

2015年
6月号



発行：生活クラブ生活協同組合
発行責任：理事会
編集：広報委員会
茨城県牛久市猪子町 992-676
TEL 029-874-8510 FAX 029-874-3651
http://ibaraki.seikatsuclub.coop/

特集：たすけあい

わたげ

生活クラブ茨城

消費材シリーズ

鶏肉(はりま)

生活クラブ鶏肉の取組みは1982年から検討が始まり、生産者群馬農協チキンフーズとの提携が94年。2度の実験取組み（2度目は茨城単協も参加）を経て「はりま」の取組みが開始されました。

● 国内自給を目指して

私たちが鶏肉の取組みで特にこだわったのは「国産」鶏種ということ。市場の約98%が外国から種鶏として雛を輸入し、国内で交配、育て、出荷する、という肉用鶏です。その雛は、外国の育種会社で「できるだけ早く太らせる」ことを念頭に開発された鶏種で、経済性は優れていることとなります。しかし、異常気象や天災による飼料の価格高騰、鳥インフルエンザ発生による種鶏の輸入停止などによって、国内での鶏種生産が不可能あるいは、大幅な生産コスト上昇などの不測の事態が起きる可能性があります。種まで含めた自給率の向上はこれらの問題にも対応することができるのです。

外国鶏種に頼らず日本国内で育種改良することで、日本の気候風土に適應した丈夫な鶏種を作りだし普及することが大切であり、これによって生産履歴が確認でき、食べる側の安心に應えることになるのです。

● 「はりま」の特徴

生活クラブで「はりま」が選ばれた理由の第1位（60%）は前述のとおり「素性が確認でき安心」ということ。そして2番目に挙げられるのは「美味しい」こと（34%）。「はりま」を開発した家畜改良センター兵庫牧場では、県の試験場や民間の生産者と協力し、鶏肉の美味しさを測るため官能検査や理化学分析を実施しています（客観的な評価指標を研究中）。通常のブロイラー鶏肉の「安価で肉が柔らかい」に対し、日本で昔から飼われてきた、いわゆる地鶏は「美味し

い、歯ごたえがあるが少し価格が高い」という評価です。この状況の中で食べる側に広く受け入れられるよう「リーズナブルな価格で美味しい」鶏肉づくりを目指したのが「はりま」なのです。

「はりま」は外国鶏種を基礎鶏（曾祖父の代）としていますが、日本で3世代以上に渡り育種改良が進められた鶏で、種の確保をはじめ、全ての管理・維持が国内で賄うことができます。また、飼い方の特徴には、長期間飼育（60日以上）、PHF（ポストハーベストフリー）、NON-GMO（非遺伝子組み換え作物）、抗生物質フリーの飼料、開放鶏舎で平飼いなどが挙げられますが、2011年からは肉用鶏としては日本初となる飼料用米の給餌が開始されています。

● 美味しい解凍の仕方と調理

- ① 自然解凍がおすすめ、時間がない場合はボウルに常温の水を張り、パックのまま浸しておく。
- ② 焼く30分前に室温に戻す。冷蔵庫から出してすぐに焼くと表面だけ焼け焦げてしまい、内部温度が上がらず生焼け状態となる。
- ③ 水気を取り、厚さを均等に切る。肉の厚い部分は削ぎ切りするように観音開きのようにする。



- ④ 筋や繊維を切っておくときれいに焼ける。フライパンに油を塗り、皮を下にして弱火で18~20分ゆっくり焼く。途中フライパンに余分な油がでたらペーパーで拭き取る。肉にしっかり弾力がでて8~9割程度火が通ったらひっくり返し、30秒~1分焼いたら火を止め、そのまま5分ほどおく。塩・コショウは調理中にふる。

組織概要 (2015年4月末) 組合員数 4,804人	班組合員数 2,260人 個配組合員 2,544人 班数 372班	4月 世帯利用額 24,719円 4月 総利用高 118,770千円 3月 世帯出資額 117,039円	【牛久センター】 牛久市猪子町 992-676 TEL 029-872-7521 FAX 029-872-7523	【水戸センター】 水戸市元石川町 302-12 TEL 029-291-8280 FAX 029-291-8281
--	---	--	---	---