



GOCHI TIMES

— 日本列島おいしい食材を求めて — GOCHISO-JAPAN INFORMATION * 2017

はかた地どり



抜群の食べ応え、地鶏のうまみを 味わって。うまか!「はかた地どり」



福岡にはおいしいものがいっぱい。水炊き、かしわめし、とりすき…福岡の郷土料理の多くに鶏肉が使用されていることにお気づきでしたか。もともと江戸時代より鶏卵の一大生産地だった福岡では、比較的容易に鶏肉が手に入ったことから鶏肉に注目した食文化が生まれました。そこから鶏肉に対する

愛情が育まれ、今では街を歩けば至る所に鳥料理店が見られます。

人々の生活に深く根付いている鶏肉を、福岡県を挙げて“より郷土料理にあう身がしっかりして、美味しい鶏肉を!”として生み出したのが『はかた地どり』です。一体どんな鶏で、どんな味なのか。その魅力を紐解いていきたいと思えます。

「はかた地どり」が生まれてくるまで

「はかた地どり」の生産のため、農場に行政、研究機関が一体となり発足したのが「はかた地どり推進協議会」です。協議会が美味しい鶏肉づくりにおいて、まず注目したのが、国内の在来種で美味だとされる軍鶏（しゃも）。これをベー

スにつくられたのが初期の「はかた地どり」でしたが、開発から 20 年も経過すると「胸肉の旨味を上げ、もう少し柔らかい肉にしてほしい」という声が挙がりました。そこで 2007 年から 3 年かけて改良に着手。2010 年、旨味成分おいサザナミ（横斑ロック）を掛け合わせ、現在の「はかた地どり」が誕生したのです。

「はかた地どり」の家系図 (平成 22 年以降)

祖父



軍鶏

父



軍鶏 × 横斑ロック

祖母



サザナミ
(横斑ロック)

母



白色ロック



はかた地どり

「はかた地どり」が おいしい理由

試行錯誤のうえ、現在の「はかた地どり」が誕生したのは2010年。苦勞の末に生まれた鶏肉は「サクツとした歯切れの良さ」、「噛むほどに増す旨味」を兼ね備えた、唯一無二の鶏肉に仕上がりました。福岡県農業総合試験場の調査によれば、従来のブロイラー種（56日齢）と比べ、肉質がきめ細やかなため「地どりは固い」というイメージを覆した上に、イノシン酸（カツオ節にも含まれる旨味成分）が多いという結果がでています。

（引用：農事組合法人 福栄組合ホームページ <http://www.fukuei.or.jp/about/>）



歯ごたえ

カミノリ歯で押し切る時の応力 (g)

708g

約1.2倍
の噛み
応え

はかた
地どり
(84日齢)

578g

ブロイラー
(56日齢)

旨み成分

むね肉中のイノシン酸濃度 (mg/100g)

300.6mg

約4割
以上の
うま味

はかた
地どり
(84日齢)

213.5mg

ブロイラー
(56日齢)



ごろっとはかた地どりの バターチキンカレー

税込 ¥303 (本体¥280)

福岡県産の地鶏肉「はかた地どり」をバター風味のマイルドなカレーと合わせたこだわりのカレーパン。肉質がきめ細やかでうまみのある地鶏のおいしさを楽しんでいただけるようごろごろとした肉感を残しました。じっくり煮込んだカレーとのコラボレーションをお楽しみください。

企画
第3弾!

ごちそうジャパン ～日本列島おいしい食材を求めて～

日本各地に眠る特産品、注目食材、魅力ある農産物を掘り起こし、『素材のおいしさ』が伝わるようなパンをお届けします。時には農家さん・酪農家さんなど作り手の想いを交え“これぞ”という一品をご紹介します。



— 日本列島おいしい食材を求めて —

第1弾は山形県鶴岡の「殿様のだだちゃ豆」、第2弾は沖縄県の「あぐ〜豚」、そして待望の第3弾は福岡県の「はかた地どり」、1月1日酉年とともに発売です!!