

会津地鶏とその肉質評価について

出荷適期は120日齢、イノシン酸多く・赤味等色調強いのが特徴

福島県養鶏試験場

1. はじめに

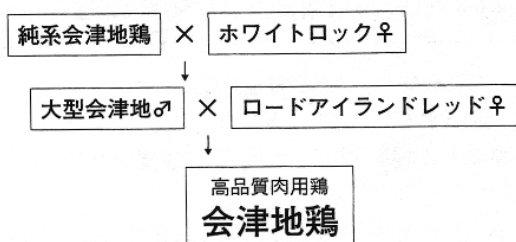
現在普及している「会津地鶏」は、昭和63年に南会津地方で発見された純系会津地鶏を当场で改良して作出した高品質肉用鶏であり(図1)、平成2年から一般農家への譲渡を行っています。主として肉用ですが、卵用としても利用されており、卵肉共に好評を得ています。

平成15年度は県内農家への譲渡羽数が約28,000羽となり、生産羽数は順調に伸びています(図2)。

近年、全国各地で地鶏の開発・生産が盛んになり、飼育法や飼料に特徴を持たせるなどしてブランド化した鶏肉が多く見られるようになりました。しかし、その肉質の違いを示す客観的なデータは多くはありません。よって、その肉質を明らかにすることは、新たな差別化や付加価値の付与に大きく貢献するものと考えられます。

養鶏試験場でも肉質に関する試験を行っていますので、紹介したいと思います。

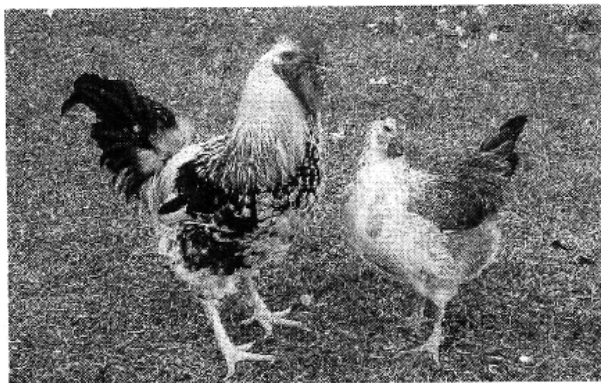
図1 会津地鶏の交配図



2. 研究の内容

① 会津地鶏の美味しさの評価

飼育日齢の違いによる美味しさの評価を行いました。80～150日齢まで10日おきに、鶏肉の味に関係のあるうま味成分「イノシン酸」、「グルタミン酸」の量と、肉の硬さの値である「破断応力」を測定し、その結果を総合するため主成分分析を行ったところ、雄では110～120日齢、雌では120～130日齢で高い成績が得られました(図3)。



会津地鶏

また、実際に食べて評価を行う「官能検査」の結果も先の結果と一致したことから、会津地鶏の一番美味しい時期は120日齢前後であるということが示されました。

図2 会津地鶏譲渡数の推移(種卵、初生雛、大雛の合計)

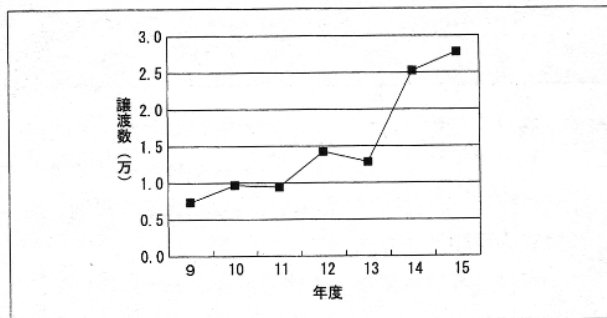
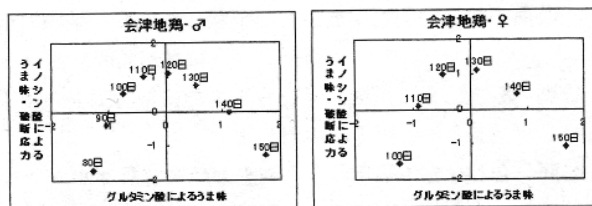


図3 主成分分析の結果



この結果から、現在の会津地鶏の出荷適期は120日齢としています。

② 大型会津地鶏の肉質評価

広島大学、新潟大学と連携し、「各種地鶏と大型会津地鶏（純系会津地鶏♂×ホワイトロック♀）の肉質比較」を行いました。

比較に用いた交雑鶏は、大型会津地鶏（会津地鶏の雄系）、シャモ交雑鶏、薩摩地鶏交雑鶏、蜀鶏（とうまる）交雑鶏の4鶏種で、水分やタンパク質などの一般成分を始め、うま味成分、硬さ、色調等の比較を行いました。

その結果、大型会津地鶏は、うま味成分であるイノシン酸含量が多いこと、色調の赤味や黄色味が強いといった特徴が明らかとなりました。イノシン酸が多いことで、うま味をより強く感じる可能性が示され、また、地鶏の特徴である色の濃さはより強いことが示されました。

3. 今後の展望

この1月、三島町には会津地鶏を中心とした小規模食鳥処理場が建設され、4月からの本格稼働へ向けて準備がすすんでいます。今までは生産や処理の関係から、冷凍肉での流通が主となっていましたが、この食鳥処理場の稼働により、生肉での流通が可能となるため、より新鮮な会津地鶏の肉が入手可能となります。

また、猪苗代町では、昨年12月に「会津地鶏創作料理発表会」が催されるなど、従来からの産地として知られる三島町、下郷町、只見町などを含め、会津地方が一丸となって需要拡大に取り組んでおり、さらなる増羽の期待が急速に高まっています。

一方、もう一つの県産地鶏である「ふくしま赤しゃも」に関しても、川俣町において「川俣シャモ」としての生産が増加しています。このような状況の中、今後「会津地鶏」と「ふくしま赤しゃも」の飼養農家が増加することが見込まれることから、品質の安定した地鶏肉の生産技術が必要不可欠となります。よって、養鶏試験場では今後、飼養管理や給与飼料などの違いにおける肉質調査を行いながら、安全・安心に関する試験も実施し、消費者に喜んでいただける、美味しい地鶏の安定生産技術を確立していきたいと考えております。