

畜産物の紹介コーナー

～「にいがた地鶏」の御紹介～

新潟県農林水産部畜産課

「にいがた地鶏」は、新潟県在来種である天然記念物「蜀鶏」をもとに作出した在来種100%の地鶏で、平成16年3月に知事が命名し、デビューしました。その肉質は、粗脂肪が少なく、歯ごたえがあり、旨味成分であるイノシン酸が多く、スープは鶏らしい味と香りが強く、後味がとても優れるなど、総合的に味のバランスが取れた高級食材の鶏です。

残念ながら、まだ生産量が少なく、広く流通はしていませんが、県内のホテルやレストラン等で「にいがた地鶏」を使った料理を提供しています。詳しくは、県畜産課まで御照会ください。また、現在、「にいがた地鶏」の新規生産者を募集中です。関心のある方は、県畜産課又は、最寄りの県地域振興局農業振興部、農業振興事務所まで御連絡ください。

「にいがた地鶏」の組合せ

4. 「にいがた地鶏」の作出

♂ 蜀鶏 × ♀ 名古屋種

♂ 交雑種 × ♀ 横濱プリマスロック

にいがた地鶏(左から♀、♂)

編集後記

食品の安全・安心は、消費者の視点・立場で考え、農畜産物の生産から消費までの全ての段階で一貫した安全対策を講じることにより確立されるものであると言われてはいますが、生産サイドでの取り組みも急速に進展しつつあります。牛のトレーサビリティシステムや生産農場でのハサップ(HACCP)方式の導入などは具体的な取り組み内容であり、今まで何かと「作り手(生産者)の顔」や「生産行程」が見えない等の不安が消費者から寄せられていたことに対し自信を持って情報提供ができつつあります。生産者が自らが自覚し「安全な畜産物生産」に取り組み、その事で信頼が確保されることは何を持ってても喜ばしいことであると思います。(花田記)

畜産物市況

