

岡崎おうはんブランド 推進委員会の取組

令和7年度 鶏改良推進中央協議会

【発表者】

太田商店 原 祥雅（生産者）

岡崎市役所農務課 西村 燿（事務局）

岡崎市の概要

愛知県の中央部に位置する中核市(山地と平野接点)

- ・徳川家康公生誕の地
- ・岡崎の郷土食 八丁味噌
- ・春は桜、夏は花火大会が有名
- ・岡崎観光伝道師5名
「東海オンエア」「H△G」
「佐野勇斗」「オカザえもん」
「青木源太」



面積387.20 km²
人口約38万人

○岡崎市役所農務課では、岡崎おうはんブランド推進委員会事務局として、「岡崎おうはん」を盛り上げるため、委員会の取り纏めを行う。



「岡崎おうはん」とは？

岡崎おうはんブランド推進委員会

独立行政法人家畜改良センター岡崎牧場にて開発された、日本でも数少ない純国産鶏です。肉質の良い、「横斑プリマスロック種」の雄と産卵性の良い「ロードアイランドレッド種」の雌を交配したことで、両方の良いところを受け継ぎ、肉も卵も美味しいところが特長です。

特集

岡崎が誇る「岡崎おうはん」

皆さんは、岡崎にも全国に誇れる地鶏があるのをご存知ですか？全国的には、まだまだ知られていない。岡崎おうはんですが、肉と卵、どちらも美味しい地鶏として注目を集めています。今回は、そんな「岡崎おうはん」の知られざる魅力をご紹介します。

「岡崎おうはん」とは

農林水産省が所管する、独立行政法人 家畜改良センター岡崎牧場で開発された、日本でも数少ない純国産鶏。横斑プリマスロック種の雄とロードアイランドレッド種の雌を交配させた銘柄鶏で、両方の良いところを持ち合わせています。岡崎おうはんの特長は、卵の黄身が大きいこと、さらに、卵だけでなく肉質も良いことから食肉用としても活用できる「肉用兼用種」です。また、日本の気候風土、消費者ニーズに合うように育種改良されています。



白身種
横斑プリマスロック種
肉が美味しい！



赤身種
ロードアイランドレッド種
卵をたくさん産む！



岡崎おうはん
特徴的な白と黒の横模様！

農務課 森23・6201
森23・8970

そもそも「地鶏」ってどんな鶏？

両親または片親が在来種で、飼育期間や方法など所定の条件で飼育された鳥。通常と比べると、広い土地で長期間飼育しているため、肉質・香り・味が良くなります。

- 在来種の鳥が50%以上
- 飼育日数：75日以上（通常の倍近く）
- 飼育方法：平飼い、1平方メートルあたり10羽以下
- 生産地が日本産（国産）

開発までの道のり



卵検査の様子

岡崎牧場は、国の種畜場として昭和初期から卵用鶏の改良を進めてきました。元々、様々な鶏種の交配を行い、卵について調査してきましたが、横斑プリマスロックの肉の美味しさに気づき、「卵だけでなく肉の利用もできる」と肉用兼用種の商品化を考案しました。しかし、味だけでなく、コスト面なども考慮しなければならなかったため、卵をたくさん産めるか、見た目のインパクトはあるかなど、商品化に向け研究を重ねてきました。こうした長年の研究の結果、2008年に「岡崎おうはん」が誕生しました。家畜改良センター岡崎牧場 山本 力也さん

※特産：下鶏を肉にするための卵を産む鶏

美味しい「肉」と「卵」

肉質・卵質ともに優れる卵用兼用種。肉質は弾力があり、しっかりとした味で生臭さが少ないのが特長。卵は黄身が大きく、濃厚な甘みとコクが感じられると評判です。

肉

よく締まった肉質はしっかりとした歯ごたえ！噛めば噛むほどうま味を感じる鶏肉です。



▲(左)外国産卵 (右)岡崎おうはん

卵

茶色の殻で、黄身が大きいことが特長！他の銘柄鶏と比較しても5割ほど大きく、黄身の濃厚な味わいとコクが感じられると評判です。

卵と黄身の大きさは比例する？

スーパーで見かける卵は、S、M、Lとサイズ別に分けています。このサイズは卵全体の重さによって決められるものであり、卵のサイズが大きくなっても黄身の大きさは変わりません！

銘柄名	卵重(g)	卵黄重(g)	卵黄/卵重(%)
岡崎おうはん	60.7	17.0	28.1
外国産卵	60.7	14.4	23.7



▲(左)外国産卵 (右)岡崎おうはん

確かな美味しさ

2012年4月に東京で開催された「第8回地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」で、初出場にもかかわらず、全国の地鶏30種の中から最優秀賞に選ばれました。審査方法は、ホットプレートで焼かれたもも肉を、銘柄を伏せた状態で試食。見た目、食感、味の3項目で、一般のかた約500人も含めた審査の結果、見事最優秀賞を受賞、ブランド名に感わされることなく、美味しさが認められての受賞となりました。



表彰式

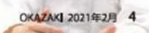
お肉の美味しさが認められた証だね！



純国産の岡崎おうはんは、資源の少ない日本にとって食の安全安心を確保しつつ、卵も肉も良質なものを安定して供給することができます！“名古屋コーチン”と並ぶ代表的な地鶏を目指し、全国的にもっと知名度を上げ、多くの皆さんに知っていただきたいです！



5 OKAZAKI 2021年2月



OKAZAKI 2021年2月 4

※市政だよりOkazaki (2021年2月)

岡崎おうはん×岡崎市

○なぜ岡崎市が岡崎おうはんのブランド化に力を入れるのか？

- ・ **岡崎市内農林畜産物で唯一、地名の「岡崎」を冠し**、地元で開発された由緒ある**純国産地鶏**であり、**地鶏・銘柄鶏食味コンテスト最優秀賞受賞**する実力を持つ純国産・卵肉兼用種の「岡崎おうはん」の認知度向上を図り、広く発信することで岡崎市が目指す「観光産業都市岡崎」の実現に向け、食の魅力としての一役を担うことを目指す。
- ・ **地域産業資源として経済産業省より認定**（2010年11月）



事業化

地方創生推進交付金

岡崎おうはん地鶏ブランド化推進事業

事業の目的

普及やPRにあたっては、平成28年11月に発足した市内の飲食店事業者等を主体とする「岡崎おうはんを普及する会」を中心に、地元で開発された高品質な肉・卵を「あいちブランド」「岡崎ブランド」として販売店の拡大やメニュー開発を官民で連携して取り組み、新たに組織的に実施することで高付加価値化やブランド化の推進を図る。

その結果「岡崎おうはん」の需要量や供給量が拡大し、養鶏業者や飲食関係者の収入安定・雇用創出等に結び付けることで、養鶏王国あいちの活性化並びに岡崎市の食文化の代表である八丁味噌に次ぐ新たな食の魅力ツールとして地域経済の活性化に繋がることを目指す。

岡崎おうはんブランド推進委員会

- ・ 養鶏関係者・飲食店・観光協会・JAなど生産から販売PRまで幅広く対応できるメンバーが参加
- ・ 令和2年度～令和4年度までは国の地方創生推進交付金を活用してPRを実施
- ・ 令和5年度以降は岡崎市の市費を活用してPR実施
- ・ 令和7年度は補助金額が減、今後は自走化に向けて取組中

委員

- ・ あいち三河農業協同組合
- ・ 岡崎おうはん振興協議会
- ・ 岡崎おうはんを普及する会
- ・ 岡崎グルメを盛り上げる会
- ・ 一般社団法人 岡崎市観光協会
- ・ 岡崎市めかたブランド協議会
- ・ 岡崎市養鶏振興会
- ・ 一般社団法人岡崎パブリックサービス
- ・ 岡崎ビジネスサポートセンターOka-Biz
- ・ 六ツ美養鶏加工協同組合

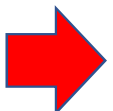
オブザーバー

- ・ 岡崎商工会議所
- ・ 岡崎市六ツ美商工会
- ・ 岡崎市めかた商工会
- ・ 愛知県経済農業協同組合連合会
- ・ 愛知県西三河農振水産事務所農政課
- ・ 愛知県立農業大学校
- ・ 独立行政法人
家畜改良センター岡崎牧場



交付金活用期のKPI実績（R2～R4）

	①本事業を通じた岡崎おうはん地鶏（肉・卵）の新商品による売上高		②本事業を通じた岡崎おうはん地鶏（肉・卵）の新商品開発数		③岡崎おうはん地鶏飼育による養鶏農家の所得増加額		④岡崎おうはん地鶏の認知度	
	目標値	実績値	目標値	実績値	目標値	実績値	目標値	実績値
R1→		0千円		0 商品		0 千円		38%
R2増加分→	1,000千円	2,238千円	5商品	15商品	1,000千円	7,302千円	10%	14%
R3増加分→	1,000千円	3,302千円	10商品	4 商品	1,000千円	10,109千円	10%	18%
R4増加分→	2,000千円	3,126千円	10商品	13商品	1,000千円	4,384千円	10%	9 %
合計→	4,000千円	8,666千円	25商品	32商品	3,000千円	21,795千円	30%	41%



結果として、目標を上回ることができた。
しかしながら、課題もみえてきた。

認知度

※岡崎おうはんブランド推進委員会調べ

「令和5年度岡崎おうはん食べてみよう！企画」にてアンケート実施

調査：2024年3月1日～3月17日

対象の5店舗で岡崎おうはんの料理を食べた方に調査

回答者 1,232人

①住まい 市内 46.9% 市外 41.4% 県外 11.6%

②認知度【全体】	知っていた	51.9%	知らなかった	46.6%
【市内】	//	78.7%	//	19.9%
【市外】	//	32.9%	//	65.5%
【県外】	//	11.2%	//	87.4%

➡ 市内の認知度は高くなってきたが、他の地域では、認知度は低い

課題克服のための目標

○岡崎おうはん取扱飲食店を増やす

課題⇒飼養期間が長く、飼料要求率の関係から、岡崎おうはんの肉の価格が高くなり、取り扱う飲食店が限定される。

○岡崎おうはんの鶏肉の美味しさを知ってもらう

課題⇒岡崎市内では岡崎おうはんの卵の認知度は高い。
肉を食べたことがない、どこで食べられるか知らない方がいる。

○岡崎市外の認知度を上げる

課題⇒愛知県は名古屋コーチンの認知度が高い。
尾張の名古屋コーチン、三河の岡崎おうはんを目指す取組み。
愛知県の2大地鶏への道のり

課題解決のための6つの取組

取組①：HPで「岡崎おうはん」を紹介

取組②：普及啓発品作製

取組③：「岡崎おうはん」を食べてもらう

取組④：有名店・有名人とのコラボ

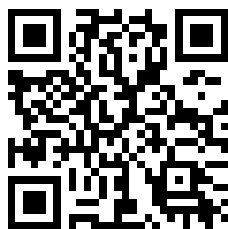
取組⑤：イベント出展

取組⑥：官学連携

取組①：HPで「岡崎おうはん」を紹介

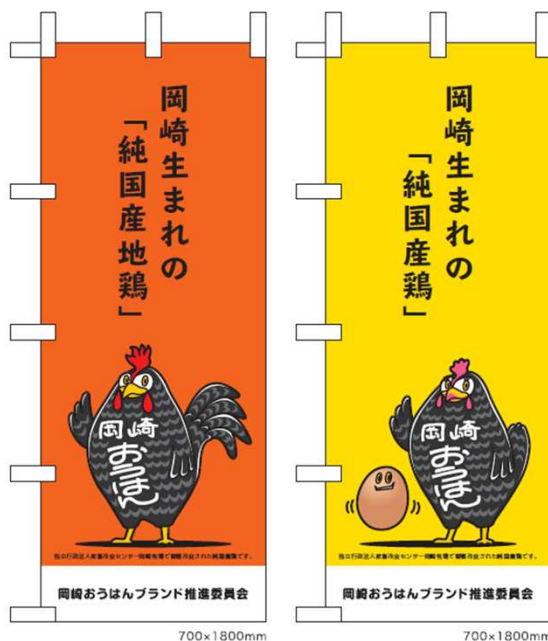
- 岡崎おうはんを知る
- 岡崎おうはんレシピ
- 岡崎おうはんPR動画
(Youtubeチャンネルで公開中)
- 岡崎おうはんを購入できる店舗紹介
- 岡崎おうはん取扱飲食店一覧

岡崎おうはん関連のホームページはこちら
岡崎市公式観光サイト
(一般社団法人 岡崎市観光協会)



取組②：普及啓発品作製

のぼり旗、バッチ、パンフレット、
岡崎おうはん取扱店への啓発品等



取組③：「岡崎おうはん」を食べてもらう

○岡崎おうはんの肉を学校給食に

岡崎生まれのブランド鶏 岡崎おうはんが 給食メニューに登場!

令和5年1月 岡崎市の学校給食で岡崎おうはんの鶏肉が「五自うどん」で提供されます。みんな楽しみにしています。

岡崎おうはんってどんな鶏?

お肉がおいしい鶏と、卵をよく産む鶏を掛け合わせて開発されました。

2008年に、独立行政法人 家畜改良センター 岡崎牧場 (岡崎市大柳町) で誕生しました。羽の模様は黒と白のしま模様で、サイズは一般的な鶏と比べて大きいです。

(卵) 家畜改良センター 岡崎牧場とは?

白身と黄身の両方に、旨い鶏肉と卵を多く含む能力をもった鶏(産卵鶏)の開発を行う白身と黄身の公的機関です。

岡崎おうはんの特長

- 甘みとコクが感じられる
- 黄身が大きい
- 卵の殻は茶色です
- 弾力があり、しっかりと噛み応え
- かめばかむほどおいしい
- 生臭さがありません

Q: 岡崎おうはんの「ヒナ」は何色?

① 黒と白のしま模様 ② 茶色 ③ 黒色 ④ 黄色

発行所 岡崎おうはんブランド推進委員会 (事務局: 岡崎市役所農務課内) TEL: 0564-46-4490

【目的】
給食に合わせて
チラシを作成。
子どもに分かりや
すく地元で生まれ
た鶏を知ってもら
い、愛着をもって
もらうことを目的。

【食数】
・ 中学校 (R3)
・ 小学校 (R4)
・ 認定こども園 (R5)
合計約 3万7,000食

○岡崎おうはんの鶏肉取扱店をPR

岡崎おうはんを 食べてみよう!

岡崎おうはんのメニュー注文で お食事券などが当たるチャンス!

対象店舗で岡崎おうはんのお肉を使ったメニューを注文し、アンケートに回答したとくくが引けて、お食事券で利用できる「お食事券」や「岡崎おうはんカレー」「岡崎おうはんの焼鳥缶」が当たるチャンス! ぜひこの機会に、岡崎生まれの純国産鶏「岡崎おうはん」を味わってあげてはいかがでしょうか?

2024年 8/1(木)~18(日)

Nippon 食の森 あざれあ

鶏肉 売/焼鳥 500円(税別) 1-1
営業時間/ 月~ 土曜 11:00~15:00
日~ 土曜 18:00~22:00
(土・日・祝、祝日を除く 3~12月のみ)
【お肉】 100g(税別) 220円
【お肉】 100g(税別) 220円

風来坊 岡崎店

鶏肉 売/焼鳥 500円(税別) 1-1
営業時間/ 月~ 土曜 11:00~15:00
日~ 土曜 18:00~22:00
【お肉】 100g(税別) 220円
【お肉】 100g(税別) 220円

フランス料理 アンフュージョン

鶏肉 売/焼鳥 500円(税別) 1-1
営業時間/ 月~ 土曜 11:00~15:00
日~ 土曜 18:00~22:00
【お肉】 100g(税別) 220円
【お肉】 100g(税別) 220円

ユギノユギ

鶏肉 売/焼鳥 500円(税別) 1-1
営業時間/ 月~ 土曜 11:00~15:00
日~ 土曜 18:00~22:00
【お肉】 100g(税別) 220円
【お肉】 100g(税別) 220円

くじ引き 参加ルール

- ① 岡崎おうはんのお肉を使用したメニューを注文
- ② 店舗に設置されているQRコードからアンケートに回答
- ③ お会計時にくじが引けます (1000円未満はくじが引けません)

景品

- ① 1,000円分のお食事券 (20名/1店舗)
- ② 岡崎おうはんの焼鳥缶 (10名/1店舗)
- ③ さん太岡崎おうはんカレー (10名/1店舗)

お食事券使用ルール
● 有効期間: 8/1(木)~9/30(月)
● 利用可能な店舗: 市内各店舗5店舗
※ お食事券は2024年10月31日まで有効です。
※ お食事券は1店舗につき1枚まで有効です。

岡崎市/岡崎おうはんブランド推進委員会 TEL: 0564-23-6195 (岡崎市内農務課内)
岡崎市/岡崎おうはんブランド推進委員会 TEL: 0564-64-1637 (9:00~17:00)

【目的】
現在、岡崎おうはん
を取扱っている飲食
店で、いつでも食べ
に行くことができる
ことをPR。また、今
後も継続して岡崎お
うはん取扱ってもら
う目的。

取組④：有名店・有名人とのコラボ

- ①「ぴよりん」との期間限定コラボ商品
【徳川ぴよ康】



- ②「しゃち福」との期間限定コラボ商品
【汁なし八丁味噌担々麺】



キャイ〜ン天野ひろゆき氏考案（YouTube公開）

- ①岡崎おう飯



- ②おうはん混ぜ麺



取組⑤：イベント出展

岡崎市農林業祭（岡崎市）
「岡崎おうはんブランド推進委員会」の
ブースを設け、パネル展や加工品の販売。



令和6年度イベント出展実績

岡崎市内イベント：6つ
愛知県内（市外）イベント：5つ
愛知県外イベント：5つ



取組⑥：官学連携

愛知学泉大学

- ・ イベント出展
- ・ アンケート調査
- ・ 岡崎おうはんレシピの開発
(岡崎おうはんHPに掲載)

愛知学泉大学生が考えた
きもちきつと食べたくなる岡崎おうはんレシピ
エッグベネディクト



材 料(1人前)
イングリッシュマフィン1個
ベーコン 2枚 卵 1個
バター 20g レモン汁 小さじ1
卵黄 1個 マヨネーズ 大さじ1/2
ペパリーフ 適量 ミニトマト 3個

作り方

1. ポーチドエッグを作る。
2. バターをレンジで15～20秒温める。
3. 温めたバターに卵黄とレモン汁、マヨネーズを加えて混ぜる。
4. イングリッシュマフィンを半分にし、軽く焼き色をつけ別のフライパンでベーコンを焼く。
5. イングリッシュマフィンの上にベーコン、ポーチドエッグの順にのせ、ソースとブラックペッパーをかける。

愛知学泉大学生が考えた
きもちきつと食べたくなる岡崎おうはんレシピ
デビルドエッグ



材 料(1人前)
卵2個
冷凍えび 1尾
パセリ適量
Aマヨネーズ大さじ1
Aマスタード小さじ1
A酢大さじ2分の1
A塩 黒胡椒 ひとつまみ

作り方

1. ゆで卵をかために作る。
2. 海老は臭みをとって粗くみじん切りにする。
3. ゆで卵を半分に切り黄身をぬく。
4. 黄身をAの方とBの方を合わせる。
5. AとBを作ったら白身のくぼみに入れる。
6. ベーコンと海老をそれぞれ飾る。

愛知学泉大学生が考えた
きもちきつと食べたくなる岡崎おうはんレシピ
たまごサンド



材 料(1人前)
食パン 6枚切り2枚
A卵 4個 A水 100ml
A塩 粒分だし 小さじ1
A砂糖 小さじ1
Bマヨネーズ 大さじ1
乾燥パセリ 適量

作り方

1. ボウルにAを入れ白身を切るように混ぜ、タマゴを煮る。
2. 卵焼きをパンのサイズに合わせて焼く。
3. 卵焼きは冷まして置く。
4. Bを混ぜてパンに塗る。
5. サンド後、ラップをして10分ほど置き、包んだまま目を切り落とす。

今後の取組み

令和7年度以降も、知名度を上げる取組みを進め、

尾張の名古屋コーチン、三河の岡崎おうはん

を目指します。



実際に岡崎おうはんを販売する太田商店さんの取組みについて
紹介いただきます。

太田商店の取組みについて



太田商店たまご工場
〒444-0246 愛知県岡崎市上三ツ木町字城堀37
TEL:0564-43-6788



たまごのテーマパーク らんパーク
〒444-0825 愛知県岡崎市福岡町字北裏25-2
TEL:0564-51-9703

「らんパーク」って、なに？



「食べる・買う・楽しむ」のすべてが揃った「たまごのテーマパーク」です。

ブランド卵・ランニングエッグをはじめ、岡崎おうはんを使用した料理やデザートを満喫でき、さらに直売所で新鮮なランニングエッグをご購入いただけます。ご来場いただいたお客様に楽しんでいただけるイベントを定期的 to開催しております。

「岡崎おうはん」に取り組んだ訳

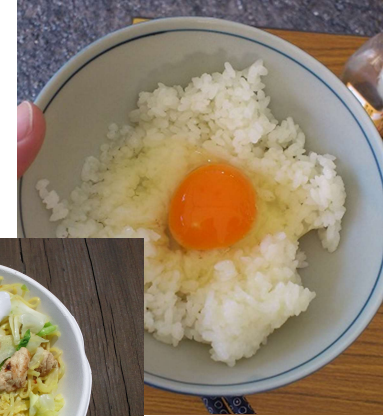
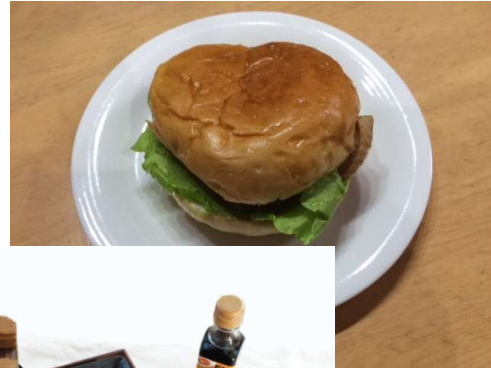
- ①岡崎生まれのブランド鶏
- ②種から国産で、「安全」「安心」
- ③地産地消に適している

地域振興の役割を担うことのできる鶏

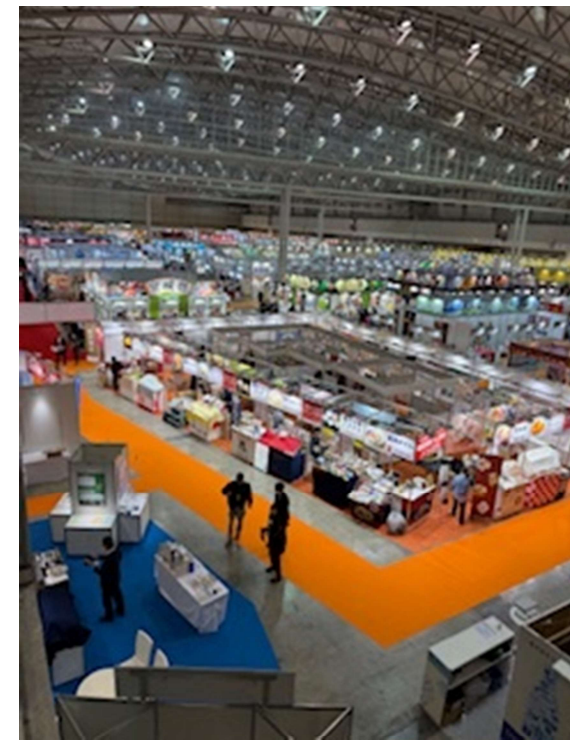
「岡崎おうはん」 関連商品



飲食店など



2025年2月 こだわり食品フェア in 幕張メッセ(千葉)





岡崎おうはん焼鳥缶
令和6年度優良ふるさと食品中央コンクールで
会長賞を受賞。会場にて展示。

2025年4月 名古屋高島屋 地下2階 催事 (4/2~8)



岡崎おうはんを中心に、たまご及び加工品の店頭販売
売上合計

こだわり食品フェア からの成果



バローグループ

八百鮮 様への販売展開 (名古屋市内)



ハンズ名古屋駅店 様での催事

(約 2週間)

ららぽーと安城 4/18 OPEN



プレオープンより販売開始！
岡崎おうはんを中心にたまごと加工商品
を販売しています。
他にもフードコート等で岡崎おうはんを
ご利用いただいております。



レストラン試食商談会 マリオットアソシアにて



・岡崎おうはん「平飼いプレミアムランニングエッグブランド」のポーチドエッグ
備長炭で仕上げた岡崎おうはんもも肉と菊芋のポタージュ

左記商談会にて岡崎おうはんが採用され
夏のメニューで提供いただいております。

★肉類などを主に使用した料理
Plats de viande et de volaille

・金時豚のコンフィーとタコス 酢漬のサルサソース
【使用食材】
金時豚 (有限会社 NOUDA)

・金時豚バラ肉の赤ワイン煮 おやき
【使用食材】
金時豚 (有限会社 NOUDA)

・岡崎おうはん「平飼いプレミアムランニングエッグブランド」のポーチドエッグ
備長炭で仕上げた岡崎おうはんもも肉と菊芋のポタージュ
【使用食材】
岡崎おうはん「平飼いプレミアムランニングエッグブランド」/岡崎おうはんもも肉
(株式会社太田商店)

・軍鶏腿肉のコンフィー
わさびオイル、柚子わさびオイル、紫蘇わさびオイル3種の油のグリビッシュソース
季節の野菜添え
【使用食材】
軍鶏腿肉 (株式会社ヒンジス)
マイクロ薬わさび、わさびオイル、柚子わさびオイル、紫蘇わさびオイル
(株式会社西所商店)

・阿波牛ロースと徳島野菜の蒸籠蒸し 生姜とシトロネルのソース
【使用食材】
阿波牛ロース (有限会社ミートセンターのべ)

レストランテ ル・ミディ ひらまつ
料理長 竹内 亮 (大阪)

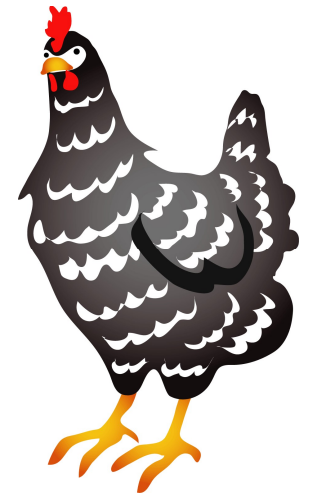


ディナーで提供しているパスタ料理ですが、岡崎おうはんの鶏ガラから
取った出汁に備長炭を練り込んだ手打ちパスタに絡め香ばしく炭火で焼き
上げたおうはんのもも肉、生卵黄とパルミジャーノチーズをかけて召し上
がって頂いております。
シンプルで一皿ですので、より素材の良さがお客様にお伝えできる料理と
なっております！

岡崎市内飲食店



名古屋市内飲食店



せっかく**岡崎**に来たんなら、

岡崎おまん

食べてみりん！