

会津の風土が育んだ「会津地鶏」

会津地鶏は約120日間自由に動き回れる平飼いで育てられています。そのため肉質がしまり、適度な脂ものった、コク・うまみに優れた高品質の味わい深い鶏になります。生ハムの原料となっている「会津地鶏みしまや」の会津地鶏は、奥会津に位置する三島町の豊かな自然の中で太陽や風を感じながらのびのびと育てられています。餌に会津産大豆や飼料米をブレンドすることで肉質が美味しくなり、さらに、日本の食物自給率を高めるためにも役立っているのです。

平家の落人が愛玩用に会津へ持ち込んだ鶏が祖先とも言われている「会津地鶏」。黒くツヤのある美しい尾羽根が、会津地方に1570年代から伝承されてきた郷土芸能「会津彼岸獅子」の飾羽根として使用されているところから、少なくとも約450年以上前から会津地方に生息していたことがわかります。



体が小さく卵の数も少なかった会津地鶏は、次第に飼育する人が少なくなり個体数が減少。長いあいだ、絶滅寸前の幻の鶏となっていました。

昭和62年、民家で発見された鶏を福島県養鶏試験場が譲り受け、会津地鶏の原種として数を増やし維持することに成功。鹿児島大学による血液鑑定の結果、会津地方に生息する固有種であることが判明しました。かつては鶏の飼育が盛んではな

かった会津地方に生息したことで他種の鶏との交配が行われず、結果、会津地鶏の純粋な血統の維持に繋がったと考えられています。

現在、普及の「会津地鶏」は「純系会津地鶏」を元に系統を整理した交配により誕生しました。古い歴史を受け継ぎ、地鶏本来の生命力にあふれた健康な会津地鶏がもつ「本物の味」を味わってください。

ご注文シート 「会津地鶏生ハム」は手づくりのため毎月200個の限定生産となります。品切れの際はご了承ください。

今月分のご注文

ご注文日 月 日

予約注文

※いずれかに○をおつけください。

ご注文者

ご住所 〒

ご連絡先 TEL

FAX

個 数 会津地鶏生ハム 1本(90g)800円× 個

※個体によって5gほどの差があります。

発送先氏名

発送先住所 〒

お支払い方法 代引(着払い) ・ 現金前払い ※いずれかに○をおつけください。

※代引手数料が別途かかります。

FAX
送信

0242・85・6572

■お申し込み・お問い合わせ

特定非営利活動法人 素材広場

☎0242・85・6571 FAX0242・85・6572

営業時間 平日9:00~17:00(土日祝・年末年始・お盆休み)