

北海道の美味しい地鶏がリニューアル

～高品質地鶏「北海地鶏Ⅲ」～

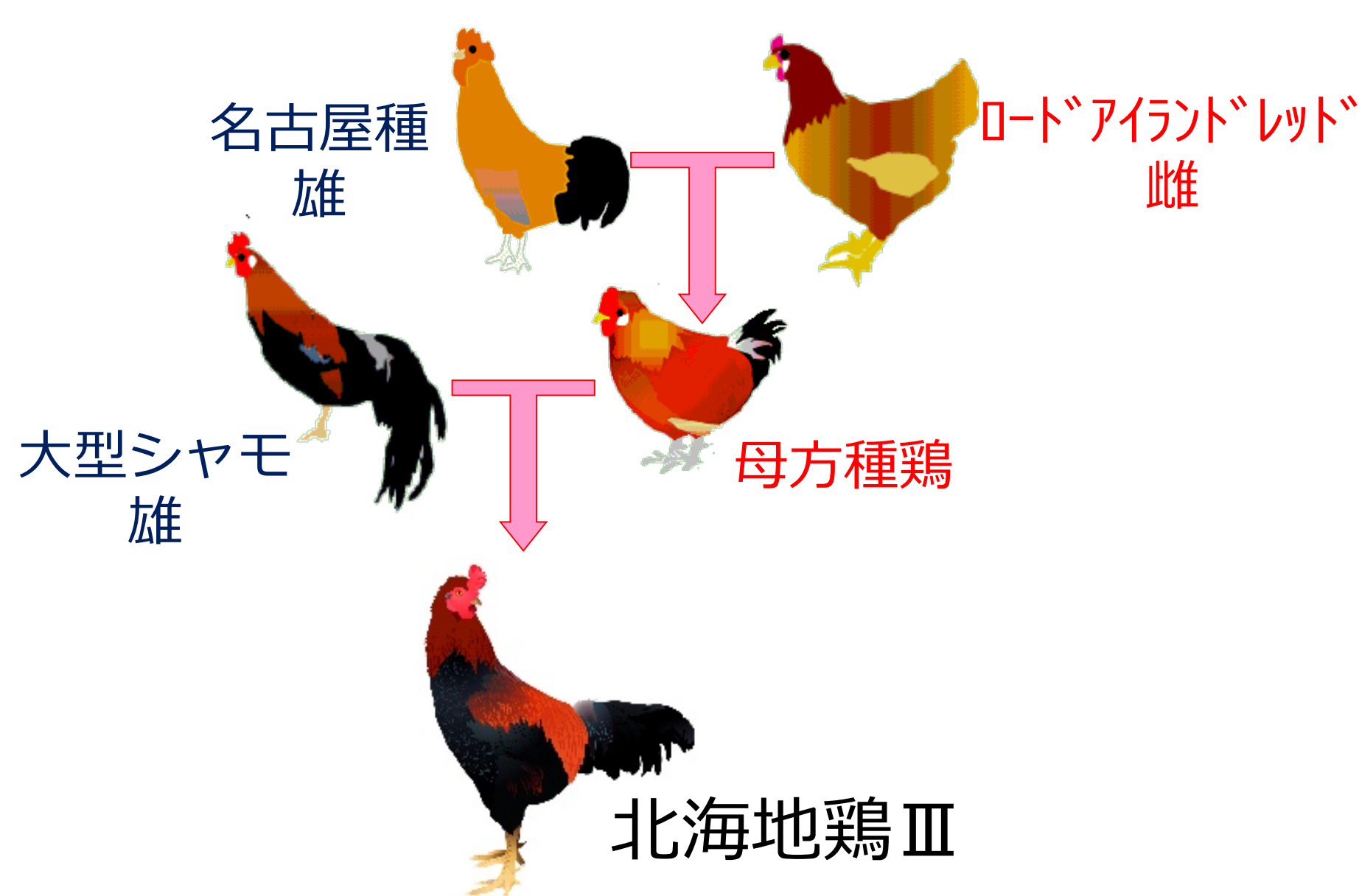
概要 Abstract

- ① 父を名古屋種、母をロードアイランドレッドとした母方種鶏に、大型シャモを交配した「**北海地鶏Ⅲ**」を開発しました。
- ② 北海地鶏Ⅲの母方種鶏は、北海地鶏Ⅱの母方種鶏より、産卵率が**約3割**向上しました。
- ③ 北海地鶏Ⅲは発育が向上し、北海地鶏Ⅱより飼育期間が**雄で9日、雌で11日**短縮しました。
- ④ 北海地鶏Ⅲの食味は、北海地鶏Ⅱと変わらない食感と脂ののりが特徴です。

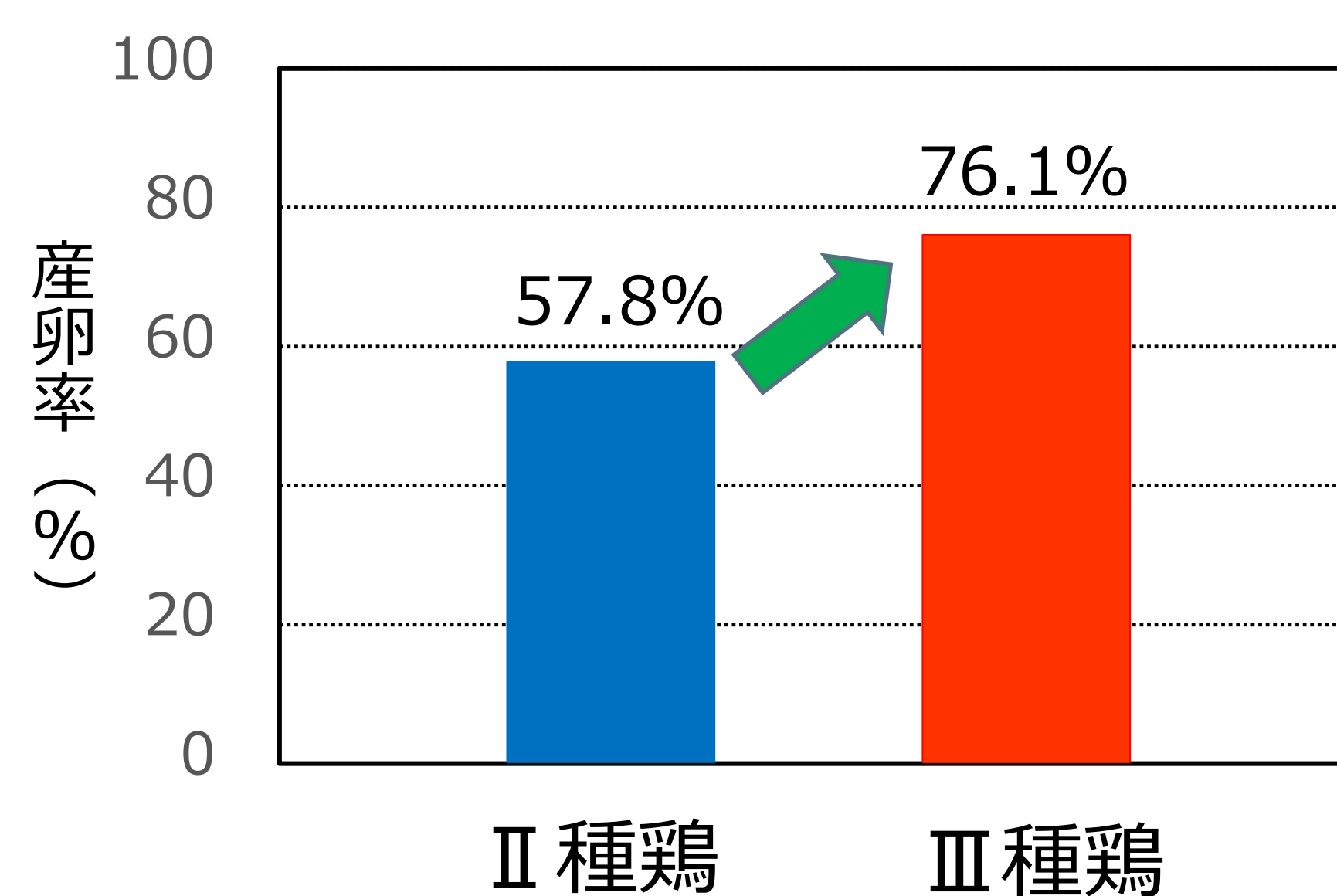


成果 Results

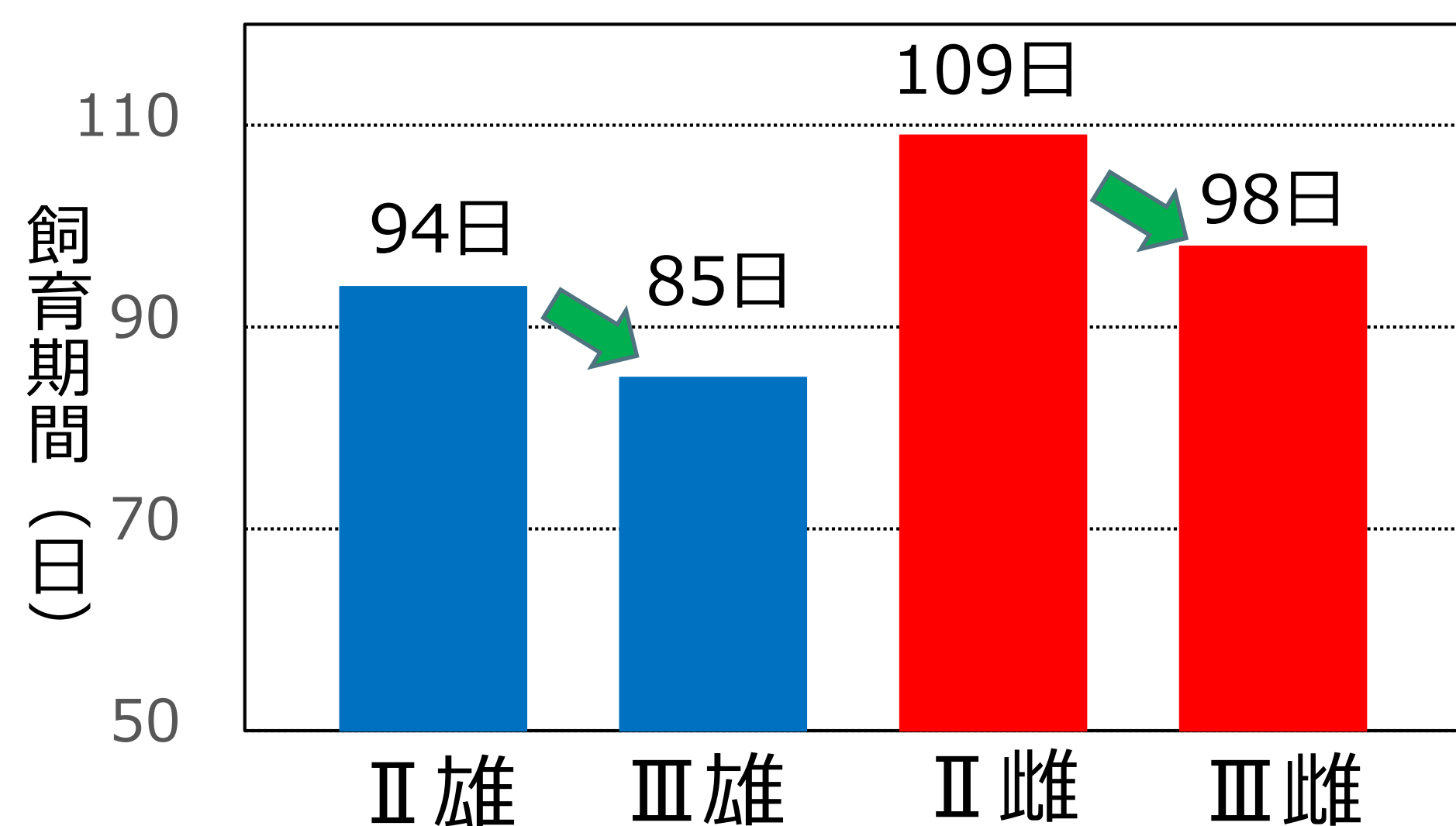
① 北海地鶏Ⅲの交配様式



② 母方種鶏の産卵成績向上



③ 飼育期間の短縮



④ 食感と脂ののりのよい肉質

	Ⅱ雄	Ⅲ雄	Ⅱ雌	Ⅲ雌
かたさ (kg/cm ²)	1.8	1.6	1.8	1.7
グルタミン酸 (mg/100g)	25.3	27.7	24.0	23.7
イノシン酸 (mg/100g)	195	193	203	204

※モモ肉の分析値



普及 Dissemination

- ・ 北海地鶏Ⅱは、現在年間約5万羽が生産されています。
- ・ 平成32年度から北海地鶏Ⅱは北海地鶏Ⅲに置き換わり、本格生産が開始される予定です。

連絡先 Contact

畜産試験場
家畜研究部 中小家畜グループ
0156-64-0612
kunishige-kyouko@hro.or.jp