

播州の豊かな自然が育んだ、濃厚な肉質と、熟成による高貴な余韻ある味わい

# ひょうご味どり



# HYOGO A-JIDORI

問い合わせは

〒679-0198  
兵庫県加西市別府町南ノ岡甲1533  
兵庫県立農林水産技術総合センター内

**ひょうご味どり普及推進協議会**

**TEL:0790-47-2430 FAX:0790-47-0549**

販売店

# 地鶏の最高峰 薩摩鶏×名古屋種×山田錦

## 日本三大地鶏の二つ

## 「薩摩鶏」「名古屋種」の品種を基に三元交配

「ひょうご味どり」は、日本三大地鶏の二つ「薩摩鶏」と「名古屋種」に、「白色プリマスロック」という3つの品種を掛け合わせた交配種で、1991年に兵庫県立農林水産技術総合センターにより開発されました。播州の豊かな自然と通常の約2倍の月日をかけて生産されることから関係者らの間で「幻の地鶏」とも呼ばれており、酒米・山田錦を混ぜた飼料で特別に飼育し、歯応えとコクのある味わいが特長で、その肉質の良さは日本系本来の旨味を持ち、その食感はまさに「地鶏の最高峰」です。

■薩摩鶏



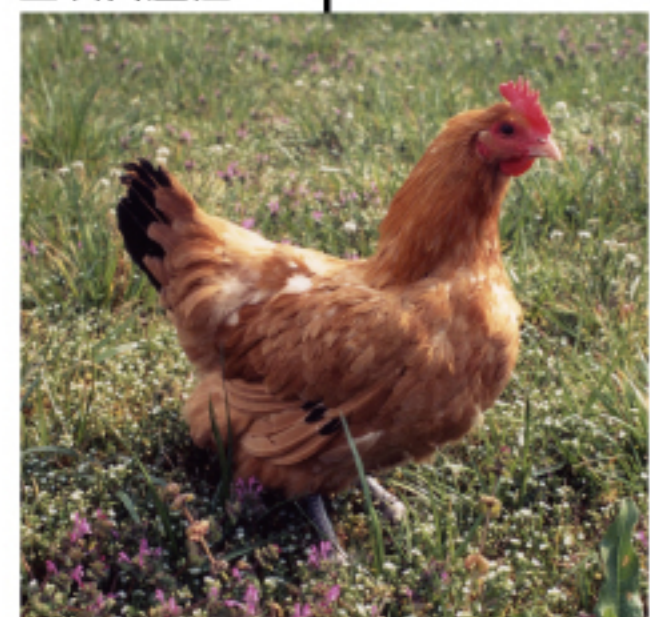
■白色プリマスロック♀



■ひょうごみ♀



■名古屋種



■ひょうご味どり



## 酒米・山田錦発祥の地ならではの飼料で飼育



多くの日本酒の酒米として使用されている「酒米の王者」山田錦。その山田錦は昭和11年、兵庫県立農事試験場で生まれ、その後産地も拡大し数多くの地域で生産されていますが、その中でも山田錦特A地区の生産地「みのり農協」の山田錦が最上のものとされています。ひょうご味どりは、その特A地区で収穫された山田錦を飼料としてとり入れることにより、日本酒とのマリアージュを実現しています。



## 全国初のDNA解析「余韻の高貴な味わい」を

ひょうご味どりは1993年より出荷が始まりましたが、1999年より世界初の本格的なDNAのゲノム解析による品種改良をおこないました。その旨味と歯ごたえをそこなうことなく体重を増やすとともに、上品な余韻のある味わいと、日本で特に人気のあるもも肉を大きくし、食材として大変優れたポテンシャルを最大限引き出しています。甘みのあるむね肉やさっぱりとした脂身、その他の部位も持ち、スープの旨味なども絶品です。

## 「地鶏復活プロジェクト」で農業高校の生徒たちと連携協働



兵庫県立播磨農業高校  
畜産科肉畜コース主任  
上見 優子教諭



地域の素晴らしい資源をさらに復興させるべく、生産地の地元、兵庫県立播磨農業高校の生徒たちが独自の飼料を使って育てたひょうご味どりを流通させる「地鶏復活プロジェクト」を立ち上げ、現在800羽を飼育しています。「ひょうご味どりという地元の素晴らしい地域資源を、さらに飼料の改良や生徒たちの研究を通じて発展させていきたい。流通、サービス業の方々と連携して新たな視点で畜産の可能性を広げたい」と担当の上見教諭。プロジェクトは2017年で丸3年目。