

青森シャモロックは、1992年にヒナの供給が開始され、現在では年間約7万羽生産されている。全国では多くの地鶏が開発され、産地間競争が激化する中、ここ数年、

# 未来を開く

青森産技センター報告

—19—

青森シャモロックの生産羽数は横ばいで推移している。今後、さらにシェアを拡大していくためには、より歯ごたえがあり地鶏本来の味を好む新たな購買層を取り込むこ

## プレミアムシャモロック

# 歯ごたえ、うま味向上



開発したプレミアム青森シャモロック

## 専用飼料与え、長期間飼育

とが重要である。畜産研究所では、これまで以上に歯ごたえやうま味を向上させた青森シャモロックの開発に取り組み、いわゆる「プレミアム青森シャモロック」の生産技術を確立した。その内容を紹介します。

青森シャモロックの雄鶏の飼育期間を通常の100日か

ら約1カ月延長して130日とし、延長期間中はタンパク質を豊富に含む専用の飼料を給与。さらに、飼育密度を通常の1平方メートルあたり5羽以下よりも少ない3羽以下で飼育した。

その結果、肉の歯ごたえは、通常の青森シャモロックの4割増しとなり、クッキングロス（加熱処理した時の肉汁の損失）が2割程度減少した。

さらに、肉のうま味成分で

（畜産研究所中小家畜・シャモロック部 小原孝博）

あるグルタミン酸は通常の青森シャモロックより6割増加し、機能性成分であるα-リノレン酸は2・6倍に。α-リノレン酸は、コレステロールを低下させ、血液をさらさらにするなど健康に良いとされている成分である。

実際に一般の方に食べてみてもらったところ、半数以上の方が通常の青森シャモロックよりも歯ごたえがあつておいしいと回答し、評判も上々だった。

プレミアム青森シャモロックは、六戸町シャモロック生産組合が同町で生産に取り組んでいる。88羽生産され、一部が同町内の飲食店などに提供。同町は地域ぐるみでブランド化を目指している。

生産・販売はまだ限定的で、当研究所は今後、生産量の増加に取り組んでいく。

東奥日報 平成28年8月19日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。