

様式

静岡県試験研究10大トピックス（畜産技術研究所）

タイトル	お手頃サイズの肉用鶏“フジ小軍鶏（仮称）”が完成	研究期間	平成20～22年度
研究所 所属	畜産技術研究所 中小家畜研究センター 養豚養鶏科	補職名	主任研究員
		研究者名	松井繁幸
		問合せ先	0537-35-2291
研 究 概 要	【背景・ねらい】 近年、“食”の嗜好の多様化が進み、鶏肉料理においても鶏の丸焼きや参鶏湯（サムゲタン）など鶏一羽を丸ごと使った料理へのニーズが増加している。しかし、ブロイラーをはじめとする現在の肉用鶏は生産性重視のために大型化しており、核家族化が進む現在の一般家庭では食べきれない量ではなく、また料理するにも手間がかかってしまう。かといって、肥育途中の鶏では小型ではあるものの肉質の評価が低く料理に利用されない。 そこで、丸ごと料理に適した小型な体格で、かつ良質な肉質をもつ新たな鶏を開発することを試みた。		
	【成果の内容・特徴】 1. 肉質のよいシャモ系の鶏で、小型の「遠州小シャモ」（雄）と産卵性の高い「ロードアイランドレッド」（雌）の交配により、ブロイラーの約1/2の大きさ（体重約1.5kg、正肉量約600g）の交雑鶏が誕生した。（写真1、2）。 2. 交雑鶏の肉質は、適度な歯ごたえがあり、かつ加熱による肉汁損失が少なくジューシーで、しかも脂肪分が少なくヘルシーであることが特徴である（表）。		
	【成果の活用・留意点】 1. “駿河シャモ”に次ぐ、本県の新たな銘柄鶏として普及していく。 2. 家庭用レンジにも入る大きさであり、1羽丸ごと料理に適した食材として、料理店及び一般家庭での調理用に提供できる。 3. 現在、生産体制の整備等、本格的な普及に向けた準備を進めている。		

様式



写真1 完成した“フジ小軍鶏（仮称）”  
（左：雄、右：雌）

シャモの外観的特徴が濃く残り、脚が長い。もも肉量が多い。



写真2 調理例（ローストチキン）

約20cmのお皿に余裕をもったのる大きさである。また、一般的なオープンレンジにも入り、家庭でも調理しやすい。

表 交雑鶏の肉質（ブロイラーとの比較）

	一般成分			物理的特性	
	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** (kg/cm <sup>2</sup> )
交雑鶏	74.20±0.17	24.19±0.35	0.13±0.04	21.64±1.13	4.37±0.95
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

(平均値±標準偏差)

\*:品種間に有意差(\*:P<0.05、\*\*:P<0.01)

\* クッキングロス：肉汁の損失率、保水力を示す値

\* シェアバリュー：肉の柔らかさを示す値