



県ブランド地鶏

奥美濃古地鶏 生産終了

ふ化担う業者廃業

県のブランド地鶏として知られる「奥美濃古地鶏」が、ふ化事業の担い手不足のため、生産できなくなったことが5日、分かった。ウクライナ危機や円安のため飼料価格が高止まりし、県内でふ化事業を一手に担ってきた業者が廃業することとなったためだ。30年以上前に県が開発し、郷土料理「鶏ちゃん」などで親しまれる県内で最も知られた肉用鶏だが、4月の食肉出荷を最後にブランドは消滅する見通しとなった。生産関係者は「継続する道を1年かけて模索したが、防疫面などから難しかった。苦渋の選択」と肩を落とす。

(宮本寛) 【関連記事23面に】

飼料高騰、防疫も重荷

生産が終了することになった奥美濃古地鶏（奥美濃古地鶏普及推進協議会提供）

奥美濃古地鶏は県が1992年に開発。生産・流通業者や関係団体などが「奥美濃古地鶏普及推進協議会」を立ち上げ、知名度向上や販路開拓に努めてきた。多い年には30万羽以上が飼育、販売されていた。

奥美濃古地鶏

県養鶏試験場が4年がかりで開発し、1992年に発表した高品質の銘柄鶏。JA全農岐阜が商標を持つ。国天然記念物「岐阜地鶏」の改良種と大型の在来種（交配種）を交配させるなどしてできる。肉は歯ごたえの良さやうまみがあり、卵は小ぶりだが卵黄比率が高く味が濃いのが特徴。

県や同協議会によると、県畜産研究所養豚・養鶏研究部（関市）が保有する国天然記念物「岐阜地鶏」の改良種などが、奥美濃古地鶏の祖父母に当たる「原種鶏」となる。原種鶏の有精卵をふ化業者に卸し、ふ化させ、平飼い（放し飼い）で育てた「種鶏」から生まれた卵をふ化させ、そのひなを奥美濃古地鶏として肉用鶏の生産農家に卸している。

このほど事業を終了したのは、種鶏の飼育やふ化を一手に担ってきた県内の業者。経営難や高齢を理由に廃業を決め、同協議会とともに1年前から継承先を県

内外で探してきたが、防疫上の課題を解決できず、採算面でもまともならなかった。業者は昨年12月に最後のひなを出荷。冷凍品や加工品を除くと、生産農家での飼育を経て4月に出荷される食肉が最後となる見通しだ。

ふ化業者の経営者は「ここ数年で飼料代が倍以上に値上がりし、鳥インフルエ

ンザの防疫対策や人件費の負担も重く、赤字が続いていた」と明かし、「県の特産品として維持しなければならぬ」という思いで続けてきた。どこかに継いでもらうこともできず、さみしいが仕方ない」と話した。

奥美濃古地鶏の飼育羽数の9割以上に当たる年7万羽弱を育ててきた生産農家の岐阜アグリフーズ（山県市）の担当者は「新型コロナウィルスの流行で外食産

業が落ち込み、需要がなかった時期も耐えてきた。生産終了は苦渋の選択だが、これまで（ふ化業者が）よく支えてくれた」とおもんばかった。

奥美濃古地鶏は肉用鶏のほか卵用鶏もあり、いずれも同研究部が原種鶏を保持する。肉に比べて卵は生産量が小規模なため、同研究部が卵の事業だけは継承できないか検討するという。