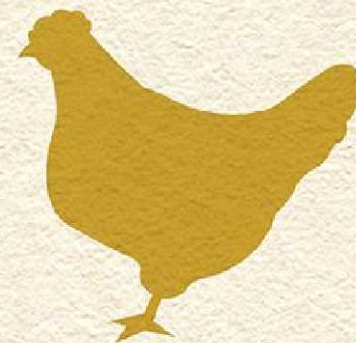
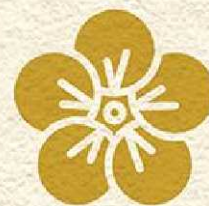


G-アナライズ&PRチーム リポート Vol.4

上州地鶏



しゃも

軍鶏の血統を引く 国産地鶏

生産の効率性を重視し、改良を重ねて家畜化されたブロイラーとは異なり、日本の固有種の血を引き継ぎながら、生育に時間のかかる地鶏。

生産性が追求される風潮の中、生産者は減り、今では肉用鶏のわずか0.5%という希少な存在になりました。

地鶏は、存在の希少性や品質面からみても「肉用鶏の王様」と呼べる存在です。

上州地鶏はココ！



【出典】

「R3食鳥流通調査(農林水産省)」 「全国地鶏・銘柄鶏ガイド」(一社)日本食鳥協会」
「特色JAS認定事業者一覧(農林水産省HP)」

ブロイラーとは
一線を画す
奥深い
味わい

厳しい条件を
クリアした
希少性

大きさ
国内
最大級

特色JAS規格で定める「地鶏」の4つの定義とブロイラーとの比較

	上州地鶏	ブロイラー	特色JASにおける 地鶏の定義
在来種血統比率	50%	決まりなし (殆ど外国種)	50%以上
飼育日数	約90日	約50日	75日以上
飼育方法	平飼い	決まりなし	平飼い
飼育密度	8羽/㎡以下	決まりなし	10羽/㎡以下

※在来種とは、明治時代までに国内で成立、または導入されて定着したニワトリの品種のこと



上州地鶏の魅力



▲梅酢粉末(飼料)



▲桑の葉粉末(飼料)

こだわりぬいた飼料

上州地鶏の特徴の一つは、飼料。群馬県では長い期間研究を重ね、「梅酢」と「桑の葉」に注目しました。

「梅酢」とは、梅干しを加工する際に作られるエキスのこと。この「梅酢」には抗酸化作用があることが知られており、これを与えることによって、肉の赤みが増し、みずみずしいお肉になることが分かりました。

また、「桑の葉」には余分な糖質を防ぐ効果や腸内の善玉菌を増やす効果があります。そのため「桑の葉」を食べる上州地鶏は、健康に育ち、旨味のあるお肉になります。

「梅酢」と「桑の葉」はどちらも群馬県ならではの、まさに「群馬の地鶏」と言えるのです。



上州地鶏の詳細は
群馬県地鶏生産普及促進協議会のHPから！



独特の食感と奥深い味わい

地鶏肉のおいしさは一般的に、締まった肉質による「適度な歯ごたえ」や「旨味」という言葉で表現されます。

上州地鶏の味は多数の飲食店からも高い評価をいただいています。「ブロイラーにはない鶏の旨味が凝縮されていて、とても味が濃いです。」そう語るのは、県内の飲食店店主。

今回の分析により、そのおいしさを裏付ける結果が得られました。詳しくは3～4ページをご覧ください。



梅と桑と群馬県



～梅～

群馬県では古くから梅の生産が盛ん。その生産量は、和歌山県に次いで全国第2位。中でも多く作られているのが「白加賀梅」。果肉は緻密で肉厚ながら繊維が少なく、梅酒や梅干しに適しています。

また、春には梅の花が一面に咲き誇り、風光明媚な景色が楽しめます。

～桑～

世界遺産「富岡製糸場と絹産業遺産群」が存在する群馬県。蚕糸業は我が国の近代化を支え、群馬は全国一の繭生糸生産を誇る蚕糸県。現在も県内各地で蚕のエサとして桑が栽培されており、群馬県と桑は切っても切れない関係なのです。

モモ肉の特徴 かぶりつけ！野性味溢れるジューシー地鶏



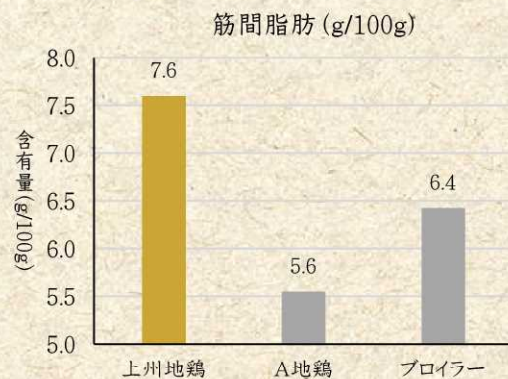
脂のり良好、タンパク質豊富なガッツリ系！

赤身には適度な脂肪（筋間脂肪）が入り、タンパク質も豊富

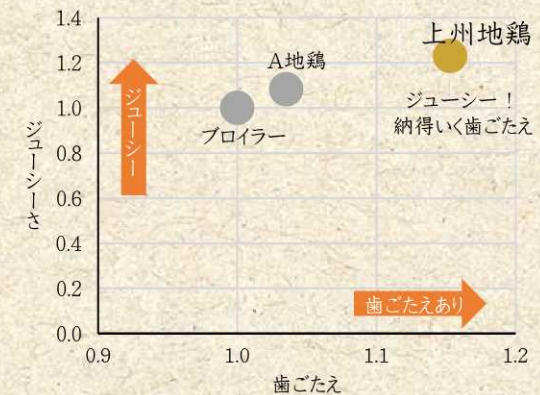
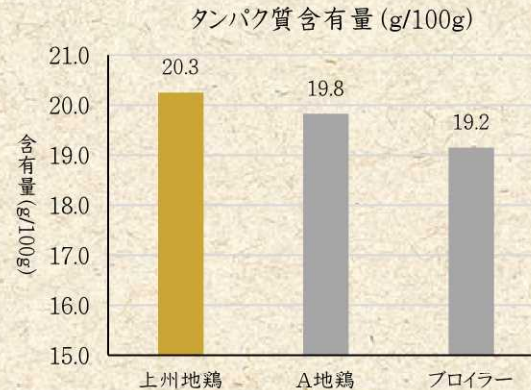


ジューシー！

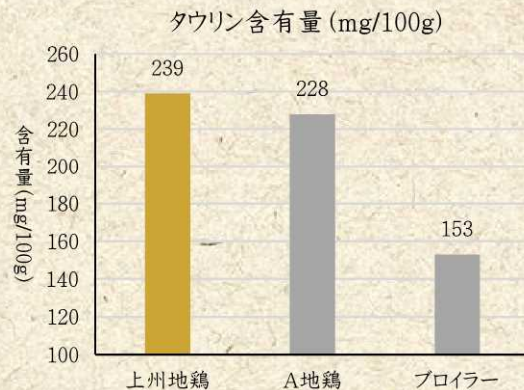
ブロイラーとは一線を画す、地鶏らしい歯ごたえ！



※赤身中に含まれる脂質。サシ。



タウリン豊富！



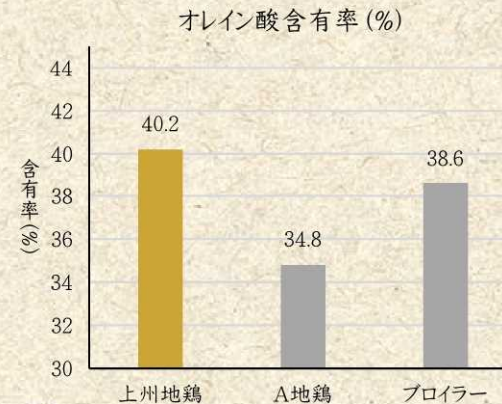
※測定部位はモモ肉の赤身部分

- ・タウリンは栄養ドリンクの有効成分にもなっているアミノ酸の一種。
- ・コレステロールを減らす、心臓や肝臓の機能を高めるなどの効果があるとされています。

※出典：e-ヘルスネット（厚生労働省）



オレイン酸含有量が高く脂の質が良好！



- ・上州地鶏モモ肉の脂肪酸組成は、オレイン酸割合が高く、上品な香りと甘味を呈します。
- ・HDL-コレステロール（善玉コレステロール）含量を低下させずに、LDL-コレステロール（悪玉コレステロール）含量を低下させる効果があるとされています。
- ・酸化安定性が高く、体内で過酸化脂質を作りにくい脂肪酸です。

※出典：Mattson & Grundy, 1985、e-ヘルスネット（厚生労働省）、日本動脈硬化学会HP、Health & Meat'09、ニプロ株式会社HP

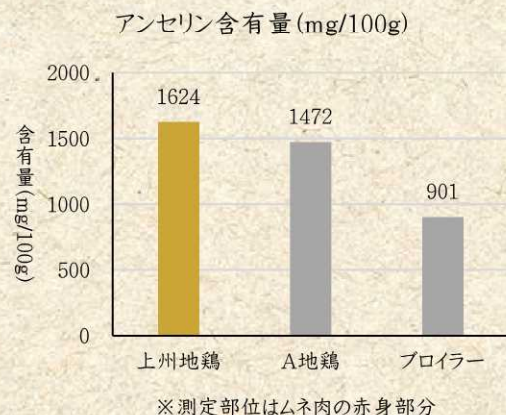


地鶏の王様！ 肉汁あふれる 上州地鶏

ムネ肉の特徴 アンセリンチャージ！ヘルシー地鶏でリカバリー



アンセリンがブロイラーの1.8倍！



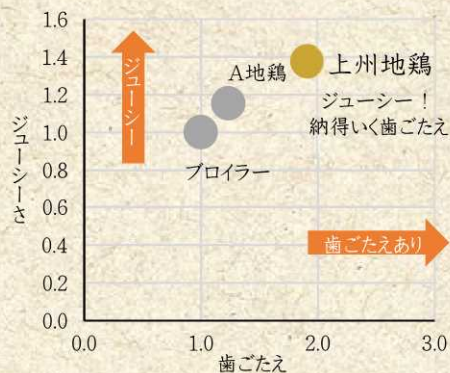
- ・アンセリンは、活性酸素を撃退し、疲労感の軽減、脳老化予防に役立つ機能性関与成分として注目されている「イミダゾールジペプチド」の一種。
- ・2003年に立ち上げられた産学官連携「疲労定量化及び抗疲労食薬開発プロジェクト」において、コエンザイムQ10、オルニチン等23成分と比較した結果でも、最も顕著な抗疲労効果を示すという結果が出ています。
- ・イミダゾールジペプチドは、ヒト臨床試験により、200mg/日以上3週間以上の連続摂取により「疲労感の軽減効果」が確認されています。
- ・東京大学等の研究グループによって、一日1,000mgの摂取により脳老化予防作用があることが確認されています。
- ・食味にもプラスに働き、肉の味をまろやかにし、コクを与えます。特に出汁のコクに関与します。

【分析検体】
いずれも9月に入手した冷凍検体を解凍して分析に供した。
◆上州地鶏 令和2年9月に県内食鳥処理場でと鳥解体。日齢89、91日。
◆A地鶏 県外産A地鶏の中抜きを県内食鳥処理場で解体して供試。
◆ブロイラー 県産ブロイラーを県内食鳥処理場でと鳥解体。
【分析】
◆アミノ酸組成：群馬県産業技術センター
◆食肉食感総合分析：脂肪酸組成、栄養成分：民間分析機関



適度な歯ごたえ

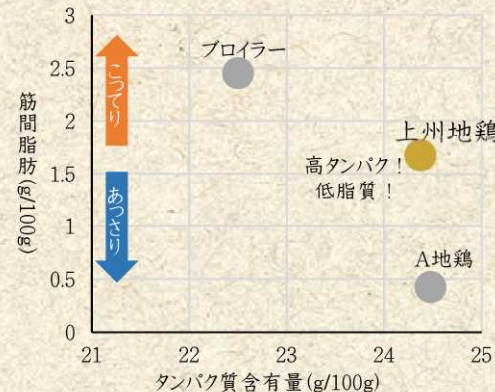
地鶏らしい歯ごたえで、加熱損失が少なくジューシー



※歯ごたえ、ジューシーさともに、ブロイラーの測定値を1として指標化したもの



高タンパク、低脂質でヘルシー！



- ・上州地鶏ムネ肉100gで、タンパク質の一日摂取推奨量の女性は49%、男性は41%を満たします(日本人の食事摂取基準2015年版)。
- ・鶏のムネ肉は脂質が少なく、ヘルシーさが売りですが、パサパサした食べにくさは敬遠されがち。
- ・上州地鶏のムネ肉中には適度な脂質が含まれ、加熱損失も少ないので、ヘルシーさを保ちつつも、食べやすいといえます。
- ・調理方法の工夫で、驚く位しっとり、ジューシーな食感に。詳しくは5ページのレシピをご参照ください！





上州地鶏のバインミー

ベトナム風サンドイッチ

- ✓ ムネ肉は低温で調理することで、ドリップを抑えつつも、ジューシーな食感に仕上がります。(恒温調理器がない場合は、炊飯器の保温機能を使用することもできます)
- ✓ ドリップには、イミダゾールジペプチドやタウリンなどの有効成分が溶け出ているので、スープにして余すことなくいただきます。
- ✓ 味付けはお好みで、チリソースなどを使ってもおいしく仕上がります。

動画で解説



◆材料(4人分)◆

- ・上州地鶏ムネ肉:1枚
- ・しょうゆ:18g(大さじ1)
- ・砂糖:3g(大さじ1/3)
- ・フランスパン:230g(1本)
- ・バター:20g
- ・大根:120g(約6cm)
- ・にんじん:40g(1/3本)
- ・きゅうり:50g(1/2本)
- ・パクチー:適量
- ・砂糖:12g(大さじ1)
- ・レモン汁:30g(大さじ2)
- ・ナンブラー :18g(大さじ1)

◆作り方◆

- ① ムネ肉は、塩こしょう(分量外)で軽く下味を付け、ジップ付きの耐熱袋に入れ、厚さを均等に伸ばし、70℃で40分間加熱する。
- ② 加熱後粗熱が取れたら、薄切りにし、Aを合わせタレで下味を付ける。
- ③ 大根、にんじんは千切りにし、砂糖をまぶす。しばらく置いて、水気を切る。
- ④ ③にBの調味料を合わせてまぶす。
- ⑤ きゅうりは斜め薄切りにし、パクチーは適当な大きさにちぎる。
- ⑥ フランスパンを4等分にし、横から切り込みを入れ、切口に上下ともバターを塗る。
- ⑦ きゅうり、モモ肉、③、④、⑤を挟む。

【1人分の栄養成分】エネルギー375kcal/たんぱく質18.3g/脂質15.2g/炭水化物39.9g/食塩相当量2.5g



上州地鶏の柳川風

ごぼうの風味とマッチ！

- ✓ タンパク質もたっぷり摂れるレシピ
- ✓ ご飯に載せて、丼風にしても

◆材料(1人分)◆

- ・上州地鶏モモ肉:80g
- ・たまご:1個
- ・ごぼう:80g(1/2本)
- ・絹さや:10g(4枚)
- ・だし汁:60ml
- ・しょうゆ:18g(大さじ1)
- ・みりん:18g(大さじ1)

◆作り方◆

- ① ごぼうはささがきにし、水にさらす。
- ② モモ肉は筋を断ち切る方向でそぎ切りにする。
- ③ 小鍋に出し汁を入れ、火を付ける。
- ④ ごぼうを入れ、煮立ったらモモ肉を入れる。
- ⑤ 肉に火が通ったら、溶き卵で閉じる。
- ⑥ 半分に切った絹さやを入れ、蓋をして火を止め、余熱で卵にお好みの加減まで火を通す。

【1人分の栄養成分】エネルギー392kcal/たんぱく質23.4g/脂質20.6g/炭水化物22.7g/食塩相当量3g

動画で解説



上州地鶏のパリパリ焼き

イミダゾールジペプチド、タウリンを効率的に摂取！

- ✓ 焼き調理で有効成分の流失を防ぎます

◆材料(2人分)◆

- ・上州地鶏モモ肉:1枚
- ・サラダ油:小さじ1

【1人分の栄養成分】エネルギー523kcal/たんぱく質34.5g/脂質40.25g/炭水化物0g/食塩相当量0.25g

◆作り方◆

- ① モモ肉は切り込みを入れ厚さを均一にする。
- ② 両面に塩・こしょう(分量外)で下味を付ける。
- ③ フライパンにサラダ油をひき、モモ肉を皮目を下にして入れ、火を付ける。
- ④ 中火で12分間程度じっくり焼く。
- ⑤ フライパンの余分な脂をキッチンペーパーなどで拭きとる。
- ⑥ 裏返してフライ返しで押しつけながら、3分間程度焼く。(蓋をすると皮がしんなりするので、蓋はしない)
- ⑦ そのまま2分位おいて余熱で火を通す。

動画で解説



「上州地鶏指定店※」の一部店舗をご紹介します

BUY and EAT



①磯きりそば まつもとや

住所：群馬県桐生市境野町1-1125-4
TEL:0277-44-5418
創業から80年、味を守りつつ時代に合った料理を追求しています。上州地鶏や県産食材を使用した「上州地鶏のお切り込み」が絶品です。
おすすめメニュー：上州地鶏のお切り込み



②トラットリア ラウライタリコ

住所：群馬県高崎市井野町1009-4
TEL:027-381-8787
自然本来の味を追求したイタリア料理店。地元群馬の食材や本場イタリアの食材、安心安全な食材にこだわった料理と楽しい時間をご提供します。
おすすめメニュー：上州地鶏の骨付きロースト



③串焼 糸八

住所：群馬県伊勢崎市本町17-7
TEL:0270-21-9998
絶妙な火加減と厳選されたタレで素材の味を生かす名店。上州地鶏の他、牛肉や豚肉など県産食材にこだわった串焼きをぜひご堪能ください。
おすすめメニュー：上州地鶏串、上州地鶏つくね



④赤城高原SA上り線 トラットリア オゴッツォ

住所：群馬県利根郡昭和村森下1650
TEL:0278-24-7321
赤城高原SA 上り線（東京方面）にあるイタリアンレストラン。地元の旬の野菜や果物を使ったパスタやピザなど堪能できます。店内の窯で焼き上げた上州地鶏は感動です。
おすすめメニュー：上州地鶏のテリヤキピザ



⑤海鮮居酒屋 はなの舞 【前橋北口駅前店】

住所：群馬県前橋市表町2丁目
JR両毛線高架下29番16
TEL:050-5267-2144
2022年春にグランドメニューをリニューアルした海鮮居酒屋はなの舞で、上州地鶏を使用したメニューが展開されています。
※全国約100の店舗でも上州地鶏のメニューが提供されています。
おすすめメニュー：上州しゃもつくね串



⑥とりじん（鳥甚）

住所：群馬県高崎市嘉多町15-5
TEL:027-322-6038
鶏肉の専門卸業として60年余り営業する老舗鶏専門店。上州地鶏の卸・販売やお土産にぴったりな「上州地鶏らーめん」、「上州地鶏そばろ」（ふりかけ）「上州地鶏レモン仕立てのクリームご褒美カレー」の製造販売をしています。ラーメン等の加工品は、とりじん店頭、高崎OPA内高崎しま等でも購入可能です。



⑦上州地鶏炭火焼き

製造：(株)あかぎチキン
価格：540円（税込）（送料別）
上州地鶏のコクに香ばしい炭の香りが一度食べたらやみつきに。素材の味をいかし、味付けは塩味。レトルトなので簡単・手軽に本格的な味が楽しめます。
(株)あかぎチキン通販サイト他、群馬いろは、食の駅等で購入可能です。



⑧上州地鶏のすき焼きセット

伊勢崎市、群馬県のふさと納税

伊勢崎市
ふさと納税



群馬県
ふさと納税



⑨アクザワファーム

住所：群馬県北群馬郡榛東村新井2367-1
TEL:0279-54-2905
榛名山の麓、自然に囲まれた榛東村で群馬県の地鶏「上州地鶏」を育てている直売所。通販サイトも充実しています。上州地鶏肉の他、上州地鶏の燻漬やフライドチキンなどの加工品も人気です。



*上州地鶏指定店について

希少な上州地鶏をもっとたくさんの方に食べていただきたい！そんな思いから上州地鶏を取り扱う飲食店や小売店、宿泊施設を募集し、要件を満たす店舗を「上州地鶏指定店」として認定する制度を立ち上げました。このページに掲載した店舗以外にもR4.5.19時点で全43店舗を登録。詳しくはホームページから！



上州 地鶏

G-アナライズ&PRチームとは

群馬県産農畜産物について、美味しさや健康に関わる成分について分析し、その成果を消費者に伝え、反応を農業生産現場、技術指導に反映させていく取組。

県知事自らリーダーとなり、県農政部を中心に農畜産物の試験研究、販売促進、生産振興などに関わる職員により構成されるプロジェクトチーム。

群馬県農政部ぐんまブランド推進課
027-226-3129

