

香川県産地鶏改良の検討Ⅲ

三谷英嗣・川江早矢香

Examination of improvement of Kagawa prefecture area Jidori Ⅲ

Hidetsugu MITANI, Sayaka KAWAE

要 約

オリーブ地鶏生産・流通関係者の要望により、平成 28 年から数年にわたり瀬戸赤どりと讃岐コーチンの両鶏種の遺伝子を持ち、同程度以上の能力を持ち、かつ現在の鶏種と大きくズレの生じない統一鶏種の作出を目指したが、新たな県産地鶏の作出には至らなかった。

緒 言

香川県では、オリーブを使ったブランド畜産物であるオリーブ牛やオリーブ豚・オリーブ鶏が誕生しており、養鶏業界をはじめ、消費者からも「オリーブを活用した県産地鶏を開発してほしい」との声が高まっていた。平成 28 年からの当試験場の試行錯誤の結果、香川県で生産されている地鶏 2 鶏種の「讃岐コーチン」「瀬戸赤どり」を対象に、オリーブ飼料（搾り果実）を通常飼料に 0.5% を 2 週間以上添加給与することにより、地鶏特有の適度な歯ごたえとコクに加え、アミノ酸の 1 つで、ほのかな甘味と旨味、睡眠の質を改善する効果があるとされている「グリシン」が約 1.6 倍、おいしいと感じる旨味の素の「コハク酸」が約 1.2 倍、多く含まれていることが確認され、平成 30 年 3 月に「オリーブ地鶏」で販売を開始したところである。しかしながら、複数鶏種の生産は孵化場および生産者の負担になっていることから、両鶏の特徴を生かした交配種を作出した。

今年度は、昨年度に成績の良かった「瀬戸赤どり」種鶏（以下、「赤」という）の♂と「瀬戸赤どり」種鶏♂×「讃岐コーチン」A4系統♀（以下、「赤A4」という）の♀との交配種、「赤A4」の♂と「ホワイトロック」（以下、「WR」という）の♀の交配種について、その能力を調査した。

材料及び方法

試験鶏：「赤」種鶏の♂と「赤A4」の♀との交配種

「赤A4」の♂と「WR」の♀の交配種

供試飼料：「瀬戸赤どり」専用配合飼料を使用し、解体前 2 週間(10 及び 11 週齢)のみ、オリーブ飼料を加えた飼料を給与する。

調査項目：増体、飼料摂取量、飼料要求率、解体成績

成績及び考察

77 日齢時に雌雄の体重測定、飼料摂取量の調査を行った結果、「赤」×「赤A4」と「赤A4」×「WR」を比較すると「赤A4」×「WR」の方がすべての面において優れていた。また、雄について解体調査を行った結果、「赤A4」×「WR」の方がむね肉の割合が高く、歩留まりが約 5% 良かった。

しかしながら、いずれの鶏種においても、体重の面から現在の讃岐コーチンよりも劣ること

香川県産地鶏改良の検討Ⅲ

から採用には至らなかった。今後、方向転換を加味した要望があれば試験に取り組む予定である。

(1) 飼育成績

♂	育成率 (%)	初生体重 (g)	77日齢体重 (g)	飼料消費量 (g)	飼料要求率
赤×(赤A4)	100	37	2,988	7,338	2.49
(赤A4)×WR	100	46	3,683	8,321	2.29

♀	育成率 (%)	初生体重 (g)	77日齢体重 (g)	飼料消費量 (g)	飼料要求率
赤×(赤A4)	100	36	2,025	5,925	2.98
(赤A4)×WR	100	47	2,655	6,874	2.64

(2) 飼料詳細

♂	前期 (1~3W)		後期 (4~6W)		仕上げ (7~9W)	
	飼料消費量 (g)	飼料費 (円)	飼料消費量 (g)	飼料費 (円)	飼料消費量 (g)	飼料費 (円)
赤×(赤A4)	800	53	1,751	105	2,930	176
(赤A4)×WR	800	53	2,118	127	3,323	199

♂	仕上げ (7~9W)				飼料費合計 (円)
	飼料消費量 (g)	うち配合飼料 (g)	うちオリーブ飼料 (g)	飼料費 (円)	
赤×(赤A4)	1,857	1,848	9	116	449
(赤A4)×WR	2,080	2,070	10	129	509

♀	前期 (1~3W)		後期 (4~6W)		仕上げ (7~9W)	
	飼料消費量 (g)	飼料費 (円)	飼料消費量 (g)	飼料費 (円)	飼料消費量 (g)	飼料費 (円)
赤×(赤A4)	800	53	1,329	80	2,303	138
(赤A4)×WR	800	53	1,746	105	2,576	155

♀	仕上げ (7~9W)				飼料費合計 (円)
	飼料消費量 (g)	うち配合飼料 (g)	うちオリーブ飼料 (g)	飼料費 (円)	
赤×(赤A4)	1,493	1,486	7	93	364
(赤A4)×WR	1,752	1,743	9	109	421

香川県産地鶏改良の検討Ⅲ

(3) 解体成績 (歩留り)

♂	生体重 (g)	と体重 (g)	もも	むね	ささみ	正肉合計
			[上段: g] [下段: %]	[上段: g] [下段: %]	[上段: g] [下段: %]	[上段: g] [下段: %]
赤× (赤A4)	2,988	2,748	565 18.9	406 13.6	86 2.9	1,057 35.4
(赤A4) × WR	3,683	3,425	712 19.3	638 17.3	134 3.6	1,484 40.3

参考文献

- 1) 三谷英嗣、森田えり 香川県産地鶏改良の検討Ⅱ
香川県試験場報告. 第54号. 22-24. (2019)
- 2) 三谷英嗣、森田えり 香川県産地鶏改良の検討
香川県試験場報告. 第53号. 29-31. (2018)
- 3) 大西美弥 安部正雄らオリーブを活用した鶏卵肉高付加価値化についての一考察(2)
香川県畜産試験場研究報告. 第43号. 40 - 42. (2008)
- 4) 笹田布佐子 大西美弥らオリーブを活用した鶏卵肉高付加価値化についての一考察,
香川県畜産試験場研究報告. 第42号. 51 - 64. (2007)