



1. 体育館ほどの広さの鶏舎でのびのびと健やかに。育てた後は病気の抑制のため全ての鶏を入れ替える 2. 農場は山間部にあり、部外者は立ち入れない 3. みつせ鶏のヒナ 4. 1日に約2万羽を処理。精肉工程では人の手によるスピーディーな作業が欠かせない 5. みつせ鶏肉だんご

産地・メーカー をたずねて
株式会社
ヨコオ
佐賀県

みつせ鶏がおいしいのは ゆっくりのびのび育ったから

「ふわふわでおいしい」とコープの宅配で人気の「みつせ鶏肉だんご」を製造する株式会社ヨコオ。自然豊かな佐賀県にあり、15件の契約農家と自社農場でブランド鶏の「みつせ鶏」を親鶏から大切に育て、加工・販売までの一貫生産を手掛けています。宅配営業部の高橋國洋さんにお話を伺いました。

episode 1 鶏農家とともに

大正15年に米穀商として創業し、飼料米の販売を通して古くから畜産農家と関わってきました。農家が良いヒナと飼料を仕入れにくい中、自社で一括して用意することで、農家の安定収入につなげようと考えたのが一貫生産の始まりでした。市場では短期間で生育・出荷することを目的としたブロイラー（若鶏）が大勢を占める中、ヨコオは本当においしい、しかも安全・安心な鶏を育てることをめざしました。

episode 2 一代限りの希少な鶏

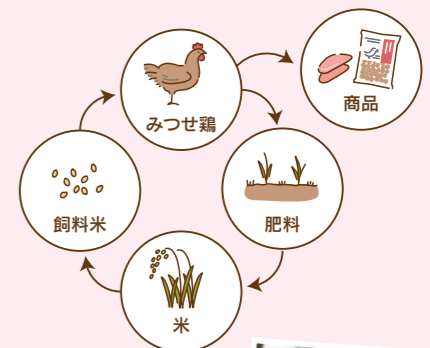
良い肉と味を追求し、世界の鶏を研究してたどり着いたのがフランス産の赤鶏。親鶏となる赤鶏をヒナの時期にフランスから空輸し大切に育てます。この赤鶏を両親として生まれた鶏が「みつせ鶏」です。一般的なブロイラーの飼育日数は約50日ですが、みつせ鶏は約80日かけてじっくりと育てます。広い鶏舎内で鶏が自由に動けるように1㎡あたり13~15羽（ブロイラーは約20羽）で平飼しています。より自然に近い状態で育てることで、筋肉もゆっくりと育ち、肉質も良くなります。抗生物質などは出荷前約60日間の休薬期間を設け、ストレスの少ない環境で育てています。「鶏肉の品質を安定させるため、みつせ鶏は一代限りの希少な鶏なんですよ」と高橋さん。

episode 3 自社工場でスピーディーに解体・加工

鶏肉を衛生的かつスピーディーに解体する自社工場では、精肉加工と味付け加工品の製造を行っています。「40年の鶏肉加工の経験と最新の技術があるので、部位によって違う味や食感を生かして風味や旨味を引き出しています」と高橋さん。人気商品のみつせ鶏肉だんごは「素材として使えるおいしい肉だんごを作って欲しい」という組合員の声に応えてできました。口の中でほろっとくずれるような柔らかさ、程良い肉粒感とジューシーさの絶妙なバランスで人気です。冷凍の肉だんごは素揚げしたものが多くありますが、ゆでて固めているので鍋などに入れても油っぽくならず、いろいろな料理に使えます。「加工品の出荷先は生協が中心で、全国の生協でご利用いただいています。今後も安全・安心を求める組合員のための生協専用の商品を開発していきます」と高橋さんは話しました。

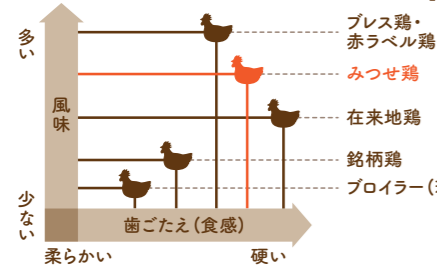
--- Memo ---

農家とともに進める循環型農業



鶏糞は発酵させてたい肥にします。そのたい肥を米農家に供給し、飼料米を栽培します。そして飼料米を鶏の餌とする循環型農業に取り組んでいます。地域農業を支え、持続可能な農業となるよう取り組みを進めています。

みつせ鶏の特徴



鶏肉のおいしさを「風味」と「歯ごたえ(食感)」の座標軸で表すと、みつせ鶏の肉質は在来地鶏よりも柔らかく風味があります。風味の良さは専用の飼料から、食感は親鶏である赤鶏から受け継がれています。

フランス産のブレス鶏、赤ラベル鶏は風味も豊かで世界が認める味だが価格が高い



株式会社ヨコオファースト 宅配営業部 高橋 國洋さん

国内で流通する銘柄鶏で両親ともに赤鶏なのはわずか1.5%なんです。ちなみに「みつせ」は赤鶏を研究していた農場の地名です。

自社で配合するオリジナル、こだわりの飼料
飼料には雑穀や飼料米、生米糠や大麦、大豆をふんだんに配合。生産性よりも栄養のバランスを第一に考え、手間ひまかけて毎日配合しています。穀物主体の飼料を与えることで肉の臭みが抑えられ風味が良くなります。

- 穀物主体の飼料
- 生米糠
 - 大麦
 - 飼料米
 - とうもろこし他

