



鶏肉学習会

2026年7月20日
生活クラブ茨城
県央ブロック運営委員会発行
TEL 029-291-8280

たんせいくにどり

「丹精國鶏」ってなにもの？ 報告

答え：生活クラブの
鶏肉「国産鶏種はりま」
のブランド名

生活クラブ茨城では、毎年県内の3ブロック持ち回りで「牛肉」、「豚肉・豚加工肉」、「鶏肉」の学習会を行っています。2026年度県央ブロックは「鶏肉」。
生産者である全農チキンフーズ株式会社の方たちから学んだことをまとめてみました。

丹精國鶏の特徴

*国産鶏種

原原種(ひいおじいちゃん・ひいおばあちゃん)の代から国内で飼育されているから、生産履歴を
育種改良の段階まで遡れます＝種の国産自給

*じっくり、のんびり、ストレスフリー

飼育日数	1坪あたりの羽数	飼育環境
55日以上	40羽(夏季は35羽)	太陽の光や風が入る自然な環境

冬は暖房して寒さ対策。近年は猛暑対策で窓を開けるだけでは涼しくならず、ファンも使って暑さ
対策をしています

*安心安全なエサを食べて健康

NON-GM、ポストハーベストフリーのトウモロコシ、飼料用米、大豆粕などを配合したエサ

***病気予防のための抗生物質、合成抗菌剤を与えない** ただし、ワクチンは接種して
います。ストレスフリーな環境で育つため、抗生物質を使用せずに飼育できます。

*肉質・味の特徴

- ・運動できる環境なので、歯ごたえの良い肉質
- ・飼育日数が長いので、肉のうまみ(イノシン酸)が増加
- ・品種改良によって、部位バランスは日本人に人気のモモ肉が多め
- ・きも、砂肝などの内臓類は臭みがなく、シンプルな味付けでおいしくいただけます

*市場の一般的な鶏は、できるだけ低コストで多くの鶏肉を生産するために

飼育日数	1坪あたりの羽数	飼育環境
48日前後	50～60羽	窓がなく照明とファンの人工的な環境

密集して飼育するため、病気になりやすいのであらかじめ薬剤を投与することが一般的です。
そのため薬剤に対する耐性がつき、薬が効きづらくなることもあります。



*国産鶏種にこだわるわけ

- ・市場の一般的な国産鶏の多くは、原種鶏(おじいちゃん・おばあちゃん)のヒナを海外から輸入し、国内で飼育しています。
- ・海外での鳥インフルエンザ発生、紛争、急激な為替変動などの世界情勢でヒナの輸入が制限または禁止されると、市場の鶏肉不足や価格高騰につながることにになりかねません。
- ・だからこそ、輸入に頼るのではなく国産にこだわっています。
- ・国産鶏種は、日本人の嗜好に合わせた育種改良ができます。

*国内の鶏肉事情

鶏肉の食料自給率：国産64% 輸入36% (農林水産省 2019 年度食糧自給率より)

でもその実態は…

国産鶏種 1~2% 外国鶏種(※) 98~99% (独立行政法人家畜改良センター調べ)

※外国鶏種≡原種鶏(おじいちゃん・おばあちゃん)のヒナを海外から輸入し、国内で飼育

*丹精國鶏の現状

コロナ禍でいったん伸びた利用が、ここ最近年々下降

↓↓↓

モモ肉の利用は安定。でもムネ肉・ササミ、肝・砂肝の内臓類の利用が減っています。精肉は加工品になりますが、内臓類は廃棄されることが多いのだとか。手間暇かけて育てても、利用の減少や廃棄が続くと生産者の収入が減って経営が厳しくなり

↓↓↓

生産者が減少し、種鶏(ヒナを生む鶏)の生産・管理にも影響が出て

↓↓↓

「はりま(丹精國鶏)」の種の維持自体が困難になる事態に…

結論： 1羽をバランスよく食べ続けること！！

苦手な部位は、調理を工夫したり、加工品を利用してみましょう。

よやくらぶ カタログ価格よりお得な「よやくらぶ」に登録すれば、毎回注文する手間が省けます。「鶏肉」に登録して食べ続けてくださいね！

*学習会に参加して

5/23(土)水戸センター2階にて「鶏肉学習会」に参加しました。

私たちが消費材として食べている「丹精國鶏」は、原原種鶏(ひいおじいちゃん・ひいおばあちゃん)から国産であること。海外からひよこを輸入して日本で育てている鶏が多い中で「丹精國鶏」は貴重な鶏なのだと知りました。

鶏たちが食べている飼料も安心安全なものを使用していることや抗生物質・合成抗菌剤を与えないこともわかりました。鶏たちは、広々とした快適な鶏舎でじっくりのびのび育つことで、うまみが増し、歯ごたえのよい肉質になるとのこと。

「丹精國鶏」のおいしさの理由を知ることができて、これからはもっと利用したいと思いました。

Y