



新鮮、だからおいしい  
国産チキン。



# 国産チキンのいろいろと 主な産地。

現在、国内で肉用として生産されている鶏の多くは、「若どり」といわれる肉用専用種です。このほか、国産銘柄鶏があります。これらのは国産銘柄鶏の定義に基づいて、生産されています。鶏種、飼料、飼育方法、出荷日齢などについて、一般の鶏と異なる特別なものが、その内容によって、「地鶏」と「銘柄鶏」に分けられています。

## 一般的な肉用専用種

最も多く流通している鶏肉は、一般に「若どり」といわれる肉用専用種です。50日～60日と比較的短い期間で食用として供給できるように品種改良されたものです。



一般的な肉用専用種

## 地鶏

地鶏は、在来種（軍鶏＝しゃも、比内鶏、名古屋種など）由来の血液が50%以上の素（もと）びなを80日間以上飼育したもので、平飼いなどの工夫を加えたものをいいます。



軍鶏 (しゃも)



名古屋コーチン



比内地鶏



烏骨鶏 (うこっけい)

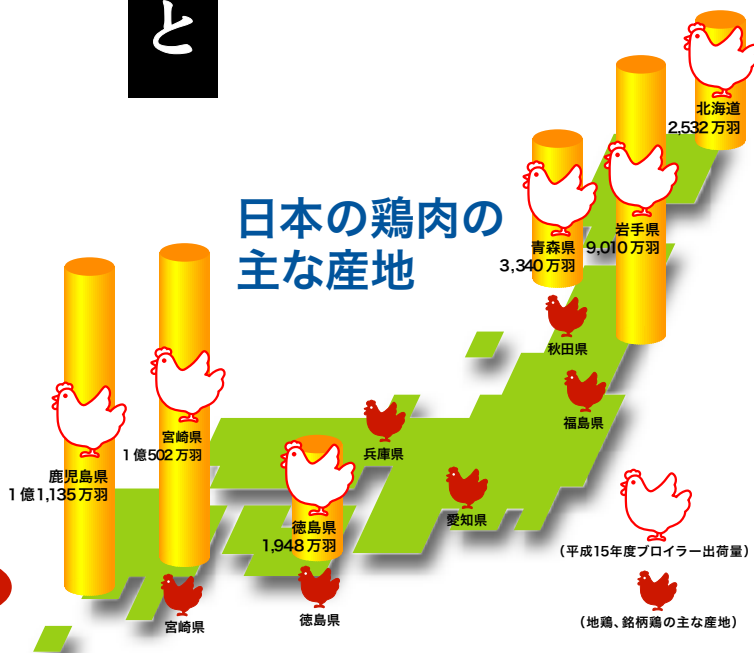


薩摩鶏 (さつまだり)

## 銘柄鶏

銘柄鶏は、在来種由来の血液が50%未満の素（もと）びなを飼育したものや、肉専用種を、飼料や飼育方法など、その飼育方法に、通常とは異なる工夫を加えて生産された鶏です。

## 日本の鶏肉の主な産地



日本では、年間約5億9千万羽以上の鶏が生産されています。これは国民1人当たり約4.7羽になります。主な産地は、鹿児島県、宮城県、岩手県、青森県、北海道、徳島県などです。このほかまだ生産量は多くはありませんが、地鶏、銘柄鶏の主な産地は、徳島県、兵庫県、福島県、愛知県、宮城県、秋田県などです。