

茨城県北中山間地域における『奥久慈しゃも』の生産振興

～ 地 鶏 の 最 高 傑 作 ～

食材にこだわる料亭や レストランでも注目
ミシュランガイドでも星を獲得した、東京銀座の名店でも取扱

- 茨城県北部の奥久慈山間地帯の“澄んだ空気と清流”，ストレスの少ない自然環境の中で、十分に運動させ、丁寧かつ野性的に育てられた肉は、**低脂肪**でしっかりとした歯ごたえ、**深いコクのある豊かな味わい**が、大きな特徴です。
- 奥久慈しゃも生産組合員によって、技術指標のもと、飼料にいたるまで、一貫して管理・飼育された、品質の高い『奥久慈しゃも』は、「**全国特種鶏（地鶏）味の品評会**」でも、**第1位**に選ばれた **日本一の地鶏** です。

1 寒暖の差が激しい風土から生まれた“地鶏の最高傑作”

(1) 生産 ～H29.10月現在：8戸の生産農家が愛情込めじっくり育てる～

- 茨城県は、古くから「しゃも」の生産地として有名元来、闘鶏用であるため、茨城県養鶏試験場（現：茨城県畜産センター）の技術協力により、闘争心が低く、肉の味が最高の“新たな品種”を育成・生産

「奥久慈しゃも」は、他とは、育て方も違う！

- 平飼い鶏舎の中で運動をさせながら、通常の倍以上の日数をかけるなどの飼育方法により、足腰が強い肉締りのよい鶏となり、脂肪分の少ない独特の旨み

(2) 飲食、販売等 ～煮てよし、焼いてよし～ ◆のぼりが目印

- 各料理飲食店で豊富なメニュー：「鍋」「しゃぶしゃぶ」「串焼き」「親子丼」「唐揚げ」「そば」「うどん」「カレー」等
- 奥久慈しゃも生産組合：全国からの贈答用の注文（好評）

2 地域振興の取組等

* テレビ・新聞等のマスコミ報道も多数

- 大子町：ブランド認証制度→「だいがみ」認証
- 組合による徹底した品質の確保 + 地元における各種企画



本物の味・奥久慈しゃも



お世話になった方への全国配送

しゃも→**軍鶏**「闘鶏用ニワトリ」

- ◎ 肉・卵ともに、とても味がいい
- × しかし、気性荒く、飼うのは難しい

飼育日数：一般的には、50日程度

➡

- 雄：110日以上
- 雌：130日以上



だいがみの酒のイベント

— 奥久慈しゃも・ワイン・夕べ —

11月24日(金)
18時～Night

「奥久慈しゃも」料理を通してPR