

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

The **おいた**
あなたの思いをカタチに。

vol.43

しゅんくる



旨味があり、柔らかい肉質。さまざまなお料理にどうぞ。

おおいた冠地どり



しゅんくる
2026.vol.43
発行
大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3636

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シュクル (Syukur)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育てていけたら……という願いを込めています。

しゅんくるバックナンバーは
ホームページ (<https://theoita.com/>) でご覧いただけます。



日本で初めて烏骨鶏を交配に用いた、
柔らかくて旨味のある地鶏

おおいた冠地どり



立派な毛冠がおおいた冠地どりの証

旨さの秘密は、日本初の「烏骨鶏」交配

「とり天」や「からあげ」などの名物料理に象徴されるように、大分県は鶏肉の消費量が多いことで知られています。総務省の家計調査によると、大分市は鶏肉の年間購入額・消費量ともに全国トップクラスであり、県民の鶏肉好きがうかがえます。

「おおいた冠地どり」は、そんな鶏肉文化が根付く大分県で生まれたブランド地鶏です。最大の特徴は、**国内で初めて烏骨鶏を交配に用いた地鶏**であること。烏骨鶏の肉や卵は、古くから中国では薬膳料理や漢方薬の材料として珍重されてきました。真っ白な羽毛を持つ一方で、肉や骨はその名の通り烏（からす）のような黒色を帯びた非常に個性的な特徴を持つ鶏です。この烏骨鶏に、旨味に優れたロードアイランドレッド、発育性に優れた白色ロック、産卵性に優れた九州ロードを掛け合わせ、大分県が4年の歳月をかけて開発したのが「**おおいた冠地どり**」です。

雄系品種

旨味



烏骨鶏

旨味



ロードアイランドレッド

発育



白色ロック



雌系品種

産卵性



九州ロード

旨味



ロードアイランドレッド

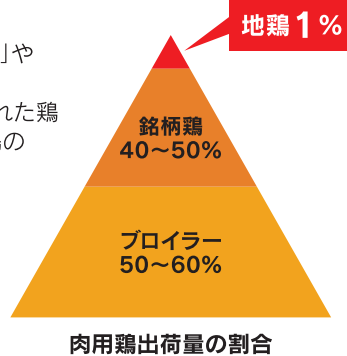
地鶏は“たった1%”の希少品

国内の肉用鶏の多くは生後50日程度で出荷される「ブロイラー」や「銘柄鶏」です。

「地鶏」とは、日本農林規格（JAS）の定める厳しい基準で飼育された鶏のこと。生産には時間と手間がかかるため、全国に流通する肉用鶏のうち、地鶏はわずか1%だけとなっています。

JAS規格で定められた地鶏の要件

- 血統** 在来種の血液50%以上で、出生証明ができること
- 期間** 飼育期間が75日以上であること
- 環境** 28日齢以降は平飼いで、1㎡あたり10羽以下で飼育すること



生産現場から流通まで一貫体制

おおいた冠地どりは、地面を自由に動き回れる平飼いで、徹底した衛生管理のもと、健康で肉付きの良い鶏へと育てられています。

雛の導入から、育成、そして食肉処理に至るまで、全て大分県内の限られた生産者と専用の食鳥処理施設で一貫して行われています。



導入後の雛

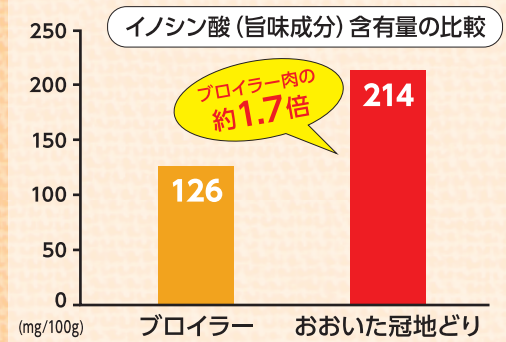


食鳥処理施設

おおいた冠地どりが「美味しい」理由

おおいた冠地どりの飼育期間は平均約90日間。柔らかくてジューシーな肉質を持ちながらも、烏骨鶏を交配しているため、旨味に優れています。肉の旨味成分であるイノシン酸の含有量は、一般のブロイラー肉と比べ約1.7倍。噛むほどに広がる、濃厚で深い旨味が特徴です。

火を通しても硬くなりにくいので、和洋中間わず、いろんな料理で本来の美味しさを引き出せます。



生産者 山地さん、後藤さん（株式会社学食）



おおいた冠地どりは非常に繊細な鶏です。そのため、静かな環境でなるべく大きな音を立てないなど、鶏にストレスを与えない飼育を徹底し、本来持つ繊細な旨味を引き出すよう心がけています。

烏骨鶏の強い旨味を受け継ぎ、ゆったりとした環境で育つため、筋肉と脂肪のバランスが絶妙で、地鶏の『硬い』イメージを覆す程よい食感と深い旨味が魅力です。おすすめの食べ方は鍋料理。煮込んでも身が硬くならず、旨味たっぷりの出汁でいただく雑炊は格別です。ぜひ、極上の味わいをお楽しみください。