

平成 24 年 7 月 9 日
独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場

・・・軍鶏の血脈を伝える新しい日本の鶏「^{たつしゃも}龍軍鶏ごろう」の誕生
今後の地鶏生産への活用に期待・・・

独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場では、我が国の地鶏等の開発をサポートする観点から、肉用鶏の新しい品種として「龍軍鶏ごろう」を開発しました。

「龍軍鶏ごろう」は、兵庫牧場の保有する大型軍鶏と古き日本の大軍鶏（おおしゃも）の血を引く赤色コーニッシュ（紅桜）の血統をもとに作出されたものです。軍鶏は明治維新の立役者の一人である坂本龍馬も食していたと歴史小説等で紹介されるように古来よりおいしい鶏の代表として認知されていますが、仲間同士でよく喧嘩をする、肉用鶏としては体が小さい等の課題も抱えています。

「龍軍鶏ごろう」は、軍鶏の風貌を色濃く残しながらも、従来のものと比べ大型でおとなしく飼いやすいという優れた特徴を備えており、今後の日本の地鶏産業の新たな可能性を開く大きな力になると期待しています。

兵庫牧場では、本年 12 月頃にも種卵、種鶏の配布を開始することとしており、県、民間での幅広い活用をご検討ください（詳細は別紙のとおり）。



「お問い合わせ先」

「トンでもなく、ケッコウ
いいかもモー」



NLBC

〒679-4017 兵庫県たつの市揖西町土師 954-1

独立行政法人 家畜改良センター兵庫牧場

担当：場長 山本、業務第一課 朝倉、佐藤

TEL：0791-66-0801 FAX：0791-66-0803

URL：<http://www.nlbc.go.jp/hyogo/>

～「日本の食卓 改良と技術で守ります」～

(別紙)

- ・・・軍鶏の血脈を伝える新しい日本の鶏「龍軍鶏^{たつしやも}ごろう」の誕生、
今後の地鶏生産への活用に期待・・・

1. 開発の背景

- ・昭和30年代後半頃から、海外から輸入された種鶏をもとに作出された若齢肥育用の肉専用種が急速に普及し、いわゆるブロイラー鶏肉が広く消費されるようになったが、一方で、昭和60年代頃から、通常のブロイラー鶏肉と一味違った「おいしい鶏肉」を求める消費者ニーズも見られるようになった。
 - ・このため、各県の畜産試験場等を中心として、地域の在来種^{注1)}を交配利用したり、長期間肥育するといった地鶏^{注2)}や銘柄鶏^{注3)}の「おいしい鶏肉」生産の取り組みが開始され、現在では36県、50銘柄、出荷羽数規模で720万羽を超える規模まで拡大している。
 - ・こうした地鶏や銘柄鶏生産に交配利用される在来種として、「軍鶏（しゃも）」は明治維新の立役者の一人である坂本龍馬も食していたと歴史小説等で紹介されるように、古来から「肉質が良くおいしい」として認知されているが、そのルーツは闘鶏用あるいは観賞用として飼育されてきた歴史もあり、喧騒性がある（さがしい）、仲間同士でよく喧嘩をする、肉用鶏としては体の成長が遅い（大きくなるのに時間がかかる）ということで、生産者サイドからは、飼いにくく採算性が悪いという課題も指摘されている。
 - ・独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場（以下「兵庫牧場」という）^{注4)}では、こうした軍鶏の血統を引き継ぎながらも出来るだけその欠点を改善し、より大型で利用しやすい「新しい日本の鶏」を開発するべく、平成19年度より新品種の造成を開始した。
- 今回、平成24年度で造成開始から第6世代を迎えるに当たり、新品種としてかなり固定化されたと判断し、「龍軍鶏ごろう」として命名し公表するものである。
- なお、種鶏、種卵の譲渡は今年12月より開始する予定である。

注1) 地鶏：一般的には、「地域の在来種、地面で飼われている鶏」のことを意味するが、「地鶏肉の日本農林規格（特定 JAS）」においては、①在来種由来の血液割合が50%以上、②飼育期間が80日以上、③28日齢以降平飼飼育等の条件を満たすものと限定的に定義し、その規格を満たすと認定されたものに JAS マークを貼ることができる仕組みとなっている。

注2) 在来種：特定 JAS においては、軍鶏、名古屋種、比内鶏、薩摩鶏、横斑ブリマスロ
ック等の明治時代以前に我が国に導入あるいは、品種として固定化された
ものが定義されている。

注3) 銘柄鶏：(社) 日本食鳥協会においては、地鶏に比べ増体性に優れた肉用種と
いわれるもので、通常の飼育方法（飼料内容、出荷日齢等）と異なり工
夫を加えたものと定義している。基本的な概念としては、地鶏も銘柄鶏
の大きなカテゴリーの一部分として包括されるものである。

注4) 独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場：

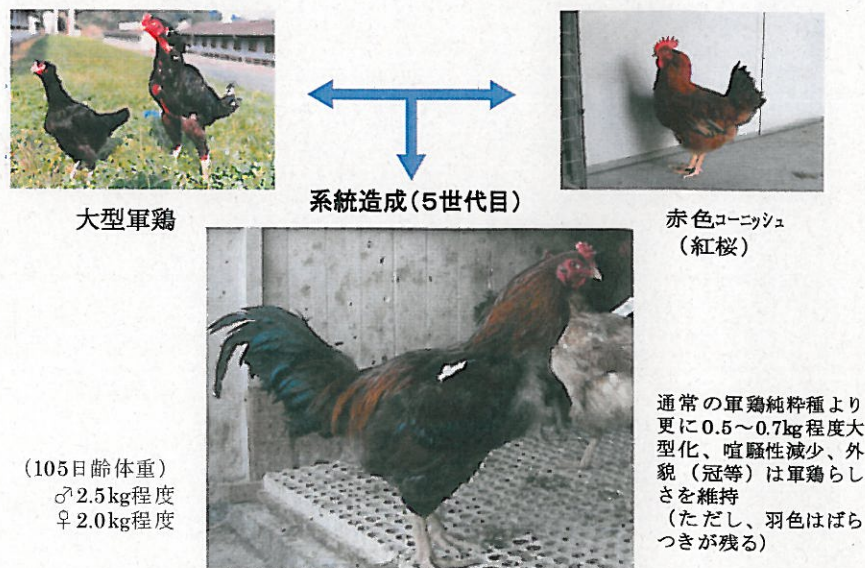


・沿革：昭和3年に設立された農林水産省
「播磨種鶏場」として業務を開始。その後、
「兵庫種畜牧場」、「家畜改良センター兵庫
牧場」と改称。平成13年には行政組織改編
により農林水産省より独立し、「独立行政法
人家畜改良センター兵庫牧場」となる。

- ・所在地：兵庫県たつの市揖西町土師954-1
 - ・鶏けい養羽数：成鶏6千羽、ひな2万2千羽程度
 - ・保有品種：11品種、17系統（品種内の閉鎖された血縁集団）
 - ・主な業務：
 - ①国産肉用鶏種の育種改良
 - ②各県、民間等への育種素材鶏、種鶏の配布
 - ③希少な在来種等のジーンバンク
 - ④鶏の新育種技術の開発に関する試験、研究
- 《 兵庫牧場HPアドレス <http://www.nlbc.go.jp/hyogo/> 》

2. 開発に当たっての考え方、作出方法、鶏種の特徴

◎「龍軍鶏ごろう」の開発の概要



- ・「龍軍鶏ごろう」開発の育種素材として、兵庫牧場が保有する大型軍鶏（833系統）と赤色コーニッシュ（56系統（紅桜））を利用した。
- ・大型軍鶏は、兵庫牧場が保有する我が国で最大クラスの軍鶏であり、各県の在来軍鶏の造成、地鶏や銘柄鶏の能力向上のための育種素材として広く活用されている。（体重は成鶏で♂3.6kg、♀2.8kg程度）
- ・赤色コーニッシュ（紅桜）は、通常のプロイラー生産に利用される白色コーニッシュの元となった品種であるが、増体性で白色のものにはかなわないということで、次第に利用されなくなり、現在では世界的にも極めて希少なものとなっている。しかしながら、有色の肉専用種としては最大の品種であるとともに、その造成過程で日本の大軍鶏（おおしゃも）の血液も利用されており、白色のものより肉質が優れていると言われている。また、兵庫牧場では20年以上にわたり外部と閉鎖して独自の育種改良を続けていることから、日本オリジナルに近いということで、「紅桜」という別称も使用している。（体重は成鶏で♂4.5kg、♀3.7kg程度）
- ・開発のコンセプトとしては、古き大軍鶏の遺伝子を伝える赤色コーニッシュ（紅桜）を交配利用することで、軍鶏の特徴である「おいしさ」を出来るだけ損なわないようにするとともに、純粋の軍鶏では改良が難しい「増体性」、「喧騒性の少なさ」という特徴を取り込むことを意図したものである。
- ・具体的には、平成19年に大型軍鶏と赤色コーニッシュを交配し（第一世代グループ

の作出)、その後5世代にわたり外部から閉鎖し、グループ内で交配を繰り返した。

(見かけ上は軍鶏の血液割合は50%であるが、前述のように赤色コーニッシュの造成に大軍鶏が利用されていることから、実際には、それ以上に軍鶏の遺伝子を受け継いでいると推察される。)

- ・造成の過程において、増体性に重点を置くとともに、外貌は出来るだけ軍鶏の特徴(トサカは三枚冠、体型は直立型)を残すように選抜した。
- ・その結果、体重は、地鶏の肥育・出荷の目安となる105日齢で、♂2.5 kg、♀2.0 kg程度、140日齢では♂3.4 kg、♀2.3 kg程度に達し、これまでの兵庫牧場の大型軍鶏と比べて0.5 kg程度、通常の軍鶏と比べれば0.7 kg程度も大型化するとともに、軍鶏特有の喧騒性もかなり減少した。

羽色については、基本的に赤褐色(赤笹)に選抜してきたが、黒色が発現する個体も残っている。羽色については需要者の好みが強くなる部分であり、関係者の意見を聞きつつ、今後の羽色の変化の傾向を見極めながら、慎重に固定化を図る予定である。

3. 利用方法

- ・「龍軍鶏ごろう」については、遺伝的な固定化(平成24年5月で第六世代の雛を発生、現在育成中)が進んできたことから、本年12月頃から配布を開始する予定である。
- ・利用方法としては、関係者の開発のコンセプト、各種事情等に応じて、以下のようなケースが考えられる。

- ①畜産試験場、民間で保有する品種と交配利用して新たな地鶏、銘柄鶏を開発するケース

龍軍鶏ごろう×ロードアイランドレッド(〇〇県保有) → 新たな銘柄鶏
(〇〇地鶏)

- ②新たな品種や系統造成のための育種素材として利用するケース

龍軍鶏ごろう×小型軍鶏(〇〇県保有)

→→(5~6世代系統造成)→→新品種(〇〇大型軍鶏)

- ③増殖してそのまま肥育するケース

龍軍鶏ごろう×龍軍鶏ごろう → 繁殖・増殖(肥育用素ひなの生産) → 肥育

(注:通常は①及び②のケースとなるであろうが、在来品種と比べ純粋種的能力(増体性)が高いことから、条件次第(特に純粋種としての引き合いが強い場合)では③のような利用も考えられる。)

4. 今後の展望及び期待

- ・鶏肉をめぐる状況としては、今後、更なる国際化の進展が予想されるとともに、消費者の低価格志向が定着化する傾向も見られ、地鶏、銘柄鶏生産については、品質にこだわる一方で、生産コストの低減、生産の合理化の努力も求められる。
- ・このため、地鶏、銘柄鶏生産に利用される在来種についても、古くからの在来種に一切手を加えないというばかりでなく、時代のニーズに合わせ、既存の在来種に新しい血液を導入し、能力の優れた新しい「日本の鶏」を創造することが重要である。
- ・一般にはあまり知られていないが、我が国では古くから、その時々、先人により新しい「日本の鶏」を作ろうという試みが繰り返し行われており、例えば、有名な秋田県の比内鶏、鹿児島県の薩摩鶏、愛知県の名古屋コーチンなども、江戸時代～明治時代にかけて地域の鶏に軍鶏やコーチンを交配することで成立し、在来種として定着したものである。
- ・現在利用されている在来種の多くは、「味が良い」という特徴を持っているが、そもそも観賞用、闘鶏用といった目的で開発、飼育されたという歴史を持っており、肥育（早く太らせて多くの肉を生産する）という点では課題を抱えており、今こそ、真に肉用鶏としてふさわしい「日本の鶏」を作り出し、普及することが重要と考える。
- ・今回の兵庫牧場の取り組みを一つの契機として、こうした取り組みにも再びスポットが当てられ、我が国の地鶏、銘柄鶏生産が更なる活性化の方向につながることを期待する。

5. その他（ネーミングの由来）

- ・「龍」は、兵庫牧場の所在地である「たつの市（旧名：龍野市）」とともに、前述の軍鶏に縁のある坂本龍馬の新しい時代を切り開いた姿をイメージしたものである。
- ・また、「ごろう」は兵庫牧場で保有する赤色コーニッシュ（紅桜）の系統コード番号56の表音表記であるが、坂本龍馬をはじめとする軍鶏を愛し続ける日本人に新しい日本の鶏として「どうか見てください、食べてください（ごろうじろ）」という思いも込めている。