

昭和17年、国の天然記念物の指定を受けた「比内鶏」を有する比内町。その優れた味を再現し、広く庶民の食卓に伝えるため開発された「比内地鶏」、その手間ひまをかけたこだわりの飼育方法は、日本一と称される味を支えています。

生産農家・J A・行政が育むこだわりの「比内地鶏」(比内町)



天然記念物『比内鶏』の番

日本三大美味鶏の

『比内鶏』

天然記念物「比内鶏」の味

を再現した『比内地鶏』

「比内鶏」は、名古屋コーチン・薩摩鶏とともに日本三大美味鶏のひとつとして今や全国に知られています。

古くから比内町や北秋田、大館・鹿角地方の農家で広く飼われていた小型のニワトリで、肉の味に優れ、キジ・ヤマドリと同じような風味と香味を持っており、噛みしめるほどに味がでてきて美味なことから藩政時代には、年貢として納めていたほどであります。

比内鶏は純粋な日本地鶏でもあり、学術的にも評価が高いことから、昭和17年、国の天然記念物の指定を受けました。これにより種の保存が義務付けられたこともあり、自由に食べることができなくなりました。

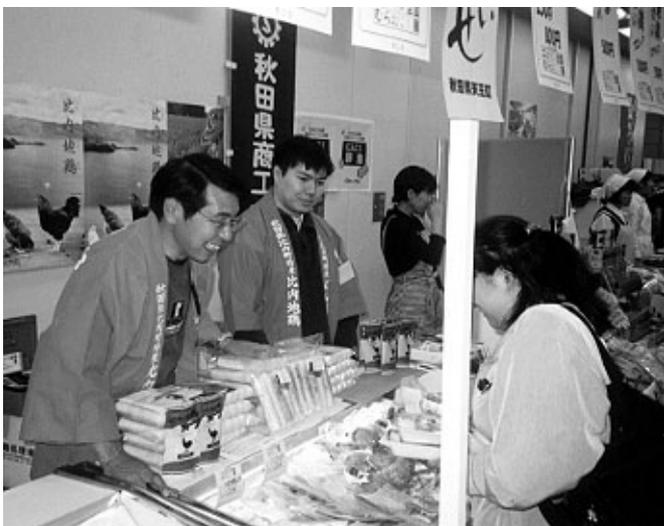
天然記念物の比内鶏は、元来愛玩用・観賞用として飼育されてきたため成鳥となっても普通のニワトリに比べ身体が小さく、肉があまり取れない、さらに飼育が極めて難しいこともあり、食肉生産にはあまり適さない鶏でした。

しかし、天然記念物に指定された美味なる鶏肉を、多くの人に味わってもらいたい、広く庶民の食卓に伝えたいという気運が高まってきたのです。

昭和48年、県の畜産試験場が中心となって比内鶏の味



きりたんぽ鍋には欠かせない「比内地鶏」



肉質にできるだけ近い鶏の開発に取り組みました。

色々な品種との交雑（かけ合わせ）を行ったところ、比内地鶏の雄とアメリカ原産のロードアイランドレッドの雌との組み合わせが、その味を最も醸し出すものとなり、この交配一代雑種に『比内地鶏』と命名

飼育農家らによる比内地鶏生産組合を発足させ、生産体制整備を図り、昭和49年町特産の地鶏として売り出して行きました。

**低迷期を乗り越え
生産農家・J.A・町が
一体となって取り組む**

肉の美味しさから、売り出して2〜3年は好調な伸びを見せましたが、この頃は、一般の人が、多少高額でも美味しいものに金をかけるという時代ではなく、また冷凍・冷蔵（クール）宅配便がまだ無かった頃で、首都圏等に対して生肉では勝負できなかった時期でもありました。昭和52年頃から県内需要がほとんどの低迷期を迎えます。

50年代後半に入ると冷凍・冷蔵宅配便が登場し、首都圏に向けての出荷が伸び始めました。

昭和60年1月、町では全国に向けて比内地鶏の名を高めようと、「比内」の市を開催（今年で21回開催）62年には解散していた比内地鶏生産組合を新たにJ.A比内町（現J.Aあきた北）の比内地鶏生産部会として立上げ、さらに平成元年には、J.A比内町が、町からの支援を得て比内地鶏処理場を建設し、本格的な出荷体制の整備が図られました。

平成の時代に入ると、生産農家・J.A・町が一体となって、首都圏の各有名デパートや、各種イベントや物産展などに合わせて、試食販売など

を行い、積極的に売り込みやPR活動を展開して行きました。

その後「比内地鶏」は、その味が評価され、グルメたちからの賞賛を受け、料理番組などのマスメディアでも美味しい食材として取り上げられるようになり、前記の日本三大美味鶏のひとつとしてその名を全国に知らしめました。

近年特に需要が伸び、生産が追いつかない状況で、平成16年度は27名の生産部会員で約22万羽（本県全体約50万羽強）を生産。さらに同部会では品質の均一化を図るため「飼育管理マニュアル」を定めより高品質な比内地鶏の生産に努めています。

**通常の3倍の手間ひま
をかけた日本一の地鶏**

比内地鶏の飼育の基本は、

「放し飼い」です。生まれてから30日齢までは育雛鶏舎で飼育し、その後放牧場内の簡易鶏舎で1週間程度飼育したあと全面放し飼いとなります。放牧場は1千羽あたり1千5百mのクローバー主体の牧草地で、放牧場の回りにはタヌ



キやキツネなどの外敵の侵入を防ぐため金網を設置し、タカ・カラス類の侵入を防ぐための防鳥ネットを張ります。

比内地鶏の飼育期間は、160日齢を基本として出荷します。通常のブロイラーと呼ばれる鶏肉は約60日齢であり、約3倍の手間ひまをかけて育てた比内地鶏は、世界一値段が高い鶏肉といわれています。

比内町の澄んだ空気、肥えた土、きれいな水、広い牧草地で1羽1羽丹念にのびのびと育てられている比内地鶏はまさに日本一の地鶏と言っても過言ではありません。

**こだわりの「放し飼い」で
日本一の比内地鶏生産に
取り組む比内町**

比内地鶏は秋田を代表する郷土料理「きりたんぼ鍋」に欠かせない食材、鍋に肉を入



れると細やかな脂肪が浮き、鶏肉本来の持つコクと香りが味わえます。適度な歯ごたえとだし汁のうまさは比内地鶏の最大の特徴となっています。

町では、比内地鶏生産部会で飼育された、本場「比内町産」の放し飼い比内地鶏だけに「比内町産認証シール」を貼付しています。

昔ながらの「放し飼い」にこだわり、いちばん手間のかかる方法で日本一の比内地鶏生産に取り組む比内町の、これから注目したいところです。

この放し飼による飼育が日本一の味を醸し出します。