

岡崎おうはんブランド推進委員会

# 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 翼（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 km<sup>2</sup>  
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？



肉

よく鍛えた肉質はしっかりと  
した歯ごたえ！味めば驚くほど  
うま味を感じる鶏肉です。

卵

茶色の殻で、黄身が大きいことが特長！他の銘柄卵と比較しても5倍  
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？

鶏名	卵重(g)	卵黄重(g)	卵黄／卵重(%)
岡崎おうはん	60.7	17.0	28.1
外国鈴木鶏	60.7	14.4	23.7



△(左)外国鈴木鶏 (右)岡崎おうはん

## 美味しい「肉」と「卵」

肉質・卵質ともに優れる飼育用種。肉質は弾力があり、しっかりとした味で生臭さがないのが特長。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。



## 地鶏・銘柄鶏食味コンテスト 最優秀賞 受賞!!

### 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。ブランド名に感動されることなく、美味しさが認められての受賞となりました。



お肉の  
美味しい  
認められた  
証拠だね！



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」と並ぶ代表的な良鶏を目指し、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！



OKAZAKI 2021年2月



## 特集

### 岡崎が誇る ブランド鶏 **「岡崎おうはん」**

皆さんは、岡崎にも全國に誇れる地鶏があることを知っていますか？ 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「ロードアイランドレッド種」の雌を交配したことでの、両方の良いところが特長です。

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、日本でも数少ない地鶏産卵種。横斑ブリマスロックの雄とロードアイランドレッドの雌を交配させた結果で、両方の良いところを持ち合わせています。岡崎おうはんの特徴は、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「卵内兼用種」です。また、日本の式喰風土、消費者ニーズに合うように育種改良されています。

農務課 ☎23-6201  
FAX23-8970

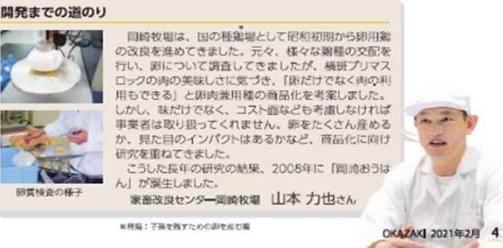
#### 「岡崎おうはん」とは

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、日本でも数少ない地鶏産卵種。横斑ブリマスロックの雄とロードアイランドレッドの雌を交配させた結果で、両方の良いところを持ち合わせています。岡崎おうはんの特徴は、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「卵内兼用種」です。また、日本の式喰風土、消費者ニーズに合うように育種改良されています。



△(左)横斑ブリマスロック  
(中)ロードアイランドレッド  
(右)岡崎おうはん

特徴的な白と黒の模様



#### 開発までの道のり

岡崎牧場は、国の種飼場として卵と肉の改良を進めてきました。元々、様々な飼育の文面を行って、卵と肉の改良を進めてきました。横斑ブリマスロックの肉の味わいに気づき、「卵だけではなく肉の利用もできる」と卵肉兼用種の商品化を考案しました。しかし、味だけではなく、コスト面なども考慮しなければ事業者は取り扱ってくれません。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、商品化に向けて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

OKAZAKI 2021年2月 4

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、「横斑ブリマスロック種」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の、両方の良いところが特長です。受け継ぎ、肉も卵も美味しいところが特長です。

※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產地鶏であり、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

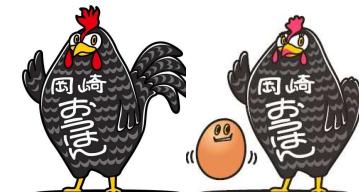
- ・養鶏関係者・飲食店・観光協会・JAなど生産から販売PRまで幅広く対応できるメンバーが参加
- ・令和2年度～令和4年度までは国の地方創生推進交付金を活用してPRを実施
- ・令和5年度以降は岡崎市の市費を活用してPR実施
- ・令和7年度は補助金額が減、今後は自走化に向けて取組中

## 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
- ・岡崎市ぬ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
- ・岡崎市ぬかた商工会
- ・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增加分→	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增加分→	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增加分→	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

※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	知らない
【市内】	〃	78.7%	〃
【市外】	〃	32.9%	〃
【県外】	〃	11.2%	〃

➡ 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

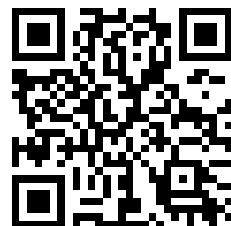
**取組⑥** : 官学連携

# 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)



早わかり岡崎 家康公ゆかりの地 八丁味噌 特選おかざき体験 写真とパンフレット おすすめツアープラン



岡崎が誇るブランド鶏「岡崎おうはん」

全国地鶏・銘柄鶏食味コンテスト最優秀賞受賞の実力！！

「岡崎おうはん」は、2008年に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です。お肉も卵もおいしい岡崎のブランド鶏として注目を集めています！  
2021年2月1日（月）～2月20日（土）まで開催していた「おかざきめし総選挙」では、14種類の市内人気グルメがエントリーする中、堂々の4位！岡崎を代表する特産品として市民にも愛されています。

※「岡崎おうはん」特集ウェブページ内の画像の一部は、「独立行政法人 家畜改良センター 岡崎牧場」様よりご提供いただきました。

早わかり岡崎 家康公ゆかりの地 八丁味噌 特選おかざき体験 写真とパンフレット おすすめツアープラン



「岡崎おうはん」が食べられるお店をご紹介します！

全国地鶏・銘柄鶏食味コンテスト最優秀賞受賞の味をぜひご賞味ください！

岡崎おうはんのお肉や卵を使用したお料理が食べられる岡崎の名店をご紹介します。  
お店ごだわりのおうはんメニューをぜひお召し上がりください！  
※状況により、提供していない可能性もございます。申し訳ございませんが、気になる方はお店に直接お問い合わせをお願いいたします。

# 取組②：普及啓発品作製

のぼり旗、バッヂ、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



【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



## 【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などを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)



## 今後の取組み

令和7年度以降も、知名度を上げる取り組みを進め、

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していただけます。  
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に開催しております。

# 「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



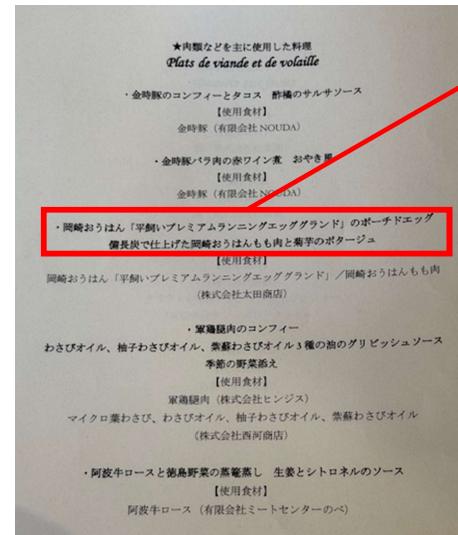
プレオープンより販売開始!  
岡崎おうはんを中心につまごと加工商品  
を販売しています。  
他にもフードコート等で岡崎おうはんを  
ご利用いただいております。



# 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グランド」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。

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。  
シンプルな一皿ですので、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



岡  
岡崎  
おうはん  
Okazaki Ohan

# 名古屋市内飲食店



せっかく岡崎に来たんなら、

岡崎おうひん

食べてみりん！