

ふくおかさん家の
うまかもん

はかた 地どり



全国に47種しかない希少な地鶏の一つ 旨味が強いサザナミと軍鶏のいいとこ取り！ 福岡が全国に誇る地鶏「はかた地どり」

旬

通年

生産地

元岡(西区)

“地鶏”と聞くと、どんな鶏をイメージしますか？日本国内で年間6億8000万羽飼育されている鶏は大きく3つに分類されます。最も飼育数が多いのはブロイラー、次いで育て方や飼料などにこだわった銘柄鶏、そして最も少ないのが地鶏です。

地鶏の比率は全体のわずか1%しかないことから、その希少価値の高さはわかるというもの。地鶏と呼ぶためには日本農林規格に定められた、いくつかの条件を満たす必要があります、全国でも47種しか存在しません。そんな希少な地鶏の一つ、福岡県が誇る「はかた地どり」。

「はかた地どり」は1987年に福岡県農林業総合試験場が3年の月日をかけて開発した地鶏です。ベースとなったのは当時、闘鶏において負けなし、無敵の大軍鶏と謳われた「石松」。「はかた地どり」には今なお、この「石松」の血が受け継がれているんです。

そもそもなぜ「はかた地どり」は開発されたのでしょうか。そこには江戸時代に始まった鶏肉を好む福岡の食文化が深く関係しています。黒田藩が鶏卵生産を振興したことで、当時から比較的容易に鶏肉を手に入れることができた福岡。ゆえに、鶏肉と根菜類を炊いたがめ煮(筑前煮)、水炊きといった郷土料理が生まれ、今もその食文化は脈々と受け継がれています。ただ、国内で鶏肉の生産が盛ん

なった1975年以降、「がめ煮がおいしくない」「最近の鶏肉は肉質が柔らかく、水炊きに向かない」といった声が多く聞かれるようになり、「はかた地どり」の開発に着手しました。

そんな35年以上の歴史を有する「はかた地どり」ですが、実は2010年にさらなる品種改良がなされました。それが福岡で昔から飼われてきた鶏「サザナミ」を交配に加えることでした。それにより肉質が柔らかくなり、さらに旨味も増すことに成功。新たな「はかた地どり」としてますます人気を高め、今では地鶏の中で全国3位の出荷量を誇るまでになりました。また、「はかた地どり」が持つ栄養価にも注目です。ムネ肉にはイミダゾールジペプチドの一種である「アンセリン」「カルノシン」という成分が一般のブロイラーより多く含まれており、加齢で衰えやすい認知機能向上をサポートする効果があるとされています。その結果、2019年9月に生鮮食肉としては初めて、機能性表示食品として消費者庁に受理されているんです。

飼育期間は80日以上、平飼いでゆったりとした飼育密度、安全性の観点から設ける60日以上のお薬飼料期間、養鶏から処理販売まで一貫体制での生産など、さまざまなこだわりを持って福岡県内で育てられる「はかた地どり」。ぜひ一度味わってみてください。

