

道産地鶏「北海地鶏Ⅲ」生産性と利用性の向上

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
農業研究本部 畜産試験場
畜産研究部 中小家畜グループ

森井 泰子

新たな給与体系を確立 飼料費6.7%低減

在来鶏100%の地鶏として北海道立総合研究機構が開発し、2019年に「北海地鶏Ⅱ」からリニューアルした「北海地鶏Ⅲ」は、十勝地域を中心に生産され、地域ブランド「新得地鶏」としても販売されています。成長に時間がかかる地鶏は飼育に手間ひまコストがかかりますが、少しでも効率的に生産し、より多くの方に利用していただくために、生産性を向上する飼育技術と地鶏肉の持ち味について紹介します。

飼料費の低減

飼料費は生産コストに占める割合が高いため、飼料価格の高騰による影響は甚大です。そこで、北海地鶏Ⅲに適した飼料給与体系を検討しました。



ヒナの発育改善のため、練り餌を足元に。早期多回給与で練り餌の摂取ムラを軽減できると考えられる

図1 北海地鶏Ⅲに適した新たな飼料給与体系

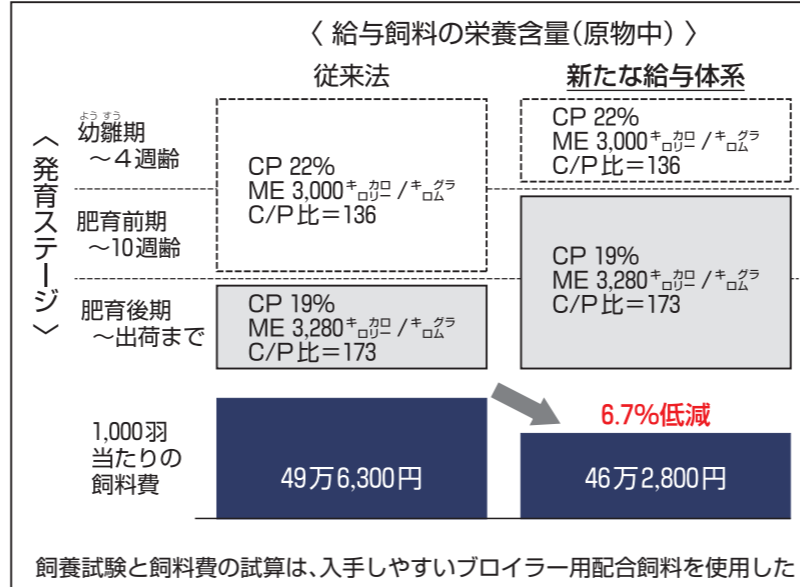
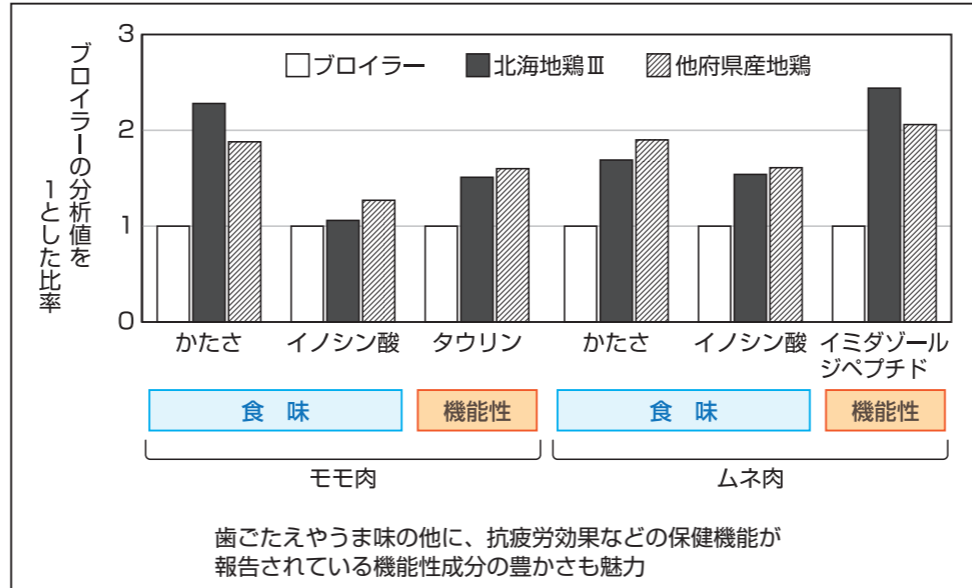


図2 北海地鶏Ⅲの理化学特性



ME含量は3200キカロ/キログラムに設定

ME(エネルギー)の比率(C/P比)は170程度と推定され、肥育後期ではME摂取量の増加に伴い増体量が増加したことから、肥育全期間で飼料中C/P含量は18%、ME含量は3200キカロ/kgに設定し、適期を超えて飼育する場合は体脂肪の蓄積が懸念されるため、C/P比は170程度を維持しつつME含量を下げると、生産状況に応じて調整することをお勧めします。

飼付けによる発育改善

地鶏は群で平飼いされ、商品価値の低い体格が多る鶏(小鶏)の発生がしばしば問題となり対策が求められていました。小鶏の社会的順位を改善して食い負けをなくするために、体格差が広がる肥育期に別飼いを試行しましたが発育回復効果は確認できず、肥育期に入るまでの発育改善が重要と考えられました。

技術情報とパンフレットは畜産試験場のHP(QRコード参照)で公開中

肉の特長と利用法

普及情報

肉用若鶏(プロイラー)との比較では、北海地鶏Ⅲは歯ごたえとうま味に関連する分析値が高く、近年注目される機能性成分が豊富であり、他府県産の同じ価格帯の地鶏と遜色ない結果を得ました(図2)。

総務のすすめ

(一社)終活マイライフ 代表理事 榎木 泰子

私たちの生活の中で、意思の疎通は言葉で伝えることが大切です。口から発する言葉や手紙に書く文章で伝える方法など幾通りか考えられます。

言葉で思いを伝える大切さ

それは一人の人間として、今を大切に生きてきた思いや、考え、価値観、尊敬、譲れないことなどきちんと話したいがなされた聞き取りされているのでしょうか？