

# コープの産地指定『はぐくみ鶏』

## 1. 組合員とともに開発した産地指定の鶏肉です。

1996年から「脂肪が少ないこと」「脂肪や皮の黄色みが少ない、健康的な肉色」「安全・安心・出どころ確か」…そんな鶏肉を実現する為、組合員の皆さんと一緒に何度も検討を重ね、「ほどよいやわらかさでプリプリした歯ごたえ」、「鮮度がよくて臭みがない」、「脂肪や皮の黄色みが少ない」鶏肉を開発し、翌年の1997年に旧コープかながわ50周年を記念し佐賀県から、はぐくみ鶏としての販売を開始しました。



その後、2000年に旧市民生協やまなしの組合員と取り組みを重ね、特別飼育鶏として再開発されました。以降、佐賀県産、青森県産の2産地で飼育していましたが、2012年からは天災等のリスクを減らし、さらに安定して供給できるように、群馬・栃木県でもはぐくみ鶏が生産されるようになりました。



産地	はぐくみ鶏		
	佐賀県	青森県	群馬・栃木県
	JA フーズさが	プライフーズ(株)	群馬農協チキンフーズ
	29農場	23農場	28農場
品種	チャンキー(コップ)	チャンキー(コップ)	チャンキー(コップ)
出荷日齢	47～53日前後	45～54日前後	45～53日
飼料に抗生物質添加しない期間	全期間	全期間	全期間
単位面積当たり飼育羽数	47羽/坪	49～54羽/坪	50羽/坪
2014年度出荷量	180万羽	38万羽	30万羽

## 2. はぐくみ鶏は「特別飼育鶏」です。飼育期間の様子を記録しています。

はぐくみ鶏は全飼育期間中、感染予防ワクチン接種以外に抗生物質・合成抗菌剤を与えずに育てた鶏「特別飼育鶏」です。飼育のポイントは、一にも二にも快適な環境づくりであり、生産者によって規模は異なりますが、鶏舎1棟につき約4,000～12,000羽までとし、1羽1羽が活発に動けるよう、坪(3.3㎡)当たりの飼育羽数を通常の鶏より減らし47羽～50羽で飼育しています。

また、鶏は暑さに弱いので、夏は冬に比べて坪当たりの羽数を少なくします。寒い冬場は鶏舎内を閉め切って暖房を入れますが、一方で新鮮な空気も必要です。換気をすれば温度が下がるため温度と換気をバランスよく管理することが必要で、元気な特別飼育鶏を出荷するのは、とても大変な作業です。

### 1. 種鶏場

- ①種鶏場で親鶏が産んだ卵を孵化させ、ひよこを生産農場で飼育します。
- ②親鶏が産んだ卵は1個53g以上でなければ「ひよこ」として育てないという基準を設けています。
- ③種鶏場は大型無窓鶏舎(システム鶏舎)で最新式のコンピューターで管理、親鶏を健康に飼育しています。
- ④年間48,000羽の親鳥で850万個の卵を生産しています。

### 2. 孵化場

- ①種鶏場から運ばれた卵は日付、ロット毎に管理し、孵卵機で18日、孵卵機で3日、計21日で孵化します。
- ②雛は、ワクチンを接種後、出荷農場、入雛日、羽数、ロット番号、種鶏、雛体重、ワクチン履歴、出荷時の車内温度、出発時刻等必要事項を記入し出荷します。
- ③生産農場では到着時の温度、時刻、鶏舎別羽数を記録します。

### 3. 生産農場

- ①29戸の生産者で年間7,250千羽飼育しています。
- ②雛が入って1週間は、丈夫で健康な「はぐくみ鶏」を育てる大切な時期です。
- ③毎日鶏舎内外を巡回し鶏の成育状況を確認しながら「ブロイラー群別飼育記録表」を記入します。
- ④農場で約50日程度飼育し、2.9kgに成長し生鳥処理工場に搬入します。



ひよこのとき



若鶏に成長したようす

### 3. 飼料の配合にこだわって育てています

#### (1) くさみを抑える工夫

トウモロコシやマイロ※など植物性飼料を主体とし、魚粉など動物性たんぱく質を減らして、鶏特有の臭みを抑えました。※マイロ：飼料用の穀物。トウモロコシの一種。黄赤褐色の穀粒で、東アジア産のコーリヤンと同種

#### (2) 脂肪の色を見栄え良く

脂肪部分が黄色くならないよう、トウモロコシの配合率をコントロールしています。

#### (3) 健康で抵抗力のある丈夫な鶏に

乳酸菌などの有用菌やビタミン類などを添加し、鶏の腸内のコンディションを整えています。

#### (4) 引き締まった肉質に

たんぱく質の配合比率を高め、成長過程での皮下脂肪の急激な増加を抑えます。また、ビタミン E の添加によりうま味としまりのある肉質を引き出しています。

### 4. 出荷までしっかりと管理しています

生鳥搬入 一日約 27,000 羽入荷します。

獣医師により生鳥検査を行います。合格した鳥のみ次の工程へ進みます。

↓

懸 鳥 全工程がライン作業ですので処理はこの工程から始まります。

↓

と 鳥 鳥の頸動脈を切断します。

↓

放 血 体内の血を抜きます。血が残っていたら肉の中等に血が残り製品になりません。

↓

湯 漬 毛を抜きやすいように40℃と60℃のお湯に漬けます。

↓

脱 毛 毛を全部除去します。

↓

中抜き処理 内臓を摘出します。

獣医師により内臓検査を実施します。合格した鳥のみ次の工程へ進みます。

↓

冷 却 予冷10分、本冷30分合計40分間と体を冷やし概ね10℃まで下げます。

↓

解体処理 ここで「もも肉」「むね肉」「ささみ」「手羽元」「手羽先」等の製品に仕上げます。

↓

出 荷 ユーコープ事業連合様向け商品は、製造当日の概ね13:00頃伊万里チキンフーズ工場を出発し、翌日10:00~12:00頃「瀬谷工場」へ納品されています。



冷却まではほぼ機械化されています。冷却後の解体処理(部位ごとに分け、カットして成形する作業)は働き手によってほぼ手作業で行われています。私たちの元に鶏肉が届くまでには、生産者、加工者などたくさんの手がかかっています。

## 5. 加工品にも力を入れています

「むね肉」を中心に「ささみ」「肝」等を使った冷凍食品を製造しています。素材がよく調味料とも良く馴染んでとても美味しい冷凍食品が出来上がりました。レンジ対応商品からフライ・湯せんタイプまで幅広い商品があります。

「はぐくみ鶏で作った〇〇」

チキンチーズ焼き、チキンソースかつ、ひとくち照焼チキン、鶏レバーしぐれ煮、彩り野菜の焼きつくね  
生鶏だんご(軟骨入り)、ササミチーズカツ などなど

## 6. 飼料用米の取り組みをすすめています。

佐賀県産のはぐくみ鶏の一部に、お米を5%配合した飼料を一定期間与えています。輸入に頼っている飼料に国産の米を加える取り組みです。日本の田んぼを守り、食料自給率を向上させたいという思いから、2009年度に地元JAグループ佐賀と協力して始めました。佐賀県内で栽培される飼料用米のうち、はぐくみ鶏用のお米は5ヘクタール(約26トン分)。飼料工場で鶏が食べやすいように小さく砕かれ、ある程度大きく育った若鶏用の飼料に配合します。佐賀県内の30戸の生産農家で約8万羽のはぐくみ鶏に給与します。毎年6月と10月に、ユーコープのお店・工場・商品部などの精肉を担当する職員・パート職員が訪問し、田植えと稲刈りに参加しています。



## 7. 生産者の声



JAグループ佐賀プロイラー部会  
高森さん一家  
(啓太さん・美紀子さん・龍馬さん)

10数年挑戦し続けて今の我が家の経営があり、特別飼育はなくてはならないものとなっています。養鶏家の間には「人が愛情を持って鶏を育てれば、鶏が人を養ってくれる」という言葉があります。まさにはぐくみ鶏を育てながら、実は鶏に育てられてきたという思いがあります。



JAグループ佐賀プロイラー部会  
太田プロイラー 太田勉さん

はぐくみ鶏の出荷はどの鶏舎も年間約5回。というのは、ヒナ受け入れから出荷までの約50日と、その後鶏舎を入念に清掃・消毒する約2週間を合わせた65日~70日が生産の1サイクルだからです。わたしたちの鶏舎からは1度に約1万羽のはぐくみ鶏を出荷します。



青森県プライフーズ(株)  
飼育担当者  
大沢明彦さん

はぐくみ鶏は、一般的な鶏に比べて坪当たりの3~5羽程度少ない環境で育てています。また成長促進目的の薬剤を使用しないため、2~3日長く飼育します。生きたまま工場に搬入し、と殺後は1羽ずつ専門の検査員と獣医師によって検査します。と殺から血抜き、羽むしり、内臓摘出、冷却、部位別カット、箱詰めまで、約70分のスピード処理で、翌日にはユーコープの工場に到着。その翌日には店舗やおうちCO-OPの宅配センターから組合員の皆さんの食卓に上ります。工場ではHACCP(ハサップ=食品衛生管理システムのひとつ)を導入していますが、30分に一回消毒をするなど徹底した衛生管理を行っています。

# 鶏胸肉をおいしく食べるレシピ

【鶏ハム】 機関誌m i o 2014年8月号より



使ったのは  
コレ！



コープの  
産地指定はぐくみ鶏ムネ肉  
8月2週 8月4週 大・中・小

## すぐつくレシピ しっとりチキンの ねぎソース

絶品ねぎソースが鶏肉の味を引き出します。

材料 / 4人分 調理時間 15分※

コープの産地指定はぐくみ鶏ムネ肉 2枚

ねぎソース  
万能ねぎ(青い部分小口切り) 6本位  
塩 小さじ1/2  
砂糖 小さじ1  
CO・OPエクストラバージンオリーブオイル 大さじ4

※鶏肉を冷ます時間は除く

- 作り方
- ①鶏肉がぴったり入る大きさの鍋(直径16~18cm)に、肉がかぶるくらいの水を入れ、蓋をして中火にかけひと煮立ちしたら火を止める。完全に冷めるまで置いておく(1時間以上)。
  - ②オリーブオイルに塩、砂糖を加えてよく混ぜ合わせ、小口ねぎを加えてざっと混ぜねぎソースを作る。鶏肉を1.5cm幅に切って器に盛りソースをかける。

## 【片栗粉で鶏しゃぶ】 参考 オレンジページ

サラダや和え物、マリネなど、味付けを変えて色々楽しめます。



1 鶏肉はまな板に横に置き、幅6~7mmの大きめのそぎ切りにする。

### 極意①

(つるりん)をより感じやすくするため、断面が大きくなるように切って。



2 鶏肉1切れずつに片栗粉を薄くまぶし、余分な粉をはたき落とす。

### 極意②

粉のつけすぎはだまの原因に。口当たりがわるくなるので、粉をはたきときはしっかりと。



3 鍋にたっぷりの熱湯を沸かし、塩少々を加える。鶏肉を一度に加え、ときどき菜箸でほぐしながら、2分30秒ほどゆでる。

### 極意③

粉が溶けると鶏肉どうしがくっつきやすくなるので、ときどきほぐしながらゆでましょう。



4 鶏肉を氷水にとって2~3分しっかり冷やし、水けをよくきる。

### 極意④

急冷して一気に膜を固めたいので、氷水は必須。これで鶏肉から膜がはがれにくくなります。