



ちょっと勉強室

No.174

平成24年 2月

今回のテーマは 鶏 肉



(1) 基礎知識

家庭や給食に欠かせない、お手頃価格でおいしいお馴染みの食材の一つに鶏肉があります。キジ科ニワトリの肉で、ニワトリは「庭で飼う」という意味からその名がついたといわれています。鶏は最も代表的な家禽の一つで、鳥肉というと鶏肉を指すことが多いです。鶏の祖先は、東南アジアの熱帯圏に生息している赤色野鶏で、紀元前 5000 年前後に中国やインドで家禽化され、東西へ広がったとされます。日本へ渡来した年代は明らかではありませんが、中国大陸から朝鮮半島を経て渡来し、紀元前数百年にはすでに飼われていたとされます。その後、平安時代から江戸時代初期にかけて中国大陸や東南アジアから新しい品種が入ってきましたが、食用としてよりも、時を告げたり、闘鶏や愛玩、卵が目的で飼育されていたようで、食用に飼いはじめたのは江戸時代後期からのことです。日本書紀によると、天武天皇による肉食禁止令で、4月1日から9月30日までの間、稚魚の保護と五畜の肉食が禁止されました。現在、牛肉や豚肉に比べ、食のタブーに触れることが比較的少ない食肉のため、世界中で広く利用されています。

18世紀の鶏肉の価格は、1羽が一週間分の給料に相当しました。アメリカでは第二次世界大戦中に牛肉や豚肉が不足したため、鶏肉の消費量が増加しました。大量飼育が可能となり1950年代に生産コストが下がり、その後、牛肉や豚肉に比べ脂肪分やコレステロールが少ないことから更に人気となりました。ヨーロッパでは狂牛病の影響で、鶏肉の消費量が1996年に初めて牛肉や仔牛肉を上回りました。アメリカとカナダでは昔から、チキンスープを飲むと風邪が治るといふ言い伝えがあります。近年、その作用についての研究結果が発表され、話題となりました。鶏肉を分類すると、「ブロイラー」「地鶏」「銘柄鶏」に分けられます。

① ブロイラー

市場に出回っている鶏肉の90%はブロイラーです。ブロイラーとは鶏の品種名ではなく、食肉用として短期間で出荷できるように改良された肉用若鶏の総称です。もともとはアメリカの食鶏規格の用語で、オーブンなどで丸焼きにする意のbroilが由来です。生後8週間で2.5kg程度に育てられて出荷されます。殆どが平飼い(自由に動き回れる平面飼養の方法)で、飼養密度が高いため病気や衛生面には万全を期し、ひな入れから出荷までを全て鶏舎単位で行う「オールイン・オールアウト」方式が行われています。1年間の出荷羽数は6億3408万羽(平成21年 農林水産省「食鳥流通統計調査」)で、そのうち最大産地は宮城県1億1920万羽、以下鹿児島県、岩手県と続き青森県は約3867万羽の全国4位です。

② 地 鶏

食生活や嗜好の多様化に伴い、ブロイラーとは違う味わいの地鶏が注目されるようになり、全国各地で作られています。「地鶏」にはJAS規格により表示の条件があり、『素びなは在来種由来の血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること』『孵化日から80日間以上飼育していること』『28日齢以降平飼いで飼育していること』と定められています。更に表示には「地鶏」の表示、父鶏母鶏の組み合わせ、飼育期間、飼育方法、生産業者の氏名などがが必要です。

青森県で飼育されている地鶏に、青森シャモロックがあります。青森県畜産研究所が20年もの歳月をかけて開発した肉用鶏で、平成2年に誕生しました。母親は速羽性横斑プリマスロック、父親は本県原産のシャモを改良した横斑シャモです。品質を安定させるため、青森シャモロック同士での交配は一切せず、一代交配のみで誕生します。肉は味が非常に濃厚で、キメが細かく締まり、ダシが良く出ます。うまみ成分のグルタミン酸、イノシン酸は、ブロイラーや有名地鶏と比較して、どちらも高い含有量です。

③ 銘 柄 鶏

両親が地鶏に比べ増体に優れた肉専用種といわれるもので、できた素びなの羽色が褐色系で「赤どり」といわれるものと「ブロイラー」があり、いずれも飼料、飼養方法、飼養日齢などに工夫を加え、その内容を明示しているニワトリのことで、全国各地に多様な銘柄鶏が存在します。青森県には桜姫鶏があります。肉の色が淡い薄桜色なのが特徴で、飼育期間の後半30日間は黄色身を抑え、ビタミンE等を加えた独自の飼料配合で育てています。臭みが少なくジューシーな肉です。