

[成果情報名] 静岡発新銘柄地鶏「フジ小軍鶏」を開発

[要約] 一羽丸ごと料理に適した大きさで、かつ高品質な肉質をもつ小型肉用鶏「フジ小軍鶏」を開発した。

[キーワード] 地鶏、肉用鶏、育種、小型

[担当] 静岡畜技研中小・養豚養鶏科

[代表連絡先] 電話 0537-35-2291 E-mail : Shigeyuki1\_matsui@pref.shizuoka.lg.jp

[区分] 関東東海北陸農業・畜産草地（中小家畜）

[分類] 技術・普及

---

#### [背景・ねらい]

近年、食に対する消費ニーズが多様化し、鶏肉料理においても高品質な鶏一羽を丸ごと使った料理や骨付き料理等のニーズが増えている。しかし、現在の肉用鶏は生産性重視のため大型化されており、1羽あたりの体重は3kg以上となるものが多い。このため、これらの鶏を丸ごと料理しようとするとう調理が困難で、また、肉の量も多いため一般的な家庭ではなかなか食べきれないことが多い。一方で、大きさを優先して肥育途中の若い鶏を利用すると、その肉質は、締まりや旨みが少なく高品質とは言い難い。

このような背景から、「小型」で、かつ「高品質」という2つの特徴を併せ持った新銘柄地鶏を開発した。

#### [成果の内容・特徴]

1. 素材鶏に、静岡県遠州地方で飼育されている「遠州小軍鶏（雄）」と「ロードアイランドレッド（雌）」を用いた（図1）。
2. 飼育期間16週という比較的長期間の飼育においても体重雄：1,600g、雌：1,200gと小型であることが最大の特徴である（表1）。なお、飼料は28日齢まではCP21、ME2950Kcalを、29～70日齢まではCP18、ME2850Kcalを、それ以降はCP16、ME2850Kcalのものをそれぞれ給与した。
3. 正肉量は1羽あたり約600gで、一般的な4人家族で食べきれる量である。また、部位別ではモモ肉の割合が多い（表2）。
4. 肉質は、ブロイラーと比較して、①脂肪が少ない、②ジューシー感がある、③適度な歯ごたえがある、④旨味成分（イノシン酸）が多い、などの特徴がある（表3）。

#### [成果の活用面・留意点]

1. 静岡県の新たなブランド農産物として普及する。
2. 長期の飼育期間に対し生産量（正肉量）は少ない。

## [具体的データ]

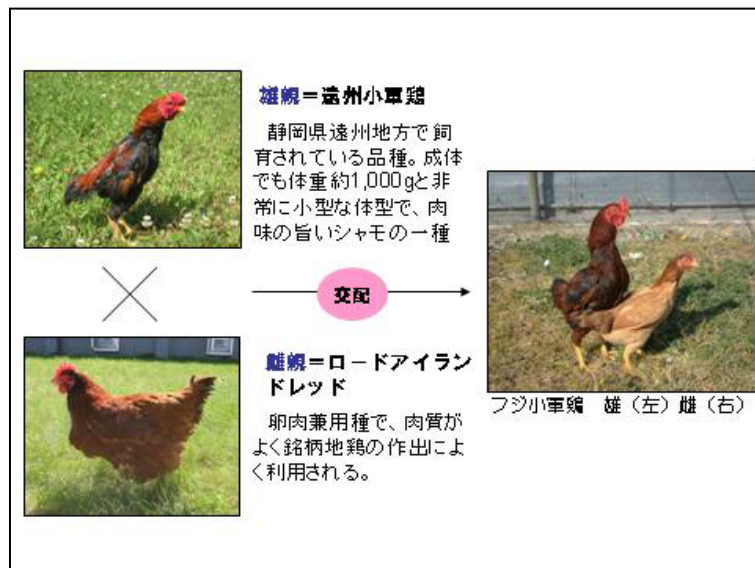


図1 フジ小軍鶏の作出交配様式

表1 フジ小軍鶏の飼育成績

		体重 (16週齢、g)	飼料消費量 (kg/羽)	飼料要求率	生存率 (%)
夏期	雄	1,458	5.38	3.81	97.8
	雌	1,018	4.39	4.52	91.1
冬期	雄	1,615	7.37	4.55	100
	雌	1,175	5.53	4.7	100

表2 フジ小軍鶏解体成績

		と体重	重量(g) (正肉に対する重量割合(%))			
			モモ肉	ムネ肉	ササミ	正肉
フジ小軍鶏	雄	1,663	372 (53.7)	264 (38.1)	57 (8.2)	693
	雌	1,127	240 (49.3)	200 (41.1)	47 (9.7)	487
ブロイラー	雄	3,122	609 (42.4)	708 (49.2)	121 (8.4)	1,438
	雌	2,597	513 (41.0)	626 (50.0)	112 (9.0)	1,251
平均値(n=6)						

表3 肉質

	一般成分			物理的特性		旨味成分
	水分** (%)	粗タンパク質 (%)	粗脂肪** (%)	クッキングロス* (%)	シェアバリュール** (kg/cm <sup>2</sup> )	イノシン酸* (μmol/g)
フジ小軍鶏	74.20±0.17	24.19±0.35	0.13±0.04	21.64±1.13	4.37±0.95	6.50±0.46
ブロイラー	73.42±0.61	23.84±0.70	0.85±0.37	22.51±1.36	2.28±0.71	5.85±0.90

(平均値±標準偏差)

\*品種間に有意差(n=14 \*P&lt;0.05、\*\*P&lt;0.01)

## [その他]

研究課題名：消費ニーズに対応した小型肉用鶏の開発

予算区分：県単

研究期間：2008年度～2010年度

研究担当者：池谷守司、松井繁幸