



比内地鶏の雄を去勢

比内地鶏の新たな需要を掘り起こそうと、県内農家が去勢鶏を長期飼育して品質を高めた「あきたシャボン」の生産に取り組んでいる。肉の脂肪分が多く、ジューシーでまろやかな味わいが特徴。県畜産試験場(大仙市)が生産技術を確立した。県は生産者と連携し、県産地鶏の新ブランドとして県内外のレストランやホテルに売り込む。

あきたシャボン 販路拡大目指す

県と養鶏農家が販路拡大を目指す「あきたシャボン」

県畜産試験場 生産技術確立 農家と連携しPR

シャボンはフランス語で去勢した雄鶏を指す。県によると、欧米では主にクリスマス時期に流通し、ローコストチキンなどとして食べられる。フランス東部で育てられたシャボンは特に高級とされ、日本でも輸入品が販売されている。一方、国内では去勢技術が普及しておらず、生産者はほとんどいない。

出荷される比内地鶏の9割超は雌。雄は肉質が硬いため、ひなの段階で大半が処分され、成長した鶏は加工用に回る。雄は去勢する

県は、農産物加工などに取り組む女性を支援する「女性起業活動発展支援事業」の「農産物加工などに実施主体を募集している。加工機械・設備の導入経費や施設改修費などを補助する。県産食材を活用した加工品作りを後押しし、農

業の6次産業化を進めるのが狙い。事業費の3分の1、最大150万円を助成する。新たに事業を始める個人、団体のほか、事業拡大を図る

問い合わせは県農業経済課 ☎018・8660・17633

県畜産試験場は2006年に去勢技術の研究を始めた。研究員が米国の民間養鶏会社で研修。従来より簡易で鶏への負担も少ない方法を習得し、去勢器具も開発した。場内で飼育試験を重ねて肉質を高め、県内生産者にも技術指導を行ってきた。

昨年(30羽)を上回る50羽

配合飼料に加え、コメと全粉乳を給餌するのも特徴。重量は雌の1・7倍の4・2キに上る。通常の飼育方法とは異なるため、県のブランド認証は得られない。

飼育期間は7〜8カ月で、比内地鶏の雌(約5カ月)に比べて長い。生後5カ月程度まで放し飼いにした後、飼育スペースを狭めたり、かごに入れたりすることで鶏の運動量を減らし、脂肪が付きやすくなる。配合飼料に加え、コメと全粉乳を給餌するのも特徴。重量は雌の1・7倍の4・2キに上る。通常の飼育方法とは異なるため、県のブランド認証は得られない。

法を習得し、去勢器具も開発した。場内で飼育試験を重ねて肉質を高め、県内生産者にも技術指導を行ってきた。

昨年(30羽)を上回る50羽

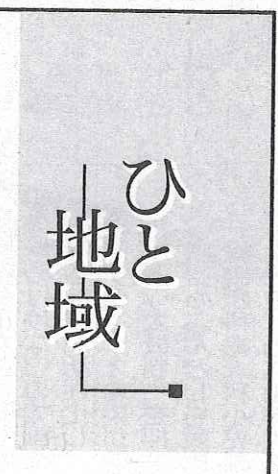
配合飼料に加え、コメと全粉乳を給餌するのも特徴。重量は雌の1・7倍の4・2キに上る。通常の飼育方法とは異なるため、県のブランド認証は得られない。

飼育期間は7〜8カ月で、比内地鶏の雌(約5カ月)に比べて長い。生後5カ月程度まで放し飼いにした後、飼育スペースを狭めたり、かごに入れたりすることで鶏の運動量を減らし、脂肪が付きやすくなる。配合飼料に加え、コメと全粉乳を給餌するのも特徴。重量は雌の1・7倍の4・2キに上る。通常の飼育方法とは異なるため、県のブランド認証は得られない。

工藤 喜美子さん(63) = 由利本荘市岩城 =

道の駅岩城(由利本荘市)に先月オープンした手作り料理の販売コーナー「もぐもぐ」を運営する岩城産直会加工部の代表を務める。メンバーの男女7人が協力し、地元産あきたこまちを使ったおにぎり、山菜料理などの総菜を販売。「地元の食材のおいしさを伝えた」と意気込む。

自宅の畑やビニールハウスでトマトやインゲン豆、ホウレンソウなどの野菜を栽培。10年ほど前から道の駅内の直売所に出荷してきた。道の駅には観光客



道の駅岩城(由利本荘市)に先月オープンした手作り料理の販売コーナー「もぐもぐ」を運営する岩城産直会加工部の代表を務める。メンバーの男女7人が協力し、地元産あきたこまちを使ったおにぎり、山菜料理などの総菜を販売。「地元の食材のおいしさを伝えた」と意気込む。

自宅の畑やビニールハウスでトマトやインゲン豆、ホウレンソウなどの野菜を栽培。10年ほど前から道の駅内の直売所に出荷してきた。道の駅には観光客

の駅の休憩スペースを改修調理場を設けた。並行して

程度を出荷する予定。2年前から飼育する佐藤秀平さん(54)は「通常の雌に比べて手間が掛かるが、ホテルに品質を評価してもらえてよかった。飼育技術をさらに高め、高級品として販売できるようにしたい」と話す。県は本年度、生産者と協力して首都圏や県内でのPRに力を入れ、販路拡大を図る。(高橋広幸)

約60人が関わった「Sorakラカモ」シリーズ1600円

◆カモメ柄の東日本大震災岩手県大槌町で生らがる手芸のカモメ柄の商集めている。

列島ア