

新地鶏「福地鶏」の譲渡会が行われました！

畜産試験場では、3年前より卵も肉もおいしい新地鶏開発に取り組み、このたび卵肉兼用種の新地鶏を誕生させました。

新地鶏は「福地鶏」と名付けられました。「福」の文字は福井県の「福」、そして幸福度日本一の「福」を意味し、シンプルで覚えやすく、県民の皆さんに早く馴染んでもらえるようにという思いが込められています。

福地鶏の卵は黄身が多く濃厚であり、肉質はジューシーで歯ごたえがあり、うまみ成分であるイノシン酸が多く含まれているのが特徴です。

4月27日（木）に、当场において福地鶏の初譲渡会が行われました。

譲渡会は午前10：00より行われ、新地鶏の名称発表や生産者への地鶏受け渡し、記念撮影会その後約130羽の地鶏がトラックに積み込まれ、生産者の元へ出発しました。

今回は、「黒川産業」の黒川さんへ250羽、「ポパイランド」の田中さんへ80羽、「フレーズ」の岡田さんへ250羽の地鶏が譲渡されました。

福地鶏の卵は6月下旬から、肉は来年5月から販売される見通しです。
ぜひ一度ご賞味ください！



生産者さんへ「福地鶏」を譲渡しました！



トラックに積み込み、いよいよ出発！

【福地鶏の特徴について】

福地鶏は、種雌鶏を日本の原種鶏の岡崎おうはんに、種雄鶏には福井市内で長年改良されてきた産卵成績の良いウエミチレッドを交配させ生まれた鶏で、県の畜産試験場から養鶏農家に提供されるひなを言います。

福地鶏は元気で自由に運動ができる平飼いで飼養されており、生産されるたまごも肉もおいしい卵肉兼用の地鶏です

「たまごの特徴と販売」

黄身が一般の卵より大きく白身は弾力性に富んでおり、卵の表面の色は消費者に好まれる赤玉です。販売は6月下旬ころより販売されます。

「鶏肉の特徴と販売予定」

歯ごたえがあってジューシーで一般の親鳥と比べうま味成分のイノシン酸が多く含まれるおいしい鶏肉です。販売は地鶏のたまごの生産が終わる来年の5月ころより料理店などで提供できる予定です。

ひよこの羽色は、「茶」、「白」、「黒」のいずれかが出ますが、どれも立派な福地鶏です。

今後は若狭牛、ふくいポークと並ぶ地産地消の「ご当地ブランド」として、県民の皆さまに親しまれるブランド地鶏として定着を目指します。