

平成22年12月13日

やまなしの新しい銘柄鶏  
**「甲州からかいどり」**



(オス)



(メス)

“からかう” = “手間をかける”

**【名前の由来】**

甲州弁の“からかう”は「手間をかける」や「何とか工夫して上手くいくように頑張る」という良いニュアンスの言葉です。

この鶏は「ブロイラー（若鶏）」よりも飼育日数が長いため、手間をかけて飼うことになります。

このことから、『手間ひまかけて大事に育てる ‘にわとり’』という意味を込めて、“甲州からかいどり”と名付けました。

**【開発の経緯】**

一般に流通している鶏肉といえば、そのほとんどが「ブロイラー（若鶏）」です。

ブロイラーは発育が速く飼育期間が短いため、肉質が柔らかく脂ものっており、唐揚げなどの揚げ物に適した肉として知られています。

一方、本県には「甲州地どり」という高級鶏肉があります。

甲州地どりは父親に肉質の優れた「シャモ」を用いています。

飼育期間が長く（ブロイラー：約50日、甲州地どり：約120日）、広い場所でよく運動するので、甲州地どりの肉は良く締まり、歯ごたえやうまみがある一方、適度な脂肪がのっているので水炊きなど和食向きです。

しかし、甲州地どりは長期間飼育している分、価格も高くなるので、現在では割烹など飲食店での利用が中心となっています。

そこで、…………

多様化する消費者ニーズに応えるため、

“ブロイラーよりもおいしく、高級鶏肉である甲州地どりよりも  
安価で消費者が購入しやすい”

本県独自の「新銘柄鶏」の開発に向けて、

県畜産試験場が平成19年度から取り組んできました。

## 【特 徴】

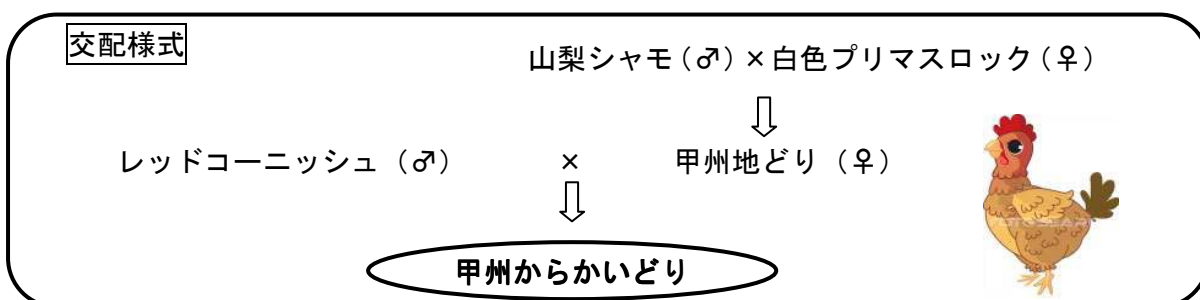
甲州からかいどりは、甲州地どりの系統を引き継いでおり、適度な歯ごたえやうまみを有するやまなしの新銘柄鶏として誕生しました。

母親を‘山梨の高級肉用鶏「甲州地どり」’、父親を‘発育性の優れた「レッドコーニッシュ」’とすることで、山梨らしさを前面に出しながらも、飼育期間を84日と短縮できました。

肉のうまみを残しつつ適度な脂を有するので、特に、焼き物に適した肉質となっています。早期出荷できるため価格も低く抑えることができ、今後テーブルミートとしての需要が期待されます。

### 1. 組み合わせ

レッドコーニッシュの雄を、甲州地どり（シャモ×白色プリマスロック）の雌に交配しました。



### 2. 発育成績

〈発育体重〉

（単位：g）

	生後8週		10週		12週		17週	
	♂	♀	♂	♀	♂	♀	♂	♀
甲州からかいどり	2,870	2,355	3,750	2,888	<b>4,290</b>	<b>3,390</b>		
甲州地どり	2,660	1,740	3,015	2,199	3,650	2,407	4,848	3,205

参考：甲州地どりの出荷は生後17週。

地どりよりも発育が早く、飼育期間を短縮できるため安く提供できます。

### 3. 肉質成績

	ドリップロス (%)	加熱損失 (%)
甲州地どり	0.77	11.08
甲州からかいどり	<u>1.20</u>	<u>15.02</u>
ブロイラー	1.51	18.55



※ドリップロスの値が低い肉ほど保水性がありジューシーな肉です。  
※加熱損失の値が低いほど調理（加熱）しても旨みの損失が抑えられます。

加熱しても肉汁の流失が少なく、ジューシーな鶏肉です。

### 【問い合わせ先】

農政部畜産課生産担当（菊島・金高）：055-223-1607

畜産試験場養鶏科（松下・船井）：055-273-6441