

<用語の解説>

※2 ブロイラー：国内で流通する鶏肉のほとんどを占める食肉用若鶏の総称。

成果の活用

リニューアルした地鶏の生産がスタート！

- ・「北海地鶏Ⅲ」は、令和元年度（2019年度）から種鶏の利用、令和2年度（2020年度）から十勝で本格的な生産が始まり、新得町では地域ブランド「新得地鶏」とも呼ばれている。
- ・生産された地鶏肉は、札幌や十勝の飲食店で利用されているほか、手軽に味わえる冷凍食品など加工品としても販売されている。



地域ブランド「新得地鶏」
の炭火焼き（冷凍食品）



生産された地鶏肉
（凍結品）

<関連論文・特許など>

【1】國重享子ら(2020), 種鶏の種卵生産性と発育性が優れた高品質地鶏「北海地鶏Ⅲ」の開発, 北海道立総合研究機構農業試験場集報, 第104号, p43-49

問い合わせ先：農業研究本部 畜産試験場 畜産研究部 中小家畜グループ (TEL:0156-64-0611)

