

北海地鶏Ⅱの生産振興と販売促進

# 活動記録～新聞報道編～



新得町北海地鶏プロジェクト推進協議会

地域資源∞全国展開支援事業特別委員会

北海道立畜産試験場

平成21年3月末現在

# 北海地鶏Ⅱの生産振興と販売促進—活動記録・新聞等報道編—

## 目 次

1. 19年8月27日 勝毎 地鶏 十勝の逸品に —道立畜試 食材普及目指し発信—
2. 20年2月29日 勝毎 「北海地鶏Ⅱ」で特産品を開発 —新得町 ヒナ購入費を助成—
3. 20年3月29日 道新 新得町の特産品として羽ばたけ北海地鶏
4. 20年4月8日 日農 北海地鶏Ⅱ 新飼育法開発に着手 —広々スペース、抗生物質使わず—
5. 20年4月11日 勝毎 北海地鶏 飼育に商機 —新得モータースクール—
6. 20年4月20日 勝毎 地鶏推進協が22日発足 —新得 特産品開発に取り組み—
7. 20年4月23日 道新 北海地鶏Ⅱで新得活性化 —町や畜試が推進協設立—  
道新 中小企業庁の支援事業採択 —地鶏普及活動に弾み—
8. 20年4月23日 勝毎 新得でプロジェクト推進協発足 —北海地鶏Ⅱで地域振興—  
勝毎 新得「地鶏」と陸別「鉄道」が「地域資源∞」に採択
9. 20年4月23日 日農 特産化へ協議会設立 —郷土料理や加工品創出—
10. 20年5月6日 日農 「北海地鶏Ⅱ」銘柄化へ —行政と連携し態勢固め・JA新得—
11. 20年6月11日 勝毎 「北海地鶏2」独自の鍋研究 —統一基準作成ブランドの確立目指す—
12. 20年6月25日 日農 元炭坑マンが手塩にかけて北海地鶏ブランド化 —歌志内興産—
13. 20年7月19日 勝毎 来月「なべ」の試食会 —特産品化目指す「北海地鶏Ⅱ」—
14. 20年7月 新得町広報 北海地鶏で町を活性化 —新得町の新たな特産品へ—
15. 20年8月9日 勝毎 多彩な催し楽しむ —道立畜試「試験場公開デー」—
16. 20年8月 道新 北海地鶏Ⅱ産地化を —道立畜試「公開デー」シンボルで新得の取り組み説明—
17. 20年8月23日 道新 閑散期逆手 知恵絞る—自動車学校生き残りへ「北海地鶏Ⅱ」を生産—
18. 20年8月23日 勝毎 生産拡大など可能性探る —北海地鶏Ⅱでディスカッション—
19. 20年8月25日 勝毎 肉の味・食感に高評価 —推進協などが初の試食会—
20. 20年8月26日 道新 北海地鶏 評判は上々 —生産者ら食味試験会—
21. 20年9月3日 勝毎 手打ち屋台増え一層充実 —しんとく新そばまつり—
22. 20年9月11日 勝毎 地場素材いっぱい新メニュー —鹿追・観光農園にしかみ—
23. 20年9月22日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (1)
- 23日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (2)
24. 20年9月24日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (3)
- 25日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (4)
25. 20年9月26日 勝毎 しんとく新そば祭り屋台村めぐり (5)
26. 20年9月28日 勝毎 新そば堪能 —新得 打ちたて求め列—

27. 20年9月28日 道新 風味豊か 屋台に行列 -新得 新そば祭り-  
20年9月30日 日農 新そば打ち 大勢が堪能
28. 20年10月1日 勝毎 札幌へ売り込め そば -新得町と観光協会 初の食観光PR事業-
29. 20年10月6日 道新 地鶏料理に行列 -新得・大雪まつり-  
勝毎 そばや地鶏に舌鼓 -新得・大雪まつり-
30. 20年10月18日 勝毎 新得の食をPR -町と町観光協会が札幌で-
31. 20年11月11日 勝毎 北海地鶏Ⅱの料理完成 -鍋やスープカレー……9店・16品-
32. 20年11月14日 勝毎 料理への活用到手応え -鍋など11品 新得町で初の試食会-
33. 20年11月15日 道新 「北海地鶏Ⅱ」おいしいね -新得でオリジナル料理試食会-
34. 20年11月26日 道新 おいしさ地元でPR -新得でオリジナル料理試食会-
35. 20年11月27日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 食べに来て -6店で来月から料理提供-
36. 20年11月30日 勝毎 おすすめ！新得地鶏料理 -提供店メニュー紹介(上)-
37. 20年12月1日 勝毎 おすすめ！新得地鶏料理 -提供店メニュー紹介(下)-
38. 20年12月16日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 8加工品完成 -来年度以降に販売-
39. 20年12月18日 勝毎 地鶏特産化で支援示唆 新得町議会
40. 20年12月22日 勝毎 「特性生きた味」に高評価 -加工品試食会、井に手応え-
41. 20年12月23日 勝毎 地鶏料理で満腹 -新得・湯宿くったり温泉レイク・イン-
42. 20年12月23日 勝毎 管内町村長この1年 -まちづくり町民と一丸、新たな特産品開発に光り-
43. 21年1月7日 勝毎 新得の北海地鶏Ⅱ 市内でも味わって -オランジュで提供-
44. 21年1月10日 道新 道東北のあったか料理④ -北海地鶏鍋(新得町)-
45. 21年2月3日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 道央へ売り込め -新得町観光協会、商工会-
46. 21年2月9日 勝毎 北海地鶏Ⅱ 道都でPR 雪まつり会場で「加-」、「井の素」配布
47. 21年2月27日 勝毎 新得町新年度予算概要 「新たな特産品開発」事業
48. 21年2月 月刊 旬(3月号) 北海地鶏Ⅱの生産元と飲食店を紹介
49. 21年2月 月刊 Chai(3月号) 新得町から新たに地鶏が誕生
50. 21年3月15日 勝毎 編集余録 まちの味
51. 21年3月 月刊 じゃらん北海道 ラーメンと一緒に北海道米 ラーメンロッキー新得狩勝店
52. 21年3月18日 道新 地場産品活用へ試食会 新得農村ホリデー研  
21年3月21日 勝毎 地場食材の料理味わう 新得農村ホリデー研が試食会
53. 21年3月23日 勝毎 本場・九州でも好評 商品化と販売へ弾み 商工会青年部

# 地鶏

【新得】道立畜産試験場(町新得西5線39、竹田芳彦場長)は、昨年独自に開発した、うま味成分を多く含んだ肉鶏「北海地鶏Ⅱ」を十勝の新たな食材のエースとして育てるため、「地鶏食文化・発信作戦」に取り組む。手始めに、9月30日に町内で開かれる第6回しんとく新そば祭りに34羽を提供、かしわそばを作ってもらい、嗜好(しこう)・アンケート調査を行う。同試験場技術普及部では「例えば地鶏丼を、豚丼に続く十勝の逸品に育てたい」と期待を膨らませている。(花香光伸)



道立畜試が食材普及を目指す「北海地鶏Ⅱ」

## 道立畜試 食材普及目指し発信

# 十勝の逸品に

同地鶏Ⅱは、大型シャモのト低減の同地鶏Ⅱが誕生し雄とロードアイランドレッドだ。それでも価格はフロイラの雌との交雑により誕生した、F1雌鶏と名古屋種との3元交雑鶏。うま味成分であるグルタミン酸、イノシン酸もフロイラの1.5倍から2倍で、肉の弾力性もあり、特有のコクと歯ごたえが特徴だ。「おいしい食材だけにもっ

1992年、道立滝川畜試と浸透させたい(原仁普及で開発した「北海地鶏」に、部次長)として注目したの成長を早めて飼育期間を短縮するといふ改良を加え、コス

## 新得そば祭りで提供

弾日 1 30 第 来 月 日

サイ、ニンジン、タマネギなど地鶏料理と相性の良い食材が豊富なため、「調理師や料理研究家たちの協力も得て、新メニューの開発や試食会を行う中から、地鶏丼、地鶏鍋など十勝の名物となるものを生み出したい」と構想を膨らませる。

同地鶏Ⅱの開発を手掛けた中小家畜飼養科の國重亨子研究職員も「おいしさは抜群なので、身近に食べてもらえるようになれば」と話す。当初はホテル、旅館、レストラン、食堂などでの提供を目指すのが、最終目標は「一般家庭の食卓」への普及を見据えている。

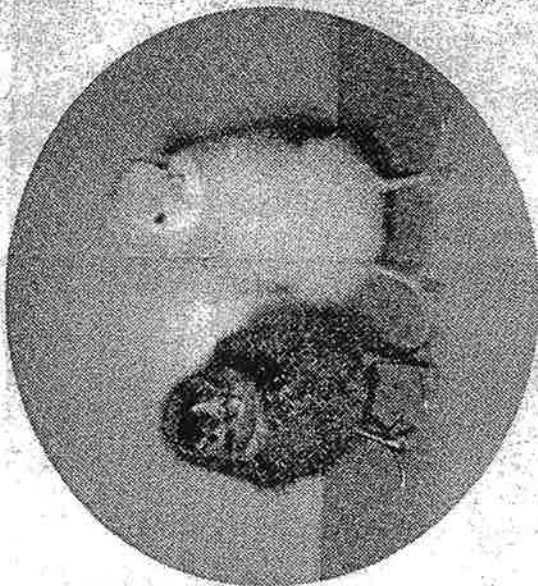
同そば祭りでは、出店団体の1つ、新得手打ちそば愛好会が同地鶏Ⅱでかしわそばを作る。

# 「北海地鶏Ⅱ」で 特産品を開発

## 新得町 ヒナ購入費を助成

飼育モデルを確立へ

販路開拓やメニュー考案



北海地鶏Ⅱの初生ヒナ。2種類  
の毛色のヒナが発生する

【新得】道立畜産試験場(竹田芳彦場長)が2006年に開発した肉鶏のヒナ「北海地鶏Ⅱ」を町内で普及させ、将来の特産品開発と新産業創出を目指そう。町は新年度、初生ヒナ飼育を希望する個人、団体にヒナの購入費を助成する。町内での1万羽超の飼育と、地鶏丼、地鶏焼き鳥など新たなメニューの町内外発信が夢に描かれている。

(花巻光伸)

北海地鶏Ⅱは、大型のヤモの雄とロトアインドレッドの雌との交雑により誕生したF1雌鶏と、各5品種との3交雑鶏。うま味成分(グルタミン酸、イソチン酸)がロトアインの1.5倍、特有のコクと歯

応えが特徴。「おいしい食材だけにもっと浸透させたい」とする同試験場では、昨年9月の「しんとく新そば祭り」に34羽を提供。かしわそばを作ってもらい、嗜好(じょう)調査を行い、好評価に手応えを得ていた。

同試験場の狙いに賛同する形で、町は新年度、飼育・出荷目的で50羽以上の同地鶏Ⅱのヒナ購入者に、購入価格の2分の1を補助する。このため、町は同試験場が4月と6月に販売するヒナのうち、数百羽の事前申し込みを終えている。

町は現在、JAなどを

通じて飼育希望者を募っており、「これまでに300羽飼育にチャレンジする法人も乗りを上げている(町農林課)という。「ヒナは生後1カ月間の保温管理が極めて重

要なので、アドバイザーをいきた」と同試験場中小家畜飼養科も全面協力の構えで、町内で飼育モデルを確立せたい考えだ。

今後は、町や同試験

場、JA、商工会、農業改良普及センター、生産者で町北海地鶏プロジェクト推進協議会(仮称)を組織。産学官連携で販路開拓とメニュー開発を進め、自前の食鳥処理

(解体)施設建設も視野に入れている。

ヒナの販売価格は3月下旬に道が決定する。1羽400円前後となる見込み。



# 広々スペース、抗生物質使わず

## 北海道地鶏Ⅱ

# 新飼育法 開発に着手

道立畜試

十勝管内新得町にある道立畜産試験場は、「北海道地鶏Ⅱ」の新たな放し飼いマニュアル開発に取り組む。抗生物質や抗菌性物質を使わず、地鶏の日本農林規格(JAS)基準の10倍の広さで育てるもので、2008年度から3年かけて新飼育方法の確立を目指す。安全・安心で付加価値を高め、全国の銘柄地鶏に対抗する。

## ブランド化へ弾み

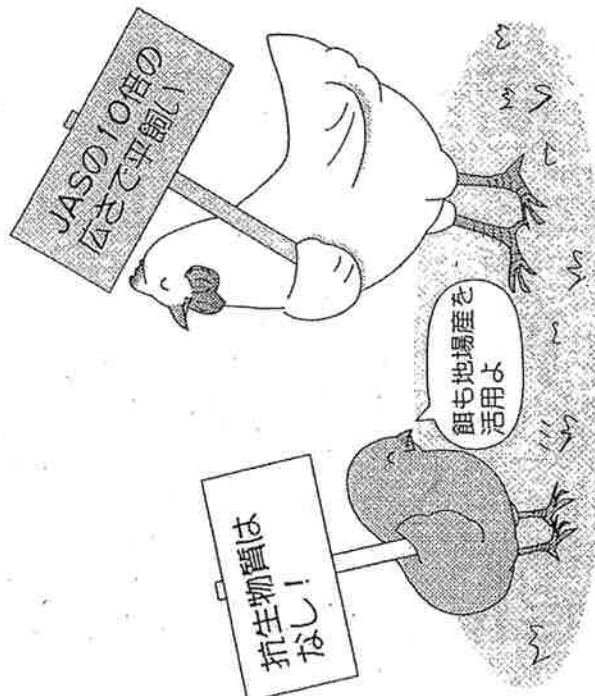
飼育方法の普及に向け、独自認証制度の創設も検討する。昨年の「北海道地鶏Ⅱ」の生産量は約4万羽と少ない。同試験場は、飼育を希望する農家にひなを供給して生産量を3年後に10万羽まで増やし、ブランド化に弾みをつける計画だ。

新飼育方法は①全飼育期間で抗生物質や抗菌性物質を使わない②地鶏のJAS基準の10倍の広さとなる1平方メートルあたり1羽以内で飼う―ことが柱。

既存の倉庫やハウスを

### 北海道地鶏Ⅱの新飼育方法

活用した低コスト生産、地場の野菜やバイオエタノール残渣(ごんま)を



海藻を飼料に使う技術、加工食品開発にも取り組む。

JAS新得町や同町などで行っている北海道地鶏プロジェクト推進会議、道立畜産加工研究センターと共同で研究する。

「北海道地鶏Ⅱ」は同試験場で改良したシャモの大型系統の肉用鶏で、従来の「北海道地鶏」より飼育期間が短く、ブロイラーよりもつまみ成分のグルタミン酸やイノシン酸が豊富。歯ごたえも良い。

徳島県の阿波尾鶏の生産量は年間207万羽、秋田県の比内地鶏は70万羽、名古屋コーチンは74万羽で、全国ブランド化に向けて特色がある飼育方法での増産が課題になっていた。全国の地鶏生産量はブロイラー(6億羽)の1%程度。

08年(平成20年)4月11日(金曜日)

【新得】道立畜産試験場(新得町、竹田芳彦場長)による「北海地鶏Ⅱ」の飼育普及と新ドレッドの雌との交雑

# 北海地鶏飼育に商機

新得モーター スクール

一開発を目指す  
動きに呼応し、  
同地鶏飼育にビ  
ジネスチャンスを見いだそう  
と、自動車学校の「新得モーター  
スクール」(武田直幸社長)  
が10日、初生ヒナ150羽の飼  
育を始めた。6月にさらに15  
0羽を導入し、初年度は300  
羽で飼育の可能性を探る。

の雄とロードアイラン  
ドレッドの雌との交雑  
による雌鶏と、名古屋種と  
の3元交雑鶏。グルタミン  
酸などうま味成分がプロ  
テインの1.5倍から2倍  
で特有のコクと歯応えが  
特徴。同試験場が2006  
年に開発した。

同スクールでは新たな経  
営部門として、同地鶏の飼  
育出荷に注目。初年度で飼  
育が成功すれば、3年目で  
ビジネスとして成立する3  
000羽の飼育態勢を構築  
する計画を立てた。

飼いの敷地に高さ1.8倍  
のフェンスを設置、上に漁  
網を張り、中にヒニールハ  
ウス2棟を建てる予定。現  
在工事が進んでいる。温度・  
湿度管理が重要な初生から  
28日間の飼育のため、物置

を改造しストープとこと  
つ、加湿器も用意した。  
この日午後、同試験場か  
ら購入したヒナが到着。武  
田社長は「畜試の指導を受  
けながら成功させたい」と  
話していた。およそ全飼育  
120日が出荷。町料飲店  
組合が引き受け、食材とし  
ての研究・開発も行われ  
る。  
(花香光伸)



改造物置に收容されたヒナと武田社長

# 得 地鶏推進協が22日発足

## 新 特産品開発に取り組み

【新得】道立畜産試験場(新得町、竹田芳彦場長)が開発した肉鶏「北海地鶏Ⅱ」の地元生産を拡大し、飼育産業としての確立や同地鶏を食材に新たな特産品開発を進めるための組織として22日、「町北海地鶏プロジェクト推進協議会」(会長・浜田正利町長)が発足する。

構成団体は町、JA新得町、町商工会、町観光協会、同試験場、十勝農業改良普及センター十勝

西部支所と同地鶏生産者。同地鶏の低コスト飼育に向け、餌に地場の野菜活用、抗生物質を使わず、JAS(日本農林規格)の地鶏定義の飼育基準の10倍である「1平方メートルあたり1羽」を実践、新飼育マニュアルを策定する。加工食品開発により、他の地鶏と差別化し、付加価値を高めた町の新たな物産としての発信を目指す。

同試験場は今年度、4

月と6月に同地鶏の初生雛を販売。町内では4

月分で既に150羽が放出され、6月分で250羽の計400羽が、将来の可能性に期待して民間飼育される。

同協議会は今後、飼育・生産者に対する技術支援はもちろん、食鳥処理

(と殺)や販売策、地鶏肉の貯蔵、流通方法などの課題を1つひとつ検討し、向こう3年間で町の独自ブランド品としての位置付けを図る。

(花香光伸)



# 新得でプロジェクト推進協発足

## 「北海地鶏Ⅱ」で地域振興

【新得】地鶏(じどり)の飼育普及と商品開発で地域振興を目指す「北海地鶏プロジェクト推進協議会」(会長・浜田正利町長)が22日、発足。飼育頭数を増やすと同時に来年3月をめどに商品開発を進め、産学官共同で地域ブランド育成を目指す。新得産地鶏として独自の認証制度も検討する。(安福晋一郎)

事業概要では、餌に抗生物質を原則使わず、地

鶏の飼育基準を上回る「1平方メートル1羽以下」などの新飼育方式を導入するほか、従来の特産品であるそばと組み合わせた「かしわそば」のレトルト食品や菓製など加工品を試作する方向が説明された。  
今年度は400羽の生産を予定しており、1回目の供給が始まる8月ごろから商品開発を本格化する。同試験場は町内の生産者に技術支援も行う。また、道内の地鶏で選考する歌志内興産の「ノースバード」が1羽4000円前後の高級価格であることになり、当面は高級イメージで売り出すことを確認した。  
出席者からは「精肉業者は興味を示しているが、仕入れの絶対量確保が不可欠」などと、採算性や出荷量確保を指摘する意見が出ていた。

# 来年2月にも商品開発



あ浜田正利町長に就任するにあたり、新得町長として

道立畜産試験場(新得町、竹田芳彦場長)が開発した肉鶏「北海地鶏Ⅱ」を地域産業として確立し、新たな特産品を作るための組織。町、JA新得町、町商工会、町観光協会、同試験場、十勝農業改良普及センター十勝西部支所と地鶏生産者で構成する。新得町役場で行われた設立総会には関係者18人が出席。会長に選出された浜田町長が「地域産業を生み出し、お金に換えられるよう力をお借りしたい」とあいさつした。

### 新得「地鶏」と陸別「鉄道」

## 「地域資源∞」に採択

地域資源を活用した新商品などの全国展開を国が支援する「地域資源∞全国展開プロジェクト」に、道内から新得町商工会の「北海地鶏Ⅱ」と陸別町商工会の「りくべつ鉄道」の取り組みなど16件が採択された。  
同プロジェクトは全国

(末次一郎)

# 特産化へ協議会設立

## 郷土料理や加工品創出

新得町など

### 北海地鶏Ⅱ

十勝管内新得町やJA新得町、町商工会、道立畜産試験場などは22日、「北海地鶏Ⅱ」の特産化に向けた協議会を設立した。関係機関が一体となり、安全・安心を重視した新たな放し飼いの方法を確立。さらに「北海地鶏Ⅱ」を使った郷土料理や加工品創出で付加価値を高め、農家所得確保と地域活性化を図るのが狙いだ。

長らは「リゾートホテル」1万5000羽を超えるを含めると、地域で年間需要がある。安定供給体

制を整えてほしい」と要望。JA新得町の太田真弘専務は「地鶏に対する農家の関心は高い。生産コストを計算し、農家での導入を支援したい」と述べた。

いち早く導入し、試験的な飼育を始めた新得モータースクールの武田直幸代表は「今年は300羽だが、将来的には1万羽以上飼育し、ブランド化に貢献したい」と夢を膨らませている。

「北海地鶏Ⅱ」は大型シャモとロードアイランドレッドとの交雑種に、名古屋種を掛け合わせた三元交雑種で、グルタミン酸などのうま味成分がブロイラーの1.5〜2倍ある。飼育期間の目標は雄が126日以内、雌が133日以内。抗生物質などを使わず、地鶏のJAS基準の10倍の広さとなる1平方メートルあたり1羽以内で飼う。

「北海地鶏Ⅱ」は同町にある道立畜産試験場が開発したもので、秋には新飼育法で育てた地鶏を試験販売する。商標登録を視野に独自ブランドも検討する。取引価格はブロイラーの3倍で1羽4000円程度を目指す。会長には浜田正利町長が就任し「飼育や認証制度、販売」ルールをしっかり作り、地域振興を図りたい」と、ブランド化への決意を示した。

町商工会の尻玉浩司会



ひなの試験肥育に取り組む新得モータースクールの武田直幸代表

新得町で始まったひなの試験肥育①と「北海道鶏Ⅱ」(道立畜産試験場提供)



# 「北海道鶏Ⅱ」銘柄化へ

## 行政と連携し態勢固め

北海道・  
JA新得町

北海道のJA新得町は、「北海道鶏Ⅱ」を「比内地鶏」や「名古屋コーチン」に対抗する全国銘柄地鶏の仲間入りさせようと態勢を固めている。そのため、道立畜産試験場や新得町、町商工会などと特産化に向けた協議会を4月に設立。安全・安心を重視した新たな放し飼い方法や地鶏の郷土料理、菓製などの加工品を次々と開発している。

「北海道鶏Ⅱ」は、道立畜産試験場が大型シャモと「ロードアイランドレッド」の交雑種に、名古屋種を掛け合わせて開発した。グルタミンなどのうまみ成分がブロイラー

の1.5〜2倍あり、適度な脂の乗りとしっかりした歯応えが楽しめる。協議会では商標登録を視野に独自ブランド化し、ブロイラーの3倍の1羽4000円程度で販

売したい考えた。ブランド化の鍵となるのが新たな飼育方法。抗生物質や抗菌性物質を使わず、地鶏の日本農林規格(JAS)基準の10倍の広さの1平方メートル

1羽以内で育てる方法を確立し、「安全・安心」で付加価値を高める。独自の認証制度も創設する。同試験場が、飼育を希望する農家に今年からひなを供給し、3年後には10万羽を新飼育方法で生産する方針だ。秋には新飼育法で育てた地鶏を試験販売する。飼育期間の目標は雄が126日以内、雌が133日以内。

JA新得町の伊藤政光組合長は「全国の銘柄地鶏が人気を集めている。北海道鶏Ⅱは食の安全・安心を求める消費者の声に応えるもので、農家所得確保に向け普及を進めたい」と期待を寄せる。協議会の会長には浜田正利町長が就任し「北海道鶏Ⅱで地域振興を図りたい」と述べた。

「北海道鶏Ⅱ」の飼育を始めた新得モータースクールの武田直幸代表は「今年は300羽だが、将来は1万羽以上飼育し、ブランド化に貢献したい」と夢を膨らませている。

新得町料飲店組合

「北海地鶏2」  
独自の鍋研究

【新得】新得町料飲店組合(今井崇敬組合長、組合員23店)では、「北海地鶏2」を活用した「北海地鶏鍋(仮称)」の研究開発に着手する。ベースの味は同じくして、地元産の具材数点を必ず含めるなど、鍋の統一基準を決めることで、対外的なブランド力を確立させる方針。今後2、3カ月で中身を固めた上で、忘年会シーズンには組合員各店のメニューに登場させ、地元の人々の評価を受けたい考えだ。

統一基準  
作成

ブランドの確立を目指す

忘年会シーズン各店に登場

北海地鶏2は、新得にある道立畜産試験場が2006年に開発した肉鶏。

店の人たちが中心となって検討し、試食会なども数回行う計画。新得の地鶏としてブランド

今年度、新得町商工会が、国の「地域資源∞全国展開プロジェクト」に採択され、同地鶏を生かした特産品開発に取り組みることになっている。町内には産学官共同による北海地鶏プロジェクト推進協議会(会長・浜田正利町長)も設立され、全町横断的な動きが活発化。実際に料理を提供する側の料飲店組合も、この流れに加わる。

10日の総会で合意事項として確認した。鍋として提供できる。今井組合長は「他の地鶏ブランドには負けない気概を持つ」とし、組合員に申し渡した」として「宮崎や比内地鶏と並ぶ地鶏となるよう、特徴ある鍋を開発し、広く発信したい」と意気込みを見せている。(植木康則)

歌志内市の  
歌志内興産

元炭鉱マンが手塩にかけて...

# 北海地鶏ブランド化

## 10万羽出荷めざす

空知炭鉱が始めた地鶏の平飼いを受け継いだ歌志内市の歌志内興産が、「ノースバード」の名称でブランド化に取り組んでいる。地鶏を飼育しているのは元炭鉱マンらだ。愛情と手間をかけて育てた地鶏はおいしいと好評で、高級食材として引き合いが強い。飼育総責任者の奥山募技術部長は「将来的には年間10万羽の出荷が目標」と意気込んでいる。

同社が飼育しているの「発した「北海地鶏Ⅱ」」。成分のグルタミン酸やイ  
は、道立畜産試験場で開「プロイラーより、うま味」ノシン酸が豊富で、食味



奥山技術部長と飼育中の「北海地鶏Ⅱ」(滝川市で)

や歯応えが良いのが特色だ。

地鶏の飼育は1995年に空知炭鉱の閉山後、比内地鶏を扱う業者の委託で試験的に500羽程度飼ったのがきっかけ。歌志内興産が養鶏事業を継承した。

現在は社員7人が養鶏を担当。滝川市で8000羽、歌志内市で4000羽を飼育している。モーツァルトの曲を毎日、聞かせてゆったりと育てている。価格は1羽5000円。

飼育期間は120日間  
で、毎月2000羽を全  
国のホテルやレストラン  
などに出荷。札幌市内の  
直営料理店「北海地鶏  
庵」でも自慢の地鶏料理  
が人気を集めている。

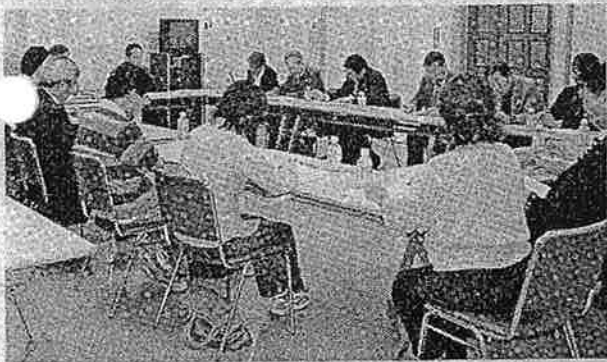
新 得

特産品化目指す「北海地鶏Ⅱ」

# 来月「鍋」の試食会

【新得】道立畜産試験場（新得）が開発した肉鶏「北海地鶏（じどり）Ⅱ」の商品開発を目指し、町商工会はこのほど、地域資源∞全国展開支援事業の特別委員会を立ち上げた。委員長には料飲店組合長の今井崇敬氏を選出。開発、販路開拓の2専門部会を設置し、8月にも「北海地鶏鍋（仮称）」の試作と試食会を行うとともに、地鶏料理コンテストも計画している。同時並行で十勝圏食品加工技術センターなどの協力を得て、レトルトそばの具材や薫製など加工品の開発にも取り組む考え。産学官一体となった地域の特産品作りが本格化する。

## 産学官一体の特別委員会発足



「北海地鶏Ⅱ」の商品開発に向けて立ち上がった特別委員会

特別委は商工会役員や料飲店組合、JA新得町、参画事業者代表と、地鶏を供給する同畜試、町役場や十勝支庁、それに専門委員として帯広畜産大、食加技からも協力する。副委員長兼開発部会長に武田直幸氏（新得モータースクール）、販路開拓部長に伊藤仁浩氏（商工会青年部長）を選出。おいしい地鶏・地鶏料理の町としてブラ

ンド化を図り、集客力、売り上げ増を目指すとの目標に沿い、今後は専門部会を軸に検討する。

開発部会は地鶏料理と加工品での特産品開発や、料理コン、参加事業者の研修会開催を計画。10月と来年2月に東京、11月には札幌などと試食会の日程が決まっており、そこを目指し早急に開発を進める。認証制度も確立する。また、販路開拓部会では都市圏PRと同時に、知名度アップやブランド確立、食の安全安心PRのため、CI戦略や統一マークなどを作る。

先の会合では専門委員から、ヒナの供給元である畜試と、町・JA、販売を担う商工会の三者体制を崩さず進めること、まずは肉のおいしさを知ってもらうよう鍋などの料理に特化して進めるべきなどの助言があった。今井委員長は、来年2月までに形あるものにする。まずは8月中旬の地鶏出荷時期に合わせ、具体的な鍋作りを行いたい」として話した。

（植木康則）

### ブランドを確立し、新たな町の特産品へ

この新生まれの北海道鶏Ⅰをブランド化し、地域の振興を図るべく新得町北海道鶏プロジェクト推進協議会が4月に設立されています。

同協議会は、新得町・町農協同組合・町商工会・町観光協会・道立畜産試験場・十勝農業改良普及センター十勝畜産支所・北海道鶏生産者で構成され、各関係機関が協力し一体となって、地域ブランド育成に向けた活動をスタートさせています。

新飼育方式の開発など北海道らしいルール作りや低コストで導入できるマニュアルの策定、生産・加工・販売に関する実証を行い、

3年をめどにこれらの基礎づくりを終え、新得産地鶏として独自の認証制度なども設け、本格的な普及を図る計画です。

### 安定供給の確立がブランドの鍵

特産品として成功させるのに課題となるのが、流通や販売の確立のほか、需要に応じて安定的に供給できる体制です。

地鶏の生産には、開発した同試験場による町内の生産者への技術支援もあり、また大規模な設備投資も必要なく、取りかきやすいのが魅力ですが、現在町内で飼育を行っているのは、新たな分野の取り組みとして、ひなの飼育を始めた新得モータースクール(徳田直幸社長)を含め、2件、飼育数は

400羽程度で、ブランド化した際の需要に対応するには、生産量の拡大が必要となります。

そのため町では普及振興策として、今年度から3年間、飼育や出荷目的で50羽以上の北海道鶏Ⅰのひな購入者(町民に限る)に購入価格の2分の1を補助(上限20万円)する制度を設け生産者を支援しています。

### 地元農産物と活用した商品開発

生産者や飼育数を増やすと同時に、地元産の農産物と北海道鶏Ⅰを使った郷土料理などの食メニュー開発で付加価値を高める商品開発も始まります。

今年度、生産を予定しているのは400羽で、最初の供給が始ま



北海道鶏Ⅰの成長した雄と雌

る8月には商品開発を本格化させ、従来からの特産品であるそばと地鶏を組み合わせたレトルト食品の具材や薫製などの加工品の試作を検討しています。

また、地域資源を活用した新商品づくりを国が支援する「地域資源∞全国展開プロジェクト」に町商工会が選ばれ、地鶏を生かした特産品開発に取り組むことや、料理を提供する料飲店組合でも独自の地鶏の研究を検討中です。

また始まったばかりの地鶏プロジェクトですが、産学官共同でブランドの育成と確立を目指しています。

「北海道鶏Ⅰ」に興味がある方、生産を考えている方は農林課産係(64・0522内線33)までお問い合わせをお待ちしています。



# 新得町の新たな特産品へ 北海道鶏で町を活性化



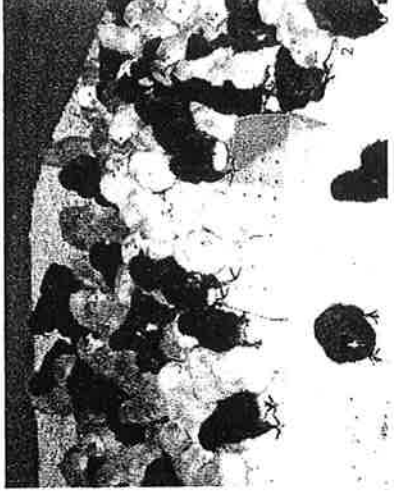
## 北海道鶏Ⅰとは？

地鶏とされるには、日本農林規格で指定されている在来種をもとに、これらに在来種の血液割合が50%以上で、飼育期間がふ化してから80日以上、28日齢以降は平飼いで1平方メートルあたり10羽以下で飼育しなければならない、などの基準があります。

道立畜産試験場では、高級食材としてのブランド化を図るため、抗生物質などを使わず、地鶏の日本農林規格基準10倍の広さとなる1平方メートルあたり1羽以内で平飼いするなどの飼育方法を生産者に指導しています。

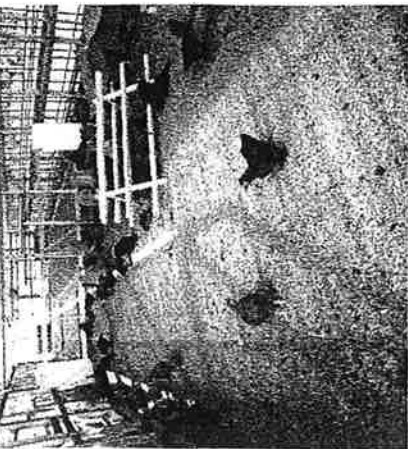
町民の皆さんは「地鶏」と聞いてどんな鶏を思い浮かべるでしょうか？  
有名なものには秋田県の「比内地鶏」、鹿児島県を中心とする九州南部の「薩摩地鶏」、愛知県の「名古屋コーチン」などがありますが、北海道にも「北海道鶏Ⅰ」という地鶏がいることを知ってましたか？

この「北海道鶏Ⅰ」は町内にある道立畜産試験場(谷田彦彦所長)が1992年に開発した北海道鶏をさらに改良して誕生した地鶏です。



北海道鶏Ⅰは大型シャモロードアイランドレッドの交雑種に、名古屋種を掛け合わせた三交雑種で、100%在来種のみを交配した地鶏です。従来北海道鶏より飼育期間が10日間ほど短いため飼料が減るなど生産コストが抑えられ、またアロイラーに比べてグルタミン酸やイノシン酸などのうま味成分が豊富で、食味や歯ごたえがよいのが特徴です。

道立畜産試験場では、高級食材としてのブランド化を図るため、抗生物質などを使わず、地鶏の日本農林規格基準10倍の広さとなる1平方メートルあたり1羽以内で平飼いするなどの飼育方法を生産者に指導しています。



国の基準の10倍の広さで放し飼いをを行うための施設



物置を改造して作ったひなの育成施設



暖気こたつをひなを温める装置に利用

大勢の来場者でにぎわった公開デー



【新得】道立畜産試験場(町)「開デー」が6日、同試験場(西5線39)の「2008年公」行われた。親子連れなどが大勢訪れ、ひよこやブタなど動物と触れ合ったり、牛などのペーパークラフト作りを楽しんだ。

# 多彩な催し楽しむ 得

## 道立畜産試験場公開デー 新

公開デーは、地域の人や夏休み中の子供たちに、畜産の世界に触れながら、試験場業務への理解を深めてもらおうと毎年行っている。実験室の公開や、試験場内をバスで巡るガイド付きツアー

が行われたほか、鶏やひよこ、子ブタ、ヒツジと触れ合うコーナーは子供たちに大人気。クイズに答えながら場内見学を行う「クイズラリー」にも大勢が参加した。牛肉・豚肉の試食コーナーも好評。場内では北方領土返還を求める署名活動も行われた。講堂では「特色ある畜産物を活用した地域振興」をテーマに、同試験場の原仁畜産技術普及部次長が「北海地鶏Ⅱ」の可能性について講演。販売戦略などの方向性を示し、地域の農産副産物活用や国の基準の10倍の広さとなる放牧飼育導入など、新飼育方式開発の必要性を説いた。この後、北海地鶏Ⅱを活用した地域振興をテーマにシンポジウムも行われた。(植木康則)



北海地鶏Ⅱによる地域振興について話し合ったパネリストたち

# 北海地鶏Ⅱ産地化を

道立畜試「公開デー」

## シンポで新得の取り組み説明

【新得】道立畜産試験場(竹田芳彦場長)

は六日、地域住民に場内を開放する「公開デー」を行った。メインのシンポジウムでは同試験場が開発した肉用鶏「北海地鶏Ⅱ」による地域振興の可能性を探った。

シンポジウムのテーマは「特色ある畜産物を活用した地域振興」。北海地鶏Ⅱをモデルケースとして、北海地鶏Ⅱを生産している歌志内興産の奥山募技術部長と旭山学園(清水町)の太田民生施設長、新得モータースクールの武田直幸社長ら五人がパネル討論に臨み、飼育の課題などを話し合った。

奥山技術部長は「昨年は一羽を出荷。ブローラーなどと比べる

と価格が高い分、売れ行きに悩みもあるが、将来的には十羽を目標に頑張っていると、道内生産をリードする歌志内興産の取り組みについて語った。

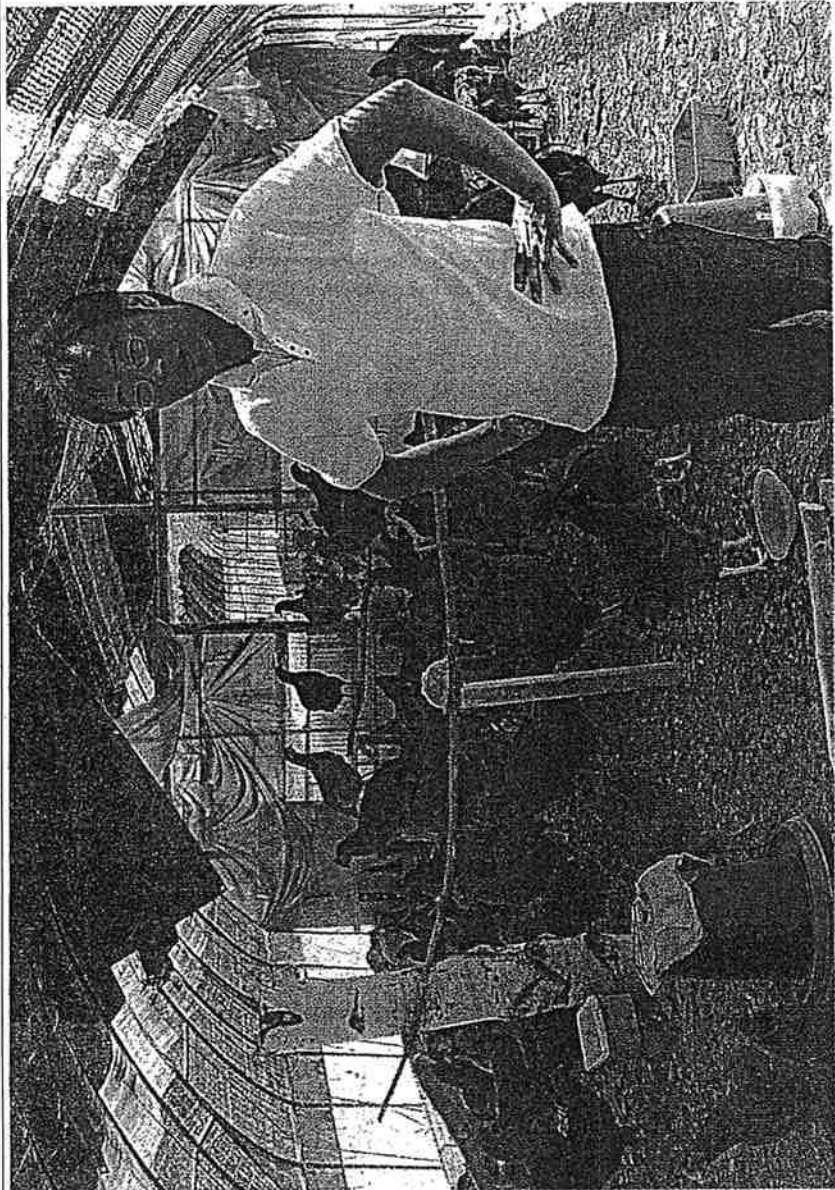
新得町内では今年から地鶏の生産と消費ルート確立などに向けた研究が始まった。町商工会の貴戸延之事務局長は「特産のそばとのコラボレーションや地鶏鍋などのメニュー化を検討している」と、北海地鶏Ⅱの産地化に

向けた商工会のプロツエクトについて説明。

武田社長は「地鶏生産をしっかりとした事業にするには商工会などの力も借りて飼育数を増やす必要がある」と、地域ぐるみの取り組みに期待した。

公開デーには夏休み中の子どもたちも大勢訪れ、バスによる場内見学などを通じ、家畜研究への理解を深めた。

(佐藤元彦)



新得町の自動車学校「新得七ターミナル」の教習コースわきにあるヒールハウスの鶏舎で、足元に落ちてくる鶏に驚し、まなまを向ける。「愛着がわいてきてね。出荷するのはちょっとかわいそうな気もします。こう話した途端、首を左右に振った。「いや、いや。これはヒシネ。わたしたちの生き残り策なのです」



鶏は町内の道立養鶏試験場が開発した北海地鶏Ⅱの巨五十羽。四月に入れたヒナが成長し、八月上旬に出荷する。地域ブランド化を目指し、今年からまらざるみの飼育、普及を始めた新得で、商業生産の最初の事例となるだけに今後の

な おゆき  
直 幸 さん  
た だ  
武 田 直 幸 さん  
た け  
武 田 直 幸 さん  
た け  
武 田 直 幸 さん

成果が目される。同校が開校した二九八三年から教習を務め、二〇〇六年に社長に就任した。少子化の影響などで教習生が年々減少し経営環境は厳しい。「座って教習生を待っているだけでは学校がつぶれてしまうこと、危機感をあらわにする。教習生の多くは、管内の新得周辺や、南富良野町などの上山管内南部から来る。開校当初は免許取得率が比較的低かった農家女性の入校なども一段落し、今は高校卒業予定者の教習が主力になった。ただ、高校の校則の



関係から受け入れは、まさに閑散期。繁忙期には、まだ冷え込みが際しかった。寒さから守ろう

# 閑散期逆手 知恵絞る

この時期は無駄になる」と話す。市町村やNPO法人に対し福祉目的などの有償運送を認めた道路運送法改正にいち早く対応し、今春には、運送事業開始に必要な市町村職員向け認定講習を管内で初めて開くなど、本業の収入増にアイディアを絞る。しかし、経営安定には多角化が必要と、昨年からは目を付けたのが地鶏生産だった。

職員からは「なぜ、自動車学校が鶏を飼うのか」と反発する声もあったという。「自動車学校には公共的な役割がある。本業を守るためには、なにより構わすやるしかない」と説得し、まずは社長が率先して飼育の仕事を引き受けた。ヒナを仕入れた四月

と、物置を改造した飼育小屋に電気と水を置いた。ヒールハウスに移して放し飼いを始めてからは、一日三回の給餌やハウスの開け閉めによる温度管理などを、職員で分担した。約四カ月で大きなものは四匹ほどに成長し、「ヒナの管理を任せれば、思ったほど手間がかからなかった」と笑顔を見せる。試養では一羽当たりの利益が約千円。「ヒシネ」として成立させるには年間一万羽は必要で、一年目の成果を垂に徐々に飼育数を増やして行きたいと力を込める。新得では、地鶏料理を活用した観光振興計画も始まった。「生産も消費も軌道に乗って、地域振興に結びつければ最高ですね」。新得生まれ。四十九歳。(佐藤 彦彦) 〓 〓 〓



ヒナから育てた鶏を育てる顔つきもゆるむ。「近頃いっばいでかわいいたちね」  
〓 新得町本道北6の新得七ターミナル内にある鶏舎

# 得 生産拡大など可能性探る 新 北海地鶏Ⅱでデイスカッション

【新得】北海地鶏Ⅱを活用した地域振興と題したパネルデイスカッションがこのほど、新得町の道立畜産試験場で行われた。同畜試が開発した「北海地鶏Ⅱ」について、商品開発に着手した新得町の考

え方や、広域発信の可能性、今後の生産拡大に向けた課題などについて意見交換した。同畜試の「2008年公開デー」の中で行われ、約50人が参加した。産直と飲食店を営む歌志内

この中で新得町のパネリストは、町の新たな特産品産業雇用創出ができないかと協議会ができた。消費者に安心、信頼を供給できるような体制づくりをしたい(西山氏)、「肉そばや鳥そばとい



した地域振興

興産の奥山募技術部長、独自の発酵飼料を作って地鶏に与えている清水旭山学園の太田民夫施設長、新得町で特産品開発を進める北海地鶏プロジェクト推進協議会の西山喜代司事務局長と町商工会の貴戸延之事務局

「町や商工会の力を借りて飼育数を増やし、何とか事業として確立させたい」と意欲を示した。一方、先進的に取り組む2氏からは飼育上の課題や地域振興へ向けた提言も。年間2万羽弱の出荷体制を持つ奥山氏は、60〜70日ころのヒナの

い状況などを挙げ、北海地鶏Ⅱのさらなる普及の可能性を示唆した。太田氏は鳥インフルエンザ対応の苦労とともに、鶏の処理業者の少なさを指摘。処理まで地元で整えられれば、地鶏の飼育も広まってくるのではないかと、飼育から加工までの一貫した生産体制づくりを提案した。(植木康則)

パネリストに迎え、論議した。北海地鶏Ⅱの可能性などを話し合ったシンポジウム

新得・北海地鶏Ⅱ

# 肉の味・食感に高評価

## 推進協などが 初の試食会 特産品化へ手応え

【新得】道立畜産試験場(新得)が開発した肉鶏「北海地鶏(じどり)Ⅱ」を活用して、新たな特産品化を目指す取り組みが全町的に進む中、初の本格的試食会が22日、町内の焼き肉ハウスで開かれた。同地鶏を使用した約10品の料理をプロイラーなどと食べ比べ。肉の味の深さや食感の違いに、参加者は特産品化への期待を高め、関係者は試食の反応の良さに「一歩前進」の手応えを感じていた。



関係者が「北海地鶏Ⅱ」の味を堪能した試食会

町北海地鶏プロジェクト推進(長)と地域資源∞全国展開支  
進協議会(会長・浜田正利町) 授産事業特別委員会(今井崇敬

委員長)の主催。行政、議会、  
商工業者、農業者、生産者ら  
約50人が参加した。  
畜試から20羽、約40キ分の  
地鶏が提供された。町内業者  
の協力のもと、もも肉やむね  
肉の焼き肉や焼き鳥、鶏カラ  
を使ったラーメンスープ、も  
も肉のチャーシュー、砂肝の  
刺し身などが順に振る舞われ  
た。  
参加者からは、調味料に左  
右されない肉の味や食感の良

さを評価する声が多く出た。  
プロイラーのもも肉、むね肉  
との食べ比べでは「こんなに  
も、うま味に違いがある」と  
は「と驚く声も。また、「焼き  
鳥なら、肉を生かすタレの開  
発も必要」あとは価格の問  
題「一般の鶏肉と同じジャ  
ンルで売ってほしい。これは  
別物だ」などの意見もあっ  
た。  
終了後、参加者全員がアン  
ケートに5段階評価と自由意  
見を記入した。この結果と、  
昨年、しんとく新そばまつり  
会場で行った同アンケートを  
合わせ、今後の商品開発など  
の参考に考える。  
田中透嗣副町長は「高級食

材としての価値を失わないよ  
うに、どう販促をしていく  
か。これを機に1歩でも2歩  
でも前に進みたい」と話し、  
畜試技術普及部の原任次長は  
「プロイラーと比較して食べ

ることで、地鶏の良さを理解  
してもらえた。食べ方を話し  
合うなど、次の展開も考えで  
も考えているのはうれしく、  
と手応えを話した。

(植木康則)

# 北海道地鶏 評判は上々

## 新得 生産者ら食味試験会

【新得】町内の道立畜産試験場が開発した北海道地鶏Ⅱによる地域振興を目指す「町北海地鶏プロジェクト推進協議会」(会長・浜田正利町長)は二十三日、町民体育館横の焼き肉ハウスで「北海道地鶏食味試験会」を行った。

地鶏料理の開発や販路調査などに取り組み、町商工会特別委員会との共催事業。町内の地鶏生産者や商工関係者、町議会議員ら五十人が出席し、北海地

鶏のオリジナル料理を味わったり、フロイラーと食べ比べたりした。北海地鶏は歯応えがあり、うま味成分も多いため、焼き鳥や鉄板焼きを試食した参加者の評判は上々だった。また、ガラで炊いたラーメン用スープや鶏のチャーシューなども高い評価を得ていた。

町内では今春から新得モータースクールなどが地鶏飼育に取り組

む一方、町商工会を中心に新得ならではのメニューづくりに取り組んでいる。今回初めて行われた食味試験会では参加者にアンケートを行い、結果を地鶏普及、新得産品としてのブランド化推進に役立てる。

(佐藤元彦)



北海道地鶏Ⅱによるオリジナル料理などが提供された食味試験会

2008年(平成20年)9月3日(水曜日)

# 十 勝 毎 日 新 聞

## 手打ちそば屋台増え一層充実

【新得】「第7回しんとく新そばまつり」の実行委員会がこのほど役場で開かれた。メインとなる「手打ちそば屋台村」の出店者数は前年より2軒増えて11店、そば茶屋と一般屋台は前年と同数の20店で固まった。

15人が出席。今井崇敬副実行委員長が「昨年にも増して盛り上げていきたい」とあいさつした後、事務局が要項を説明した。

そばにちなんだ商品を

## しんとく新そばまつり

### 「新味覚」も加わり全31店



出店要項を確認した実行委員会

販売する「そば茶屋」では、そばクレープやそばアイスなどの「定番」ほか、そば米のおにぎり、そばがきのかしわ汁など、新たな味覚も提供される予定。

当日会場では、道立畜産試験場が「北海地鶏(じどり)Ⅱ」の消費者需要調査も行う。畜試がもも肉40gと鶏ガラ40羽分を提供。出店者7、8店舗の協力を得て、もも肉は真材、鶏ガラはそばつゆの材料とする。

「地鶏そば」のネーミングで300円の統一価格で販売、食後にアンケートを実施する。

新そばまつりは28日午前10時から、町保健福祉センター「なごみ」駐車場で開かれる。(植木康則)

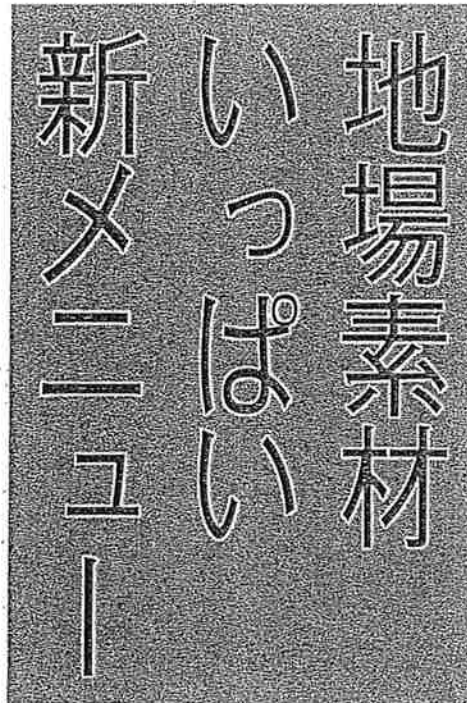
「手打ちそば屋台村」11店は次の通り。(かっこ内は代表者、敬称略)

▽屈足手打ちそばの会(廣山輝男)▽加森観光サホロ事業部(鈴木利光)▽新得手打ちそば愛好会(柴田信昭)▽新得そばの館(千葉俊男)▽せきぐち(関口新治)▽みなとや(今井崇敬)▽湯浅姉弟店(湯浅佳行)▽そばのひろし(村田博)▽そば商店(長谷川貢一)▽夫婦(石川ノリ子)▽美食倶楽部「龍ちゃん」(菊地龍雄)

鹿追・観光農園にしかみ

【鹿追】農事組合法人西上経営組合(上原明彦組合長)が運営する「観光農園にしかみ」(町上幌内4線北2)は地場素材を生かした新メニューを開発し、レストランでの提供を開始した。道立畜産試験場(新得)が開発した「北海地鶏(じどり)Ⅱ」を、親子丼などとして管内で初めて正式なメニューに加え、調味料以外の材料は100%鹿追産という石窯焼きの自家製ピザも用意した。同時に始めた今季の新そばとともに「鹿追の食材で作った料理をぜひ食べに来て」(竹俣広幸業務課長)と話している。

(植木康則)



地鶏ふんだんに 本来の食味を

「親子丼」「鳥ごぼろそば」

北海地鶏を使ったメニューは「親子丼」と「鳥ごぼろそば」の2品。同農園では昨年、道立畜産試験から20羽を購入。飼育試験や試食を経て今春、100羽を追加した。

「親子丼」は肉はモモ、ムネ、ササミを使い、卵も地鶏のもの。これ以外の具材は使っていない。「地鶏本来の食味を分かってもらいたい」との狙い。食べると弾力性のある肉質とともに、グルタミン酸などのうま味成分がプロイラーの1.5〜2倍といわれ



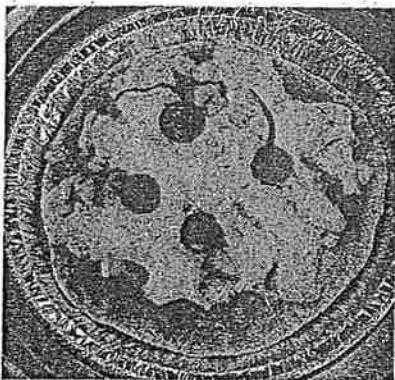
を海のみと卵の肉と地鶏の具材に使った「北海地鶏の親子丼」

る肉の味の深さを感じる。新ソバ(冷・温が選べる)付きで1人前900円。「鳥ごぼろそば」は地鶏の鶏ガラでつゆを作り、それに地鶏の肉を入れてダシを取る。地鶏とゴボウのうま味がマッチした一品で同900円。同農園では「年間を通じ提供する。新得とも協力して広めていければ」と話す。

生地は自家栽培 小麦100%

「石窯焼きピザ」

「石窯焼きの手作りピザ」は原材料が特



石窯で焼き上がった鹿追産原材料100%のピザ

徴。生地は同農園で栽培した小麦・ホクシンを使用。石臼でひいた全粒粉で、「鹿追産の全粒粉を使うピザはこだけ」(竹俣課長)。具材はアスパラ、トマト、ピーマンなどいずれも自家製。ゴーダチーズは鹿追チーズ工房。北海地鶏Ⅱも入っている。これを石窯で5分ほど焼くと、直径22センチのピザが完成する。1枚600円。

石窯は専別の団体と一緒に造り、8月下旬から使用可能になった。同農園では今月から、石窯を使った手作りピザ体験も用意。石窯の準備から食材選定と調達、生地仕上げ、焼成まで1時間45分をかけた行う。石窯使用料は1回5000円。ピザは焼く枚数で価格が異なる。問い合わせは同農園(0156・66・1515)へ。

### 地元のマイタケ味わって

そば商店

長谷川貢一 代

役場職員有志で行って  
おり、会員は26人。この  
うち打ち手は約10人ほ  
ろ。今回は3度目の出店  
まっています。素人の店



しんとく新そば祭り  
28日  
1

### そば粉100%にこだわり



新得手打ちそば愛好会 柴田信昭代表  
第一回から参加してお  
り、つなぎを全く使わな  
い、昔ながらのそば粉  
00%のそばにこだわっ  
てもうぐがあります。

「第7回しんとく新そば祭り」(実行委員会主  
催、町、十勝毎日新聞社など共催)が28日午前10  
時から、町保健福祉センター「なごみ」前のイベ  
ント広場で開催される。過去最多となる11店(団  
体)が手打ちそば屋台村に出店、日ごろ鍛えた手  
打ちの技と自慢の味を来場者に提供する。出店  
者の意気込みを紹介する。(植木康則、藤原剣)

メニューはかけそばの  
ほか、かしわ、天ぷら、  
月見を用意。当日は午前  
4時から、おいしいもの  
を食べていただけるよう  
準備します。  
日本一品質の良い新得  
のそば粉で打った「本  
物」のそばを、ぜひ味わ  
ってください。

### ホテル料理人の味堪能を

ホテルの和食料理人が  
打ったそばの味を堪能し  
加森観光サホロ事業部  
和食担当



しんとく新そば祭り  
28日  
2

### 自前で育てた石臼ひき粉



新得手打ちそばの館  
新得物産サホロ農園の  
畑で今収穫した風味豊  
でひいたそば粉を使っ  
て

練りで、そばのしん  
感を生み出します。  
地場産にこだわり、ゴ  
ボウは帯広の和田農園で  
取れた甘みのあるものを  
使用。めんとうゴボウのて  
んぷら、カツオと昆布で  
取った和風ダシのつゆと  
の相性は抜群です。冷・  
温両方があり、1500  
食を提供。限定100人  
まで地鶏でダシを取った  
かしわそばも用意してい  
ます。

仕上げました。鮮やかな  
緑色で、弾力性に富んだ  
コシのある、のど越しの  
良さが自慢です。  
十勝産のゴボウをのせ  
たごぼう天そばを中心  
に、山菜や月見、かけな  
ど、今年は2100食を  
提供する予定。地鶏を使  
ったかしわそばも約30  
0食用意します。今年も  
気持ちを入れて打ちます  
ので、ぜひ食べに来ん  
ださ。

### 地元産エゾシカ肉使用

地元産のエゾシカ肉を「エゾシカ肉カレーそば」  
使った限定200食のが一押しです。臭みがな  
手打ちそば夫婦 石川ノリ子代表



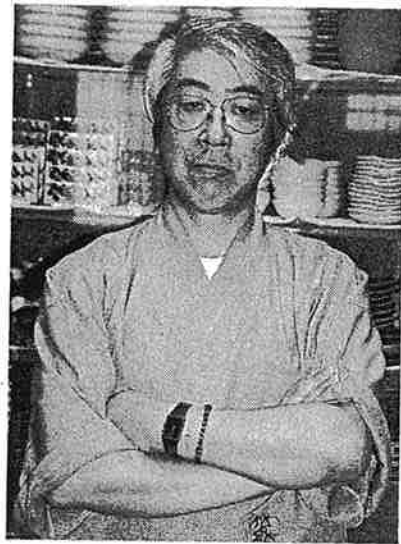
くて軟らかいシカ肉は食  
べやす〜、カレーやソバ  
と絶妙にマッチします。  
自家製のしょう油をベ  
ースに、創業以来、約30  
年間使い続けている伝統  
のつゆは、濃いめでまろ  
やかな味。大めのそばと  
の相性もよいです。全部  
で800食ほどを提供し  
ます。2年ぶりの出店で  
すが、おいしいそばを食  
べてもらえよう頑張ら  
ます。

しんとう新そば祭 28日 3  
屋台村めぐり

### 中札内産の卵使った月見

そば処 せきぐち

関口新治代表



中札内産の卵で作った 見がメインです。卵の黄  
温泉水をのせた冷やし月 身が濃厚で、甘みが出て

おいしく、そばとからめ  
ると絶品です。  
かけ、きつね、山菜の  
ほか、地鶏を使ったかし  
わそばも約150食提供  
します。すべて冷温両方  
を用意できますので、ご  
注文ください。揚げ玉は  
サービスしています。  
今年も家族や兄弟との  
協力で、総勢10人以上で  
全力で臨みます。新ソバ  
のうま味をぜひ味わって  
ください。

### おふくろの味堪能して

湯浅姉弟店

湯浅佳行代表

姉弟6人とその夫婦、  
子供ら総勢25人で、初回  
から出店しています。打  
ちは手は4人。練りの



し、切りと役割分担をし  
て作ります。  
そばつゆは、鶏から、  
昆布などに野菜類を加え  
てダシを取った姉弟6人  
のおふくろの味。1人で  
も多くの人に新ソバの香  
りや味を堪能してもらう  
ため、冷温のかけそばの  
みを提供します。販売数  
は年々増加。今年は18  
00食を目標に、最大2  
000食を提供したいで  
す。

しんとう新そば祭 28日 4  
屋台村めぐり

### そばつゆは「企業秘密」

屈足手打ち  
そばの会

廣山輝男代表



会員28人、7回連続の  
出店です。メニューはか  
冷やしかしわそば。来場

者から「そばにとても合  
う」と評判の、昆布とか  
つお節をベースにした  
「企業秘密」のそばつゆ  
は、今年も健在です。ぜ  
ひ味わってください。  
会では新得で月1回、  
屈足で月2回、講習会を  
開き、そば文化の向上に  
も努めています。そば祭  
りでは、来場者に新得の  
おいしいやよいどころを  
たくさん伝えたい。

# 山に生く新そば祭り 28日 屋台村めぐり

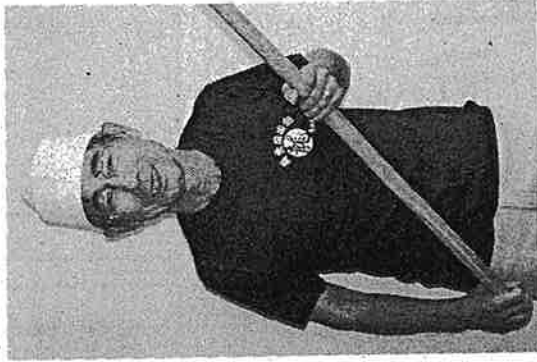
最終回

## 初出店で春から修業

「美食倶楽部 龍ちゃん」

菊地龍雄代表

新得ソバの普及と饗宴 聴覚障害者を食むから、 春の唐笠犬を自指し、 じ暮の有客約20人に初め



て出店します。春先から、みんなも修業を重ねてきました。

9月上旬に予約した自家栽培ソバのそば粉を使用していますので、風味が豊かです。全部で100食を提供する予定です。技術では他店にかないませんが、気持だけはもっています。一生懸命作りますので、おち食く出てみてください。

## 昔ながらの庶民的味

みなとや

今井崇敬代表

昔ながらの庶民的な田舎味を提供します。かけそばで今年も終わらせよう。そば、そば、そば、そば



たぬき、山菜は冷温、ぶつ天、ぼろ、北海道そば、全部で1800食を提供しています。

そば、おみそ、おぼろ、祖父・今井兼蔵から私で3代目。創業90年です。「おちちゃんの名にかけて」7回目の今年もズートデーに待た時間を少しでも短くできるように、従業員や親類など総勢20人で頑張ります。

## 自家栽培ゆり根使用

そばのひろし

村田博代表

自家栽培ゆりの根を天ぷらに「かぼちそば」や「かぼちそば」や「かぼちそば」や「かぼちそば」



ふたで煮たものをトッピングしたキムチや、かぶ、そばのから揚げ、200食を提供。自家栽培のゆり根をちりめんしります。仲間たちと総勢15人ほどで臨みます。私は本来、そばの生産者として、そばはまたまた趣味の延長ですが、村田農場産の高級産ゆりの根を使った天そばをぜひご賞味ください。

# 新そば堪能

【新得】第7回しんとく新そば祭り(実行委員会主催、町、十勝毎日新聞社など共催)が28日午前10時から、町保健福祉センターなごみ前イベント広場で開催された。やや肌寒さを感じる秋空の下、管内外から大勢の新そば好きが訪れ、打ちたての新そばの香りや味に舌鼓を打った。

昨年より2店増えて11店となった、恒例の「手打ちそば屋台村」には、開始前からの店にも長蛇の列ができた。来場者はそば店をほしごして

## 新得 打ちたて求め列

《食比べ》。1杯250円で統一されたかけそばのほか、かしわやエヒ天、ゴボウ天、マイタケなど各店自慢の

そばも飛ぶように売れ、道立畜産試験場が素材提供した「北海道鶏そば」も好評だった。

十幌町から夫婦で訪れた日るな店の味があり、5杯でも下正春さん(68)は「そばが6杯でも食べられますね」と好きて毎回来ています。地鶏笑顔で話していた。そばもおいしかった。いろいろ

(植木康則)



各店自慢の打ちたての新そばを味わう来場者たち(28日午前11時ごろ、塩原真撮影)



行列ができた手打ちそば屋台村

## 風味豊か 屋台に行列

■新得 新そば祭り

【新得】第七回しん 委主催)は、町保健福祉センター前イベント

広場に、町内外から大勢が来場し、風味豊かな新そばに舌鼓を打った。

メインの「手打ちそば屋台村」には、町内のそば店とそば打ち愛好会などの十一店が出店。かけそばのほか、町内で飼育された北海道鶏Ⅱを使ったかしわやマイタケ天ぷら、エゾシカ肉入りカレーなど、自慢のそばを提供した。来場者は午前十時の開店前から長い列をつくり、屋台をほしごして食べ比べを楽しんだ。

ステージではわんこそば大会、そば早食い大会なども行われ、祭りを盛り上げた。

(佐藤元彦)

2008年(平成20年)9月30日(火曜日)

日本農業新聞

## 新そば打ち 大勢が堪能

新得町で祭り

十勝管内新得町で28日、町内の新そばを味わってもらおうと、第七回しんとく新そば祭り(同祭り実行委員会主催)が開かれた。全道から訪れた大勢の来場者が新そば



第7回しんとく新そば祭り(新得町で)

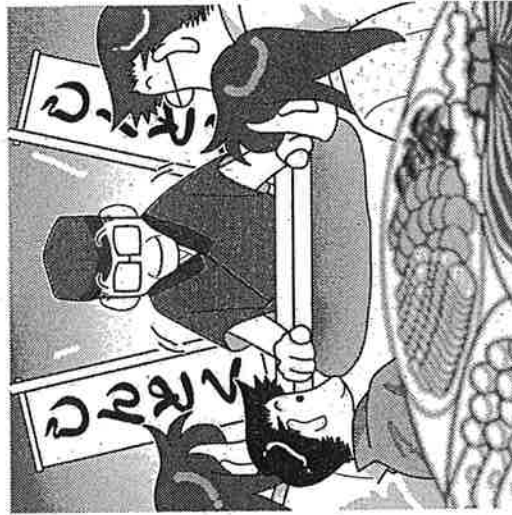
を手打ちで味わった。会場には町内のそば店やそば愛好会など11店が「手打ちそば屋台村」に出店、それぞれ自慢のそばを販売した。かけそば1杯250円の統一価格で、別途加算で好みの具材入りも提供した。また、町内にある道立畜産試験場が作出し、普及を

進めている地鶏の肉を使ったそばも提供された。屋台村には長い列ができ、わんこそば大会やそば早食い大会、狩勝高原太鼓なども行われ、来場者を楽しませた。石臼でのそばひき体験や手打ちそば体験道場も開かれ、参加者が熱心にそば打ちに取り組んだ。

# 札幌へ売り込めそば

## 新得町と観光協会初の食観光PR事業

【新得】町と町観光協会は17日、食観光PR事業の一環として、札幌市内のインテリローヤルホテルで「観光やマスコミ、食品関係者や新得ゆかりの人ら約50人を対象に「しんとく新そばのタゲ」を開催。新得が町として単独でターゲットを絞る、札幌圏でPR事業を展開するのは初めて。



当日は午後7時に開始。会場では手打ちそばを美演、新得収穫されたばかりの風味豊かな新そばを温・冷の種菜で味わってもらおう。シカ肉や北海道産、チノ、農産物、

### ターゲット絞り 17日「タゲ」開催

きっかけは、昨年7月に設立された「しんとくしんとく発見隊」(岡田正成隊長)が作成している観光振興計画。アドバイザーの伏島信治氏(伏島ブランチタホアノス代表)から、食を生かした観光づくりの中で「一度札幌へ新得の手打ちそばを食べてもらおう」と提案があり、決まった。

呼び掛ける対象は、伏島氏とつながりのある道内の観光関係者にとり、ふるさと会や新得出身の企業トップらも含む。会費は4000円。最終的な人数は固まってきたものの「感想はよい」(町商工観光課)という。

「なご」地元食材を使った料理もエトピアエスタイルで食ってもらう。特産品の当たる抽選会や、地元食材のアレクサンダー・物産観光展も計画している。

町や観光協会はこれまで特定多数を対象に「札幌圏でのイベント配布などを行ってきた。今回初めてターゲットを絞ることで、新得への理解を深めてもらい、大消費地・札幌での口コミでの広がりを狙う。同課は「感想が良ければ継続実施し、一人でも多くの人に新得へ来てもらいたい」としている。(植木慶嗣)



# 地鶏料理に行列

## 新得・大雪まつり

【新得】うまいっしょんとく(第三十五回大雪まつり)(実行委主催)が五日、町屈足運動公園で開かれ、大勢の来場者が地場食材を使った料理を味わいながら、秋晴れの一日を楽しんだ。

新得の味覚をPRするまつり。今年、マチぐるみで特産品化を目指す北海道鶏IIを使用した料理が目立った。炭焼きや、骨でとっただしを生かしたそば団子汁、地鶏チャーシュー入りのラーメンなどの売り場に行列ができた。また、百個限定のエゾシカカツサンド、友好都市・山形県東根市のいもこ汁なども、昼前に売り切れるほどの人気だった。

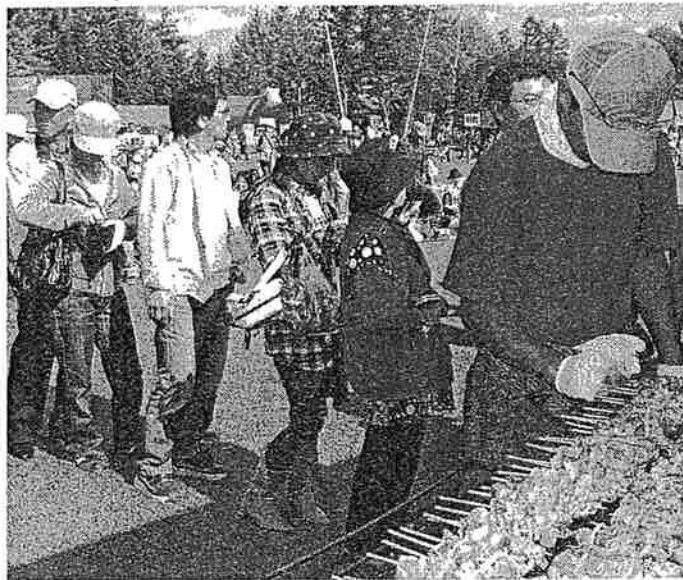
ステージではクイズ大会や歌謡ショーなどが行われ、会場は終日にぎわった。(佐藤元彦)

大勢が来場した大雪まつり

新得 大雪まつり

# そばや地鶏に舌鼓

## シカカツサンド大人気



大勢の来場者で盛り上がった大雪まつり

【新得】第35回大雪まつり(実行委員会主催)が五日、町屈足運動公園で開かれた。秋晴れの下、家族連れらが大勢訪れ、新得町自慢のそばや北海道鶏(じどり)IIを使ったメニューなどに舌鼓を打った。

「うまいっしょんとく」と銘打った町の食の祭典イベント。地産コーナーでは、屈足手打ちそばの会による新得自慢の手打ちそばをはじめ、北海道鶏IIを使ったしんとくラーメンやくし焼き、そば団子汁なども並んだ。今年初めて地元のパン店と精肉店が出

した、100食限定のコラボ商品エゾシカ特選ロースカツサンドは、遠くは豊頃町からも行列に加わるなど好評で、わずか20分間で完売となった。

会場中央で焼き肉を囲む来場者が多く見られる中、ステージイベントでは、子供に人気のウルトラマンが登場し、クイズ大会を開催。また歌謡ショーやそば早食い大会、お楽しみ抽選会も行われ、大いに盛り上がった。(植木康則)

# 新得の食をPR

## 町と町観光協が札幌で

【札幌】新得町と町観光協会は17日、札幌市内のセンチュリーロイヤルホテルで「しん」とく新そばの夕べ」を開催、そばなど新得の食をアピールした。



そば打ちの実演も行われた「新そばの夕べ」

札幌でPRしようと、新そばや農産物の収穫期に合わせて初めて開催した。観光、マスコミ関係者、町ゆかりの経済人ら約40人が参加。浜田正利

町長は「町の食材を知ってもらい新得の応援団になってほしい」とあいさつした。会場では温・冷2種類のそばをはじめ、シカ肉や北海道鶏の料理、チーズ、漬物などを提供。芝田信昭観光協会会長がそば打ちを実演、町内温泉の宿泊券が当たる抽選も行われた。(末次一郎)

新得の飲食店  
宿泊施設9店

北海道地鶏Ⅱの料理完成

鍋やスープカレー...16品

【新得】道立畜産試験場(新得)が開発した肉鶏「北海道地鶏Ⅱ」の商品開発を目指す町商工会の地域資源∞全国展開支援事業で、特産品開発部会(武田直幸部会長)が進めていた町内の飲食店・宿泊施設によるオリジナルメニューが出そろった。9店による16品で、鍋やスープカレー、かしわそば、コース料理など多彩。このうち7店11品を集め、12日と25日にメニュー化後初の地鶏料理試食会を開く。

試食会に出品される地鶏を活用した料理名と考案店

試作料理考案店	料理名
山の交流館 とむら	とりハム風、蒸し鶏そばクレープつつみ、とりロール
国民宿舎 東大雪荘	北海道地鶏のソテー新得そばパスタ添え
そば処 みなとや	つけ地鶏、地鶏かしわ
石松すし	鶏鍋(いも団子入り)
屈足平和園	地鶏焼き肉
ラーメンロッキー 狩勝店	地鶏ラーメン
おつけもの食堂 勤吉匠	地鶏のスープカレー、地鶏のそば団子汁

※新得町内店舗のメニューの一般客向け提供時期は現在調整中

特別プロジェクトメニュー開発コーディネーター、 レストランカフェ オランジュ 渡邊シェフ提案	①地鶏とごぼうの丼 ②オリジナルブレンドチキンカレー ③エスニックチキン ④地鶏くんせい
--	---

あす、25日に初の試食会

同部会では8月に食味試験会を実施。しんごくそば祭り、大雪まつりなどで試食会を重ねている。町内の飲食店などに対しては、地鶏を生かしたメニュー開発を依頼。各店では9月中旬ごろから検討してきた。

試食会は、12日が特別委員会委員や商工会役員ら約50人を対象に実施。25日は北海道鶏プロジェクト推進協議会メンバーや町三役、町議、JA関係者らのほか、町内の中学・高校生代表10人ほどを加えた70人規模で行う。年齢や立場の異なる幅広い町民から出された意見を参考に、各店のオリジナルメニューとして提供可能な時期や方法などを検討していく考えだ。

地鶏関連の動きではこのほか、料理監修とメニュー開発

の専門家として、帯広市内でフランス料理のカフェレストラン「オランジュ」を経営する渡邊雄二氏とこのほど契約。加工品向けメニューや、飲食店共通メニューのレシピ開発を依頼した。試食会で4点が提案される予定。

町商工会の貞戸延之事務局長は「それぞれの店が素材を生かし、本物の鶏の味をうま

く取り入れた料理。各店とも積極的に研究開発をしていただき、ありがたい」とし、「地

釣具  
エサ  
アックス釣具店  
帯広市西4条南26丁目1番231473

PR用ロゴ入り  
ジャンパーも登場



写真。

ジャンパーは黄色と緑色の2種類で各20着。背中の部分に「北海道十勝・新得産 幻のじどり 北海道地鶏Ⅱ」と記した。胸の部分には「しんごくいろうしゃい」のロゴも付いている。

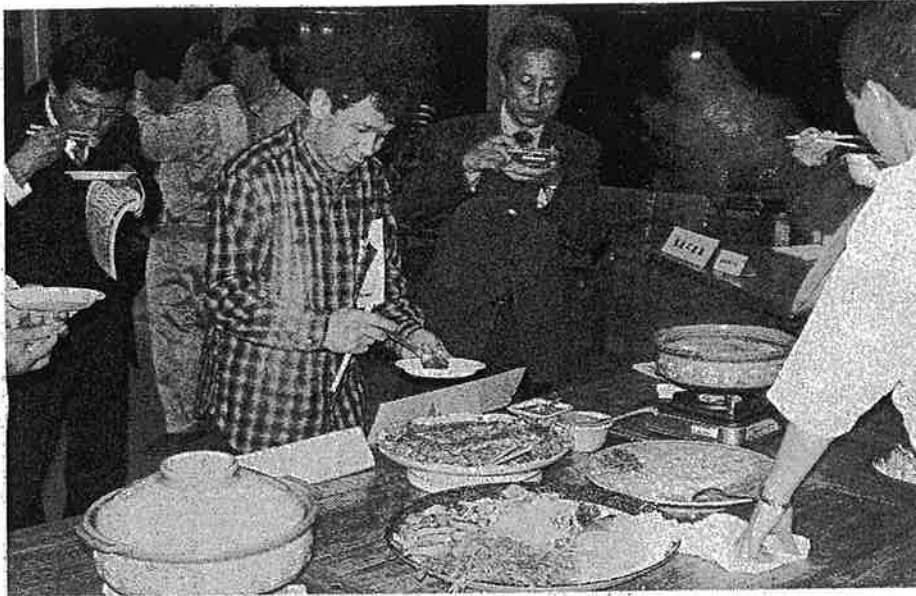
1〜3日に神奈川県川崎市で開かれた「かわさき市民祭り」と、友好都市・山形県東根

【新得】「北海道地鶏Ⅱ」を使った特産品開発と販路拡大事業に取り組み町商工会の地域資源∞全国展開支援事業特別委員会(今井素敬委員長)などPRの場で着用したい」としている。(植木康則)

## 北海地鶏Ⅱ

# 料理への活用に手応え

## 鍋など11品 新得で初の試食会



試食会で「北海地鶏Ⅱ」を活用した料理を味わう参加者

【新得】道立畜産試験場(新得)が開発した肉鶏「北海地鶏(じどり)Ⅱ」を使った初の試作料理試食会が12日、新得山スキー場ロッジで開かれた。町内の飲食店や宿泊施設6店による11品を用意。関係者35人が味わい、郷土料理としての地鶏の活用に手応えを感じていた。

町商工会の「地域資源∞全国展開支援事業」で、特別委員会(今井崇敬委員長)の特産品開発部会(武田直幸部会長)が中心となり、オリジナルメニューの開発を進めた。全部で9店による16品。今回の試食会では当日欠席が出て、山の交流館とむら、国民宿舎東大雪荘、そば処みなどや、石松すし、屈足平和園、ラーメンロッキー狩勝店の6店となったものの、急ぎよメニューを追加した店もあり、計11品が並んだ。同特別委の委員や商工会役員、作り手らが参加し、「と

「地鶏ラーメン」などを次々と試食。「思った以上に肉が軟らかい」「だしがよく出ている」「見た目はおしゃべりが、肉が大きい」などと感想を述べ合いながら、アンケートに書き込んでいた。

今井委員長は「非常に興味深い意見もあった。各店の目玉メニューにするぐらいの気持ちで、出てきた意見をステップアップのヒントとした」と話していた。

また、料理監修とメニュー開発の専門家として、帯広市内でフランス料理のカフェレストラン「オランジュ」を経営する渡邊雄二氏も「地鶏とごぼうのどんぶり」など4品を提案。渡邊氏は「だしがおいしく、鶏本来の味がある。食材としていろいろな可能性を感じる」と高く評価。「安全・安心・健康の3つがしっかりしているものは残る。急がず、安定したものをきちんと作ってほしい」と期待していた。

試食会はメンバーを代えて25日にも開催。アンケートの意見なども踏まえ、今後、正式メニューとしての提供を目指し、さらに料理の完成度を高める考えだ。(植木康則)

# 「北海地鶏Ⅱ」おいしいね

## 新得でオリジナル料理試食会



地鶏のうまみを生かしたオリジナル料理が提供された試食会

【新得】道立畜産試験場(新得)が開発した肉用鶏「北海地鶏Ⅱ」を使った料理の試食会が十二日夜、新得山スキー場ロッジで開かれ、町内の飲食店と宿泊施設が試作したオリジナル料理を披露した。

町商工会(見玉浩己会長)が本年度着手した北海地鶏Ⅱを活用した特産品開発事業の一環。商工会関係者ら五十人が参加し、町内の六店による十二品と、アドバイザー役を務めるレストラン「オランジュ」(帯広)の渡辺

「おいしいね」「これなら地鶏のマチを売り込める」などと、新しい新得の味に満足した様子だった。

料理は、地鶏鍋(石松すし)、地鶏ラーメン(ラーメンロッキー狩勝店)、地鶏かしわ(そば処みなどや)、地鶏ソテー新得そば(パスタ添え(国民宿舍東大雪荘)、蒸し鶏そばクレープつつみ(山の交流館とむら)、地鶏焼き肉(屈足平和園)など。

どれも地鶏ならではの肉のうまみや濃厚なだしを生かした仕上がり。試食した参加者は、

「おいしいね」「これなら地鶏のマチを売り込める」などと、新しい新得の味に満足した様子だった。

町商工会は二十五日にも町議や町内会関係者、中学・高校生代表らを招き、同様の試食会を開く。各店は試食会での町民の声やアンケート結果などを基に試作料理を練り上げ、店の通常メニュー化につなげる。

(佐藤元彦)

# 北海道新聞

北海道地鶏Ⅱ

## おいしさ地元PR

### 新得 オリジナル料理試食会

【新得】町商工会(見玉浩己会長)は二十五日夜、新得山スキー場ロッジに町議や町内会役員、学校関係者らを招き、特産品化を目指す肉鶏「北海道地鶏Ⅱ」のオリジナル料理の試食会を開いた。

北海道地鶏のおいしさをPRする初の町民向け試食会。小中高校生も含めた七十人が集まり、町内の飲食店など八店が苦心の末に仕上げた十八品の料理を味わった。

若い世代は地鶏のだしを生かしたラーメンやスープカレーなどに関心を示し、地鶏鍋やかしわそばなどは幅広く



地鶏料理を試食する参加者たち

【新得】町商工会(見玉浩己会長)は二十五日夜、新得山スキー場ロッジに町議や町内会役員、学校関係者らを招き、特産品化を目指す肉鶏「北海道地鶏Ⅱ」のオリジナル料理の試食会を開いた。

(佐藤元彦)

も食べている鶏よりもおいしい。実際に多くの店でメニュー化されれば観光客にも人気が出るのでは」と話していた。