



震災に当たり会津の状況ですが、幸い地震の被害は、部分的な地割れ等はいろいろありましたが、全体的には被害は少なかったといえます。

私たちの鶏舎のある地域では、停電が3時間程度、また、地震のショックで鶏が少し驚き、数十羽圧死したという状況で、本当に不幸中の幸いでした。一番困ったのは、飼料が入ってこなくなってしまったことです。

飼料が入らなくなったため、受精卵が極端になくなり、ふ化数が極端に減り、さらに生まれたひなが育たず、もとの回転に落ちつくまでは、1年近くかかるというのが震災の一番大きな影響でした。

会津には、震災で避難されている方がたくさんいます。空いた高校を利用して、大熊町の仮の役場ができました。そのように会津は、福島県内で助け合おうと被災した人たちを受け入れています。このような中で、私たちは会津地鶏を使って、どのように歩み、どのような方向で発展させていきたいかを説明いたします。



(1) 会津地鶏とは

- 会津地鶏は昭和62年に県養鶏試験場(現養鶏分場)が会津地方で発見した **純系会津地鶏** を基にして作出した **地鶏**
- 美しい羽装が特徴



会津地鶏は、日本のJASで認められている正式な地鶏認定を受けた38種類の中のひとつです。このほか、日本では有名な地鶏でシャモや比内鶏という原種があり、全ては肉にはなっていませんが、その中の純系と認められている鶏ということです。

○純系会津地鶏の由来



- 会津地方で**400**年前にはすでに生存していたと言われる。
- 彼岸獅子の文化とともに会津に伝わった説や平家の落人が愛玩用に持ち込んだとの説など様々。
- 昭和初期、この「鶏」について新聞に取り上げられたこともあった。



会津地鶏は、450 年あるいは 500 年前から生息していたといわれています。会津には昔から彼岸獅子という伝統文化があり、この獅子頭に会津地鶏の雄の尾羽を使ってきました。会津に生息して守られてきたといえます。

会津地鶏は、分類的には小国という鶏の分野です。2 年の間に徐々に尾っぽが長くなり、尾長鶏のようなきれいな鶏になります。愛玩用として長きにわたり、会津に生き延びてきたという鶏です。



○会津地鶏開発の経緯

- 純系会津地鶏を基に、新しい 地鶏 の開発を！

【コンセプト】

“会津”で飼われ続けていた純系会津地鶏。

純系会津地鶏の美しい羽装を活かし、増体性と品質に優れる地鶏を開発したい。

- 他の鶏と交配し、平成2年度から商業鶏「会津地鶏」の普及を開始した。

その後、この鶏を、会津、または福島県の特産にできないかと、開発を重ねてきました。

平成2年度から福島県の農林水産部の協力を得て、商業鶏「会津地鶏」として普及活動を始めました。この普及に向けた取り組みは、地鶏としては今までの例にない活動だと思っています。

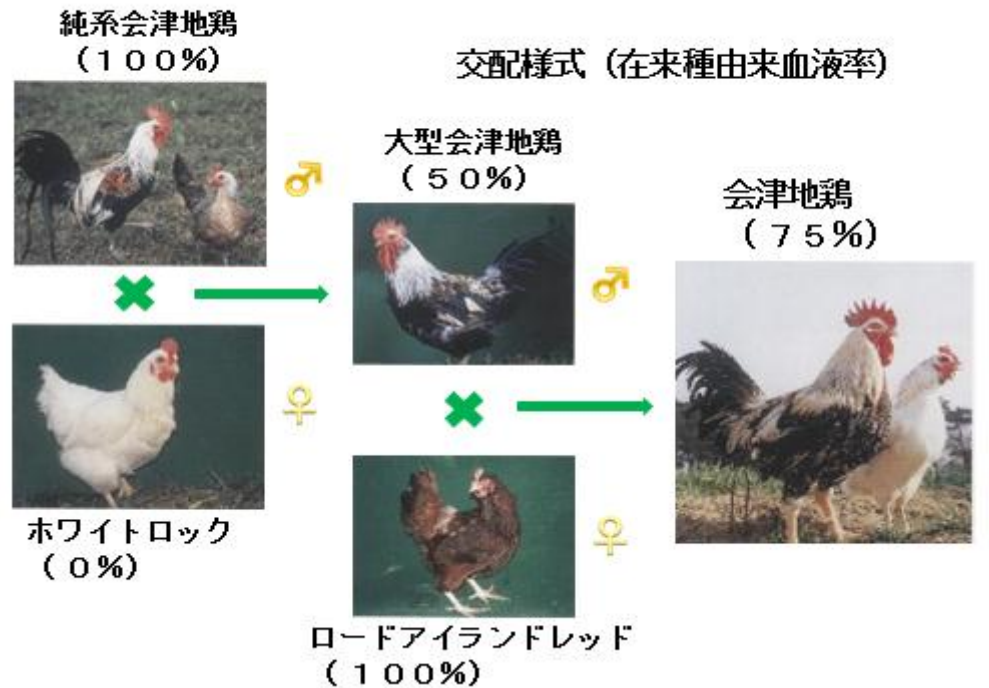
○鶏舎の様子



鶏舎の様子です。上の写真が鶏舎の全体的なイメージで、下の2枚が鶏舎の中です。

平成19年度にこの鶏舎をつくる時、鳥インフルエンザの発生で世界も含め、日本全国で大騒ぎになりました。国の補助金をいただき、県や国の全面的な協力のもと会津地鶏の基地をつくりました。外壁は軽い断熱材を入れた少し贅沢なつくりで、夏は涼しく、冬は暖かく、設計はウィンドウレス鶏舎で、野鳥、ネズミが1匹、1羽も入らないようにしました。

○会津地鶏の交配様式



会津地鶏の開発内容は以下のとおりです。左上の写真の鶏が純系会津地鶏の雄雌です。純系の雄と下のホワイトプリマスロックをかけ合わせて、体を大きくすると同時に、産卵能力も維持しようとホワイトロックを選びました。

F1の大型会津地鶏を生産し、さらにロードアイランドレッドをかけ合わせ、肉の改良を行い、現在のコマーシャル鶏の会津地鶏を誕生させました。これはすべて福島県の養鶏試験場で実施しております。

私どもは会津地鶏を福島県のブランド地鶏として、現在、販売活動をしています。

○会津地鶏の特徴



- 広々とした環境でゆっくりと育てられた会津地鶏の肉は、「コク」・「うま味」に優れる。
- ブロイラーと比べてあまり卵を産まないため、2日分の栄養を含んだ会津地鶏の卵は弾力があり、味に深みがある。



会津地鶏の特徴としては、卵については、普通の採卵鶏からみると、60%ぐらいの産卵率でまだまだ低いですが、2日分の栄養を含むことから卵としての価値は高く、弾力性があり、卵黄は大きく、卵白が少ない卵です。

肉については、他の地鶏と比べて、脂身が甘く、味わい深いです。

会津地鶏は、平均120日の飼育で、雄は110～125日の間で処理し、雌は120～140日の間で処理することを協会内で決め、肉質の統一を図り、雄雌両方の肉を平均的に使っています。

(2) 会津地鶏のPR活動

①三井食品フードショー2012(商談会)

日付:平成24年7月25日～26日

場所:東京ビッグサイト(東京都江東区)

来場者数:約4,000人



地鶏としては、秋田比内地鶏や名古屋コーチンと
いろいろあります。私たちは後発なので、どこから
PRしていくかをいろいろ考え、地元の1件1件の
肉屋に卸すよりも、いろいろな商品開発をして全国
展開をしていくことを第1の目標に掲げました。

現在、東京ビッグサイトや幕張メッセ等々で商談会
がいろいろな形で開かれていますが、そこに積極的
に参加しています。ここでは、去年出展した商談会
の一部を紹介します。

三井食品フードショー2012 は、東京ビッグサイ
トで三井食品が直接取引をしているバイヤーを参
集し開催したもので、約 4,000 人が来場しました。
バイヤーは少ないですが、非常に商談率の高いイベ
ントです。

②アグリフードEXPO2012(商談会)

日付:平成24年8月2日～3日

場所:東京ビッグサイト(東京都江東区)

来場者数:約13,000人



アグリフードEXPO2012は、東京ビッグサイトで開催され、全国から地鶏だけではなくいろいろな食材が集まり、来場者は2日間で1万3,000人に及び、規模が大きく、人が多く集まる商談会です。





③エドモント夏祭り(販売イベント)

日付:平成24年8月6日

場所:ホテルメトロポリタンエドモント(東京都千代田区)

来場者数:約1,400人

ホテルメトロポリタンエドモンドでの販売イベントは、会津若松市が直接ホテルと連携し、夏祭りを実施したものです





④全国都道府県特産物フェア(商談会)

日付:平成24年8月29日～31日

場所:東京ビッグサイト(東京都江東区)

来場者数:約49,000人



各都道府県が中心になり全国のさまざまな特産品を紹介する商談会もありました。東京ビッグサイトで8月の暑い時期に開催され、来場者は4万9000人と非常に大きなイベントでした。

私たちもいろいろな商品をどういった形で表現するか、PRするか、売るかということについて商品の選定を考え、商談会に参加しました。



⑤ 地方銀行フードセレクション(商談会)

日付: 平成24年10月23日～24日

場所: 東京ビッグサイト(東京都江東区)

来場者数: 約10,000人

全国の各県を代表する銀行が、生産者、またはバイヤーを直接集めて開催する大きなイベントもありました。地方銀行のネットワークを活かし、全国の「安心・安全・おいしい」食材の紹介を通して、地域経済と食文化の活性化を目的とした商談会でした。



(3) 会津地鶏を使った商品開発



会津地鶏串焼きセット



炙り串焼きセット

会津地鶏は、肉と卵を売っていこうと商品開発しています。代表的なものは、焼き鳥の串焼きセットで、商品化してお取り寄せ等で売り出しています。

もう1つは、右側のあぶり焼きセットです。これは真空包装し味つきで、すでに火が通っています。湯せんや温めるだけで食べられる商品を何とか開発したいと、半年ぐらいかけてつくり上げました。

これから高齢化社会をむかえ、また、核家族の中で、家庭内で余り手をかけないで、焼き鳥が食べられないかと開発した商品であり、商品開発から1年経過し、商談会で商談していますが、やっといろいろな形で引き合いが来ています。動き出した商品といえます。



会津地鶏レトルト商品セット



ジャーキー&ドライソーセージ もも肉の味噌漬け&粕漬け



これは、加工品です。上にあるのはレトルトの商品ですが、賞味期限2年をつけられる商品です。震災直後に「がんばれ福島」の商品展開の中で一番多く商談があったのが、このレトルト商品です。震災から半年で10万個も全国から引き合いがあり、買っていました。

いろいろな災害が発生すると、このようなレトルト関係が多く出て、常温で流通ができるところで引き合いがあります。

下のジャーキーとドライソーセージも常温で180日の賞味期限。その他、もものみそ漬けやかす漬けは、冷凍流通のためお取り寄せ中心で、現在販売しています。



会津地鶏の卵アイス



かすていら



シフォンケーキ



これは卵を使った商品は、「アイスクリーム」とカステラの「かすていら」、それと「シフォンケーキ」。商談会では、チーズケーキ3種類等も販売し、卵の需要を伸ばしていきたいと考えています。

私たちは商品開発する上では後発の分野なので、会津地鶏という名前をいろいろな商品に使って、皆さんに見ていただくことが大事なことではないかと思っています。会津地鶏本体の肉、卵を売ってきたいと活動をしています。

ご清聴ありがとうございました。



最後になりますが、震災前は会津地鶏の生産羽数が約5万羽で、採卵鶏が1万羽ぐらい、合計約6万羽でした。私たちは東京を中心に市場を意識していましたので、「がんばれ福島」で応援していただき、ありがたいことに、現在は10万羽ぐらいの羽数の生産に取り組んでいます。

関西には、まだまだ流通はしていない状態で少し敬遠される部分がありますが、東京では、本当に皆さんに後押ししていただき、今、商品開発、商談会、また生産に力を入れているところです。

会津の農産物は、全体的にまだまだ風評被害の真ただ中にあります。私たちは地鶏を使って、何か福島県、また、会津の農畜産物の先がみえてくるような起爆剤になろうと考えています。今後も、鶏だけではなく、農産物全体で連携をとり、会津、福島県の農産物をもう一回もとに戻して売っていこうと取り組んでいきます。