

地鶏肉の日本農林規格に係る規格調査結果

独立行政法人
農林水産消費安全技術センター

1 品質の現況

(1) 製品の概要

現在、肉用若鶏（ブロイラー）が国産鶏肉の生産の大部分を占めているが、近年では、地域の特徴を活かしつつ、ブロイラーよりも付加価値の高い肉質等を重視して改良した「地鶏」が生産飼育されるようになってきている。

JAS規格では、地鶏肉の生産方法の基準として、素びなの品種、飼育期間、飼育方法等が規定されているが、国内の肉用鶏全体に占める地鶏の割合は1%程度に留まっている。

農林水産省「食鳥流通統計調査」では、食鶏を①肉用若鶏（ふ化後3か月齢未満：通常、ブロイラーはこれに該当）、②廃鶏（採卵鶏又は種鶏を廃用した鶏）、③その他肉用鶏（ふ化後3か月齢以上）に区分しているが、地鶏は「その他肉用鶏」に区分されることが一般的である。

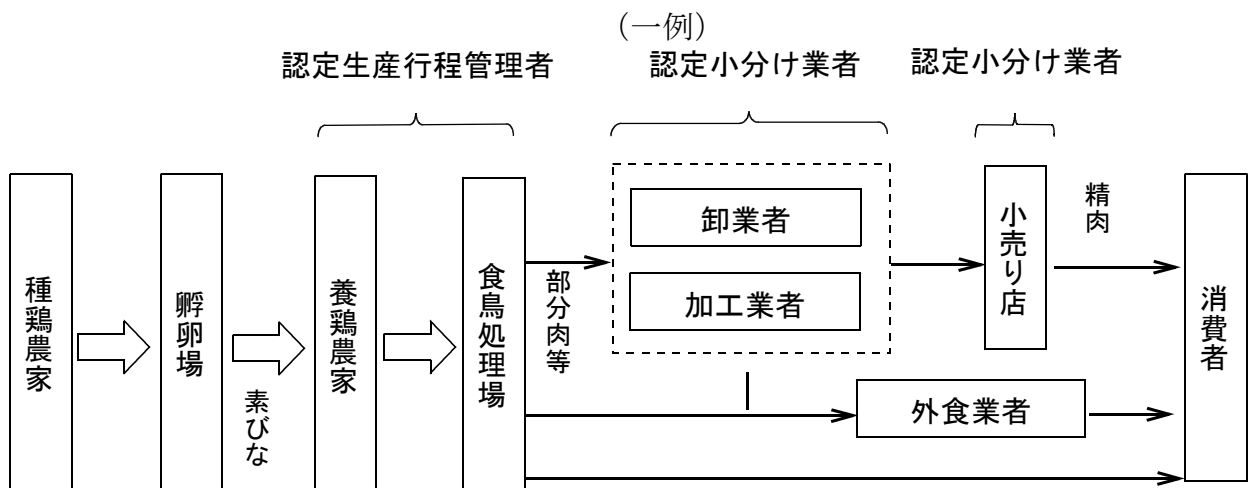
一方、銘柄鶏は、一般的にブロイラーとは異なる飼育方法で生産されるが、明確な定義はなく、食鳥流通統計調査では、「肉用若鶏」に区分されるものと「その他肉用鶏」に区分されるものとが混在しているものと考えられる。

表1 地鶏、銘柄鶏、ブロイラーの区分（概要）

	一般的な特徴
地鶏 (JAS規格で地鶏肉を規定)	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを素びなとする。
銘柄鶏 (一般社団法人日本食鳥協会が銘柄鶏のガイドラインを設定)	地鶏に比べ増体に優れた肉用種通常の飼育方法と異なり、飼料内容等に工夫を加えたもの。
ブロイラー	短期間で成鶏に達するように育種改良した肉用鶏

(2) 生産及び流通の実態

地鶏肉の生産及び流通については、次のとおり。



(3) J A S規格の基準

地鶏肉のJ A S規格では、特色のある生産方法の基準として、「素びな」、「飼育期間」、「飼育方法」及び「飼育密度」が規定されている。

表2 地鶏肉の生産方法の基準

規格名	素びな	飼育期間	飼育方法	飼育密度
地鶏肉	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること。	ふ化日から80日間以上	平飼い（28日齢以降）	10羽/m ² 以下（28日齢以降）

【在来種】（地鶏肉のJ A S規格別表）

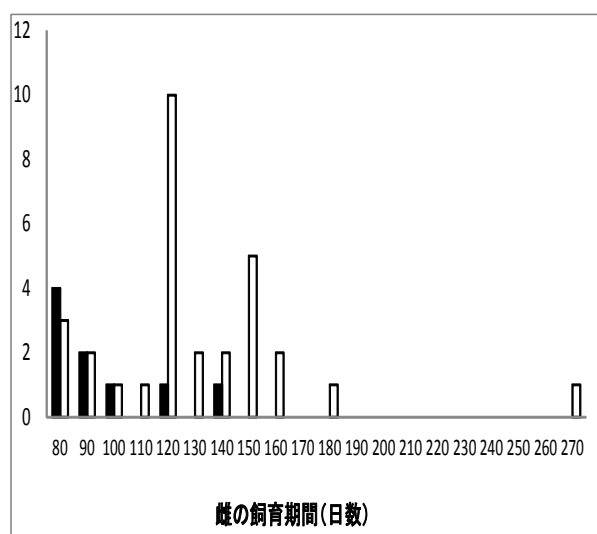
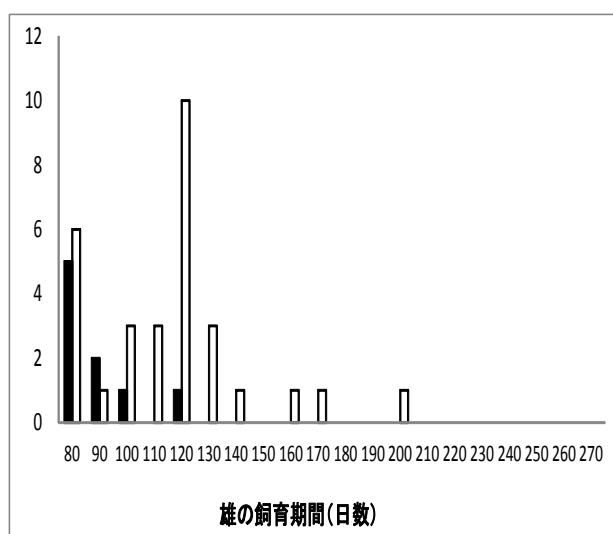
会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチャーン、エーコク、横班プリマスロック、沖縄髯地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁鶏、岐阜地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、佐渡髯地鶏、地頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、宮地鶏、ロードアイランドレッド

(4) 品質（生産の方法）の実態

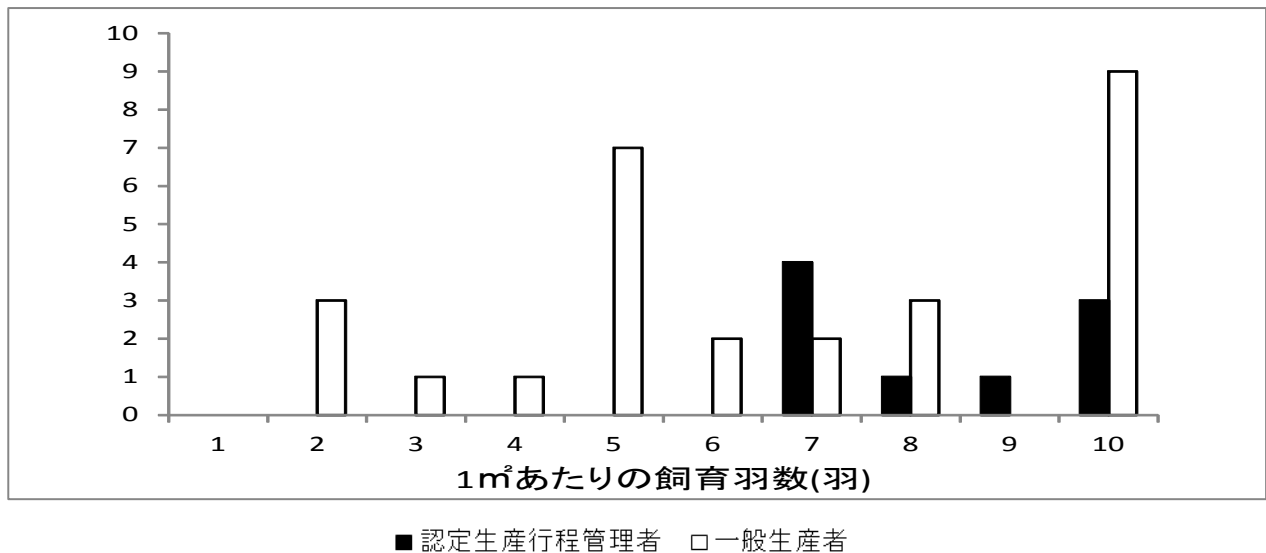
地鶏肉のJ A S規格は、ブロイラーと比較して相当程度明確化された生産の方法である「素びな（在来種由来血液百分率、出生の証明）」、「飼育期間」等を規定しているところに特色がある。

今回、生産の方法の実態を調査するため認定生産行程管理者及び認定を取得していない地鶏肉生産者（以下「一般生産者」という。）に対してアンケート調査を行った。また、地鶏や銘柄鶏の奨励品種を設定し、品種改良及び素びなの生産供給の役割を主体的に担っていることから、すべての都道府県に対してもアンケート調査を行った。

その結果、回答があった認定生産行程管理者（10者）及び一般生産者（32者）の全ての事業者が、飼育期間80日以上、28日齢以降の飼育密度が1 m²あたりの10羽以下であるなど、J A S規格の生産の基準を満たしていた。



■ 認定生産行程管理者 □ 一般生産者



2 生産の現況

(1) 出荷量等

平成24年の食鶏の国内出荷量は2,074,870トンで、ブロイラーを主体とする「肉用若鶏」が約90%を占めており、地鶏が含まれる「その他の肉用鶏」は1%程度となっている(表3)。

表3 食鶏の出荷数量の推移(平成20年~24年)

(単位:トン)

数量/年	H20年 (A)	H21年	H22年	H23年	H24年 (B)	比率	増減 (B-A)
国内出荷量(①~③)	1,980,117	2,020,243	2,018,338	1,962,298	2,074,870		94,753
肉用若鶏(①)	1,787,278	1,826,543	1,835,091	1,783,393	1,889,158	91%	101,880
廃鶏(②)	163,363	165,232	158,665	154,004	159,691		-3,672
その他の肉用鶏(③)	29,476	28,468	24,582	24,901	26,021	1%	-3,455

*国内出荷量(都道府県の飼用者が食鳥処理場に出荷した重量):農林水産省「食鳥流通統計調査」

(2) 格付の状況

ア 認定生産行程管理者による格付

平成24年度の格付数量は7,617トンであり、平成20年度と比べると1,852トン減少している。(表4)。

平成25年12月現在の認定生産行程管理者数は14者であり、平成20年度と比べると、6者減少している。また、認定生産行程管理者のうち、7者がJAS格付を実施しており、格付数量が多い上位3者で全格付数量の99%を占めている(表5)。

格付された地鶏肉は、「阿波尾鶏」、「奥美濃古地鶏」、「おおいた冠地どり」、「つくばしゃも」、「飛騨地鶏」の5種類であった。

また、認定生産行程管理者に対するアンケート調査結果(別添2)から、食鳥処理から包装出荷まで自社で一体的に認定を取得している事業者が多いことが伺える。

表4 格付数量および認定生産行程管理者数の推移（平成20年度～平成24年度）

（単位：トン）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B) - (A)
格付数量	9,469	8,604	7,525	8,055	7,617	-1,852
(参考) その他の肉用鶏	29,476	28,468	24,582	24,901	26,021	
認定生産行程管理者数 (者)	20	19	14	15	14	-6

※ 認定生産行程管理者数、格付数量：農林水産省消費・安全局調べ

表5 認定生産行程管理者別格付状況（平成24年度）

格付数量の単位：トン

認定生産行程管理者 (上位3者)	当該認定生産行程管理者の格付 数量	全格付数量に対する割合 (%)
A者	4,638	61
B者	2,529	33
C者	372	5
合計	7,539	99

※ 農林水産省消費・安全局調べ

イ 認定小分け業者による格付の表示

平成21年度までは認定小分け業者による格付の表示としてJASマークの貼付が行われていたが、平成23年度以降認定小分け業者は存在しない状況である。

表6 格付の表示数量および認定小分け業者数の推移（平成20年度～平成24年度）

（単位：トン）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B) - (A)
格付の表示数量	1	2	0	0	0	-1
認定小分け業者数(者)	2	1	1	0	0	-2

※ 農林水産省消費・安全局調べ

(3) 規格の利用状況等

消費者団体、認定生産行程管理者、一般生産者、登録認定機関及び都道府県に対し、規格の認知度や利用状況等についてアンケート調査（別添2）を行った。

ア 認定生産行程管理者

認定生産行程管理者に対するアンケート調査結果によると、認定を取得している主な理由は、「品質の差別化」、「顧客等への訴求」であり、JAS格付をする主な理由として「顧客等への訴求」や「販売促進になる」ことをあげている。

また、複数の認定生産行程管理者が、JAS格付品以外についても、JAS規格を「自社の生産方法の管理に引用している」との回答があり、格付の有無にかかわらず、JAS規格が利用されている実態が確認された。

さらに、格付実績のない事業者を含めて、8割の事業者がJAS規格は今後も必要であると回答しており、「顧客への訴求」、「標準的な鶏肉と区別ができる」、「一定の

品質が保証される」ことをその主な理由としている。

イ 一般生産者、都道府県

アンケート調査の結果、一般生産者は、JAS認定に要するコストに見合う効果が得られないことを主な理由として認定を受けていないことが伺えるが、一般生産者でも、その半数が、JAS規格を「自社の生産方法に引用する」等、生産や取引に利用していると回答している。

また、一般生産者及び都道府県ともに、「標準的な鶏肉と区別できる」、「全国統一された公的な地鶏肉の定義は必要」、「生産方法に特色があると顧客等にアピールできる」等の理由により、JAS規格は今後も必要であるとおおむね認識している状況であることが伺える。

3 取引の現況

格付された地鶏肉は、認定生産行程管理者から、外食店、卸売業者、小売店等の実需者に販売される他に、ネット通販等により消費者に直接販売されるものもある。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

平成24年度の認定生産行程管理者による格付数量は、7,617トンであるが、現在、認定小分け業者は存在していない。このため、JASマークが付された製品が小売店に出荷されたとしても、小売店がコンシューマーパックに小分けする場合は、格付の表示であるJASマークを小分け後の製品に貼付することはできず、JASマークの付された製品が店頭で陳列される可能性は低い状況にある。

(2) 規格の利用状況

消費者が地鶏肉のJASマークを商品選択の目安にできる機会は少ないと考えられる。しかし、消費者団体へのアンケート調査の結果では、「商品選択の目安となる」、「全国統一された公的な地鶏肉の定義は必要」等の理由から、JAS規格を必要であるとの回答が大勢を占め、また、JAS品が店頭に並んでいれば、通常品との価格差があってもJAS品を購入するとの回答が半数を占めていた。

5 将来の見通し

地鶏肉の格付数量の大部分を占めている認定生産行程管理者は、今後も格付数量を維持又は増加させる意向であり、当面は一定量の格付が維持されると見込まれる。

認定生産行程管理者数については、各登録認定機関に新たな認定取得の問い合わせはあるものの、平成25年12月現在においては新たに認定を取得する動きは見られず、その趨勢は今後も大きな変動はないものと考えられる。

6 国際的な規格の動向

平成25年12月現在、地鶏肉に関するCODEX規格等国際的な規格は制定されていない。

7 その他

食鳥産業の団体として、一般社団法人日本食鳥協会（会員173名、賛助会員25名）がある。会員は、食鳥肉専門小売店、大消費地の食鳥の集荷及び卸売会社、食鳥加工場、食鳥素びなふ卵場等の事業者が加盟している。

品質（生産の方法）実態調査の結果

○ アンケートによる調査

1 調査期間：平成25年9月4日～9月24日

2 調査の対象及び内容

認定生産行程管理者、認定を取得していない地鶏生産者（一般生産者）及び都道府県に対し、生産の状況等についてアンケートを行った。

なお、実態として地鶏や銘柄鶏の奨励品種を設定し、品種改良及び素ひなの生産供給の役割を主体的に担っていることから、都道府県についても調査の対象とした。

3 調査件数

調査先	調査数	回答数	回答率	内訳
認定生産行程管理者	14	10	71%	
一般生産者	55	32	58%	地鶏の生産者
都道府県	47	47	100%	都道府県の畜産部局

*集計方法：有効回答数（無回答などを除く。）のみで集計。

4 調査結果

(1) 都道府県推奨の地鶏について

34の都道府県で地鶏の生産を推奨しており、推奨している地鶏は44種類であった。

	県推奨地鶏
北海道	北海地鶏
青森県	青森シャモロック
岩手県	南部かしわ
秋田県	比内地鶏
山形県	やまがた地鶏
福島県	ふくしま赤しゃも、会津地鶏
茨城県	奥久慈しゃも、つくばしゃも
栃木県	栃木しゃも
群馬県	上州地鶏
埼玉県	彩の国地鶏タマシャモ
千葉県	房総地どり
新潟県	にいがた地鶏
山梨県	甲州地どり
長野県	信州黄金シャモ
岐阜県	奥美濃古地鶏
静岡県	駿河シャモ
愛知県	名古屋コーチン
三重県	熊野地鶏
滋賀県	近江しゃも
京都府	京地どり
兵庫県	ひょうご味どり
奈良県	大和肉鶏

鳥取県	鳥取地どりピヨ
山口県	黒かしわ地どり
徳島県	阿波尾鶏
香川県	讃岐コーチン、瀬戸赤どり
愛媛県	媛っこ地鶏
高知県	土佐ジロー、土佐はちきん地鶏
福岡県	はかた地どり
長崎県	つしま地どり、五島地鶏しまさざなみ
熊本県	天草大王、肉用熊本コーチン
大分県	おおいた冠地どり、豊のしゃも、おおいた烏骨鶏
宮崎県	みやざき地頭鶏
鹿児島県	さつま地鶏、さつま若しゃも、黒さつま鶏

*反転文字の地鶏は、認定生産行程管理者が存在することを表す

(2) 素びなの血液百分率について

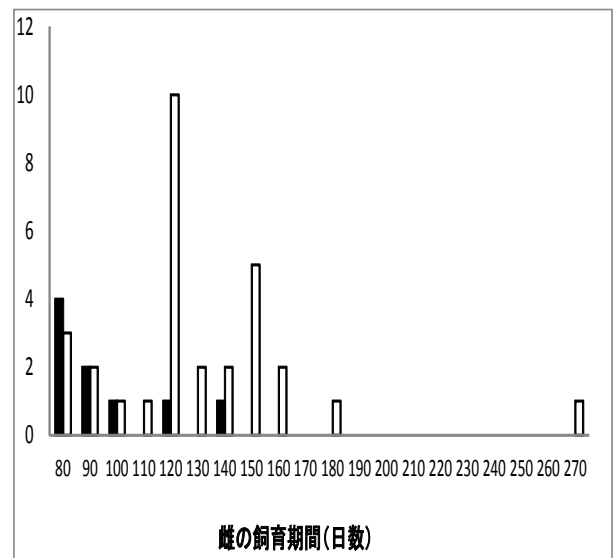
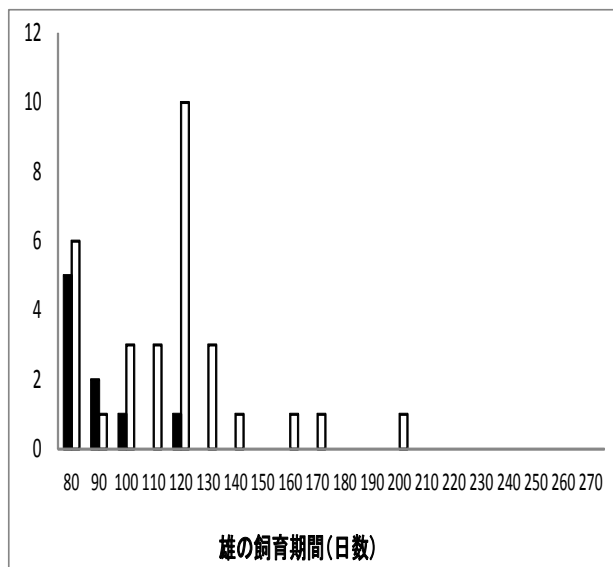
認定生産行程管理者、一般生産者ともに在来種由来血液百分率が50%以上の素びなを
使用していた。

	回答数	在来種由来血液百分率 (%)					
		50	54	63	75	81	100
認定生産行程管理者	10	3	3	2	0	0	2
一般生産者	32	10	0	0	7	1	14

(3) 飼育期間について

認定生産行程管理者の飼育日数は82日～140日であり、一般生産者は84日～270日であった。また、認定生産行程管理者、一般生産者ともに雌は雄よりも長い期間飼育される傾向にあった。

	回答数	雄 (日)		雌 (日)	
		最短	最長	最短	最長
認定生産行程管理者	9	82	120	85	140
一般生産者	30	84	200	84	270

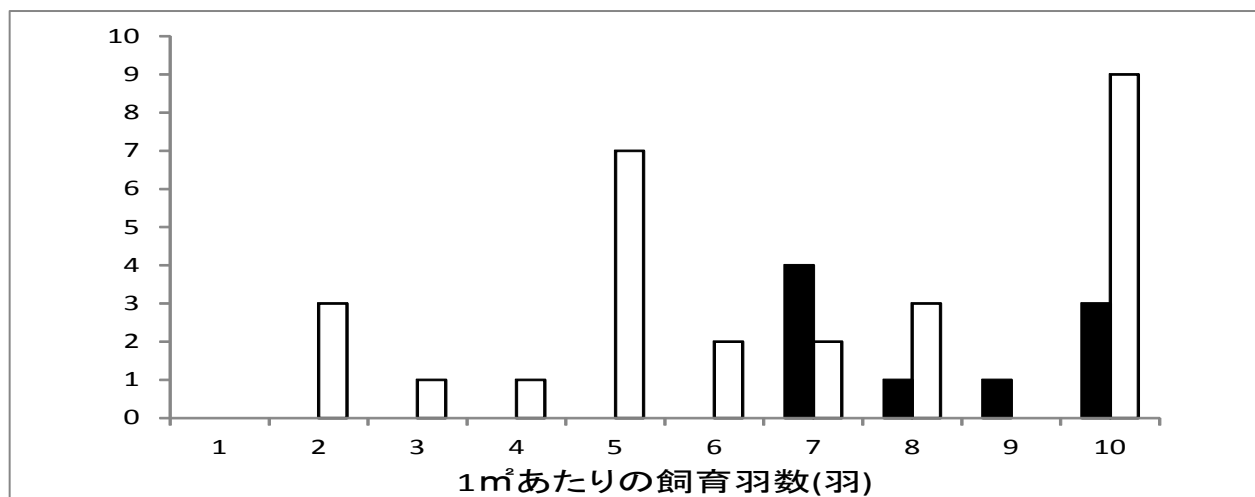


(4) 飼育方法について

全ての認定生産行程管理者及び一般生産者が、28日齢以降平飼いを行っていた。放飼いを行っている事業者（4者）も存在した。

(5) 飼育密度（28日齢以降10羽/m²以下）

全ての認定生産行程管理者及び一般生産者が規格値を満たしていた。最も低い飼育密度は、認定生産行程管理者では7羽以下、一般生産者では2羽以下であった。



■ 認定生産行程管理者 □ 一般生産者

(6) JAS規格で定める以外の特徴的な飼育条件について

特徴的な飼育条件として、特色のある飼料の給餌を挙げる回答が多かった。
(複数回答)

	特徴的な飼育を行っている		
		特色のある飼料を給餌	その他（薬剤等）
認定生産行程管理者	4	3	1
一般生産者	17	15	9

利用実態調査の結果

第1 アンケートによる調査

1 調査期間

平成25年9月4日～9月24日

2 調査の対象及び内容

消費者団体、認定生産行程管理者、認定を受けていない地鶏肉生産者（一般生産者）、登録認定機関及び都道府県に対し、規格の認知度や利用状況等についてアンケートを行った。

なお、実態として地鶏や銘柄鶏の奨励品種を設定し、品種改良及び素びなの生産供給の役割を主体的に担っていることから、都道府県についても調査の対象とした。

3 調査件数

調査先	調査数	回答数	回答率	内訳
消費者団体	15	9	60%	消費者庁消費者の窓のホームページの名簿より選出した主要な消費者団体
認定生産行程管理者	14	10	71%	
一般生産者	55	32	58%	地鶏の生産者
登録認定機関	7	6	86%	
都道府県	47	47	100%	都道府県の畜産部局

*集計方法：有効回答数（無回答などを除く。）のみで集計。

4 調査結果

(1) 地鶏肉のJAS規格の認知度（消費者団体）

回答のあった消費者団体9者のうち、7者が地鶏肉にJAS規格（JASマーク）があることを知っていた。

しかし、今回調査対象とした主要な消費者団体であっても、2割は知らなかったと回答しており、一般の消費者の認知度は更に低いことが考えられる。

(選択回答)

	JAS規格があることを		知っていた割合
	知っていた	知らなかった	
消費者団体	7	2	78%

(2) JAS認定取得の状況等

ア 認定生産行程管理者

認定を取得した理由として、「品質の差別化」と「顧客等への訴求」とする回答

が多かった。

また、認定生産行程管理者の多くが、地鶏の飼育後、食鳥処理から包装出荷までの間、自社で一貫管理していると回答した。

(選択回答)

認定を取得した理由	回答数
品質の差別化	8
顧客等への訴求	8
他社との差別化	6
商品の販売促進	4
自社の管理に規格を利用	4
顧客からの要望	1
その他	2

(その他の内訳)

地鶏肉の証明になる。地鶏のJASマークを表示するためには、認定を受けて認定生産行程管理者となる必要がある。

(選択回答)

食鳥処理から包装出荷までの管理体制	回答数
自社で一貫管理	7
一部を外部委託	2
全部を外部委託	1

イ 一般生産者

回答があった29事業者のうち、過去を含めて認定を受けていないのは23事業者、以前は認定を受けていたのは6事業者。(3事業者は未回答)

また、認定を取得しない主な理由として「認定に要する費用負担」、「JAS品でも販売価格、販売数量は変わらない」、「顧客からのJAS品の要望がない」等、費用対効果の観点から認定取得のメリットを感じていないという結果であった。

(選択回答)

認定を取得しない理由	回答数
認定費用(維持費)がかかる	18
JAS品でも販売価格、販売数量は変わらない	17
顧客等からJAS品の要望がない	14
JAS品以上の品質の地鶏肉を生産している	10
JAS品でも顧客等へのアピール効果が乏しい	5
その他	7

*その他の主な内容

- ・小口生産者には不向き
- ・認定取得の方法がわからない
- ・地域団体商標を取得済み
- ・JASをとらなくても認知度は高い

(3) 地鶏肉の格付状況

ア 地鶏肉の格付実績(平成24年度)

認定生産行程管理者の半数が格付を行っていた。

(選択回答)

	格付実績		格付した業者の割合
	ある	なし	
認定生産行程管理者	5	5	50%

イ 地鶏肉（JAS品）の販売先

認定生産行程管理者は、格付した地鶏肉をスーパー等の小売店、外食店、卸売業者、消費者に販売していた。

(選択回答)

JAS品の販売先	回答数
小売店	4
外食店	3
卸売業者	3
消費者	3
その他（イベント）	1

注）小売店がコンシューマーパックに小分けする場合、JASマークを貼付するためには小分け業者として認定の取得が必要。（平成24年度末現在、小分け認定事業者はいない。）

ウ 格付した理由

格付した理由は、JAS品は「顧客等に特色があることをアピールできるため」であり、次いで「販売の促進になるため」と回答。

(選択回答)

JAS格付をした理由	認定生産行程管理者
顧客等への訴求	5
販売の促進になる	4
顧客から要望がある	1

エ 今後のJAS格付の見通し

格付を減らすという回答はなく、一定の格付数量が確保されるものと見込まれる。

今後の格付の見通し

	今後格付を		
	増やす	変化なし	減らす
認定生産行程管理者（未回答1）	4	5	0
格付実績あり	3	1	0
格付実績なし	1	4	0

(4) JAS品以外へのJAS規格の利用状況

ア 認定生産行程管理者

認定生産行程管理者9者のうち3者は、JAS品以外についても、JAS規格を「自社の生産方法に引用している」と回答した。

(選択回答)

	生産や取引に		利用の割合
	利用している	利用していない	
認定生産行程管理者	3	6	33%

(自由回答)

	回答数
自社の生産方法に引用	3

イ 一般生産者

一般生産者であっても、約6割の事業者がJAS規格を利用していると回答した。

具体的な利用内容としては、JAS規格を「自社の生産方法に引用」との回答が最も多く、また、「顧客への生産方法の説明のため」とする事業者もいた。

(選択回答)

	生産や取引に		利用の割合
	利用している	利用していない	
一般生産者	16	12	57%

(自由回答)

	回答数
自社の生産方法に引用	10
顧客への説明に利用	4

(5) 地鶏肉のJAS規格に対する認識

ア JAS規格の必要性

一般生産者であっても約6割がJAS規格は必要であると回答するなど、いずれのアンケート調査対象者もJAS規格の必要性を認識している状況が伺えた。

(選択回答)

	必要	不要	わからない	必要の割合
消費者団体	8	0	1	89%
認定生産行程管理者	8	1	1	80%
一般生産者	19	1	12	59%
都道府県	40	3	4	85%

イ JAS規格が必要であるとした理由（必要とした回答者を対象）

消費者は、「商品選択の目安となる」との回答が最も多く、次いで「全国統一の公的な定義は必要である」との回答が多かった。認定生産行程管理者は、「標準的な鶏肉と区別できる」及び「顧客への訴求効果」との回答が多かった。一般生産者及び都道府県は、「全国統一の公的な定義は必要である」との回答が最も多かった。

(選択回答)

	消費者団体	認定生産行程管理者	一般生産者	都道府県
全国統一の公的な定義は必要	7	3	15	35
標準的な鶏肉と区別できる	2	7	14	30
顧客への訴求効果		7	14	26
商品の選択の目安となる	8	3	7	21
一定の品質が保証される	5	6	8	16
安心又は信頼を与える	2	4	8	14
顧客等から格付の要望がある		1		4
顧客等から要望がある			1	

ウ 消費者のJAS品に対する購入意識

JASマークが貼付された地鶏肉が店頭で販売されていた場合、通常の製品と比較して、価格差があってもJAS品を購入するとの回答が半数を占めた。

(選択回答)

	購入する	購入しない	わからない	購入する割合
消費者団体	5	0	4	56%

(6) 地鶏肉のJAS規格の改正要望

約3/4がJAS規格の改正は必要ないと回答。また、具体的な改正すべきとする主な事項は以下のとおりであるが、より差別化を図るために基準の厳格化を望む声と飼育実態に即した基準の緩和を望む声におおむね二分されている状況が伺えた。

JAS規格改正の必要性について

	改正が	
	必要	必要なし
認定事業者	3	7
一般生産者	11	17
都道府県	7	39
登録認定機関	2	4
消費者団体	1	8
計	24	75

ア 素びなの見直し

○在来種由来血液百分率の引き上げ

イ 飼育期間の見直し

○飼育期間の短縮 ○飼育期間の延長

ウ 飼育方法の見直し

○平飼いの緩和 ○平飼いの開始の日齢の延長 ○ふ化日から放飼いにする。

エ 表示事項の見直し

○組合わせの表示の削除

オ 新たな基準

○地鶏肉の定義付けの明確化 ○抗生物質の使用の禁止

カ その他

○地鶏肉を指定農林物資に指定する、若しくは表示の規制を行うべき。

○罰則の強化 ○地鶏と銘柄鶏の明確化

第2 聞き取り（ヒアリング）による調査

有識者、業界団体、都道府県、生産者、登録認定機関及び消費者団体からヒアリング調査を行った。改正要望は以下のとおり。

1 有識者

(1) 地鶏肉を普及させるためには、例えば飼育方法や、飼育期間について鶏の品種によって最適な出荷時期が異なることも勘案した見直しを行う等、検討すべき。

(2) 素びなの種鶏は、国内で育種改良され、かつ、保有するものに限定する等の規定が必要ではないか。

2 業界団体

地鶏肉のJAS規格について、次の3点について検討すべきと考える。

①飼育方法：平飼いの緩和 ②飼育期間：期間の短縮 ③在来種：品種の拡大

3 都道府県

近年肥育後期の体重増加が著しく、これが原因と考えられる脚部の異常（湾曲）が発生する場合がある。JAS規格に適合する地鶏肉の生産を安定的かつ持続的に行うために、飼育期間短縮の検討をお願いしたい。

4 認定生産行程管理者

(1) 骨付き鶏としては大きすぎるため、販売先の要求に応えられない状況にあることから、飼育日数の短縮の検討を求む。

(2) 現行の飼育密度の基準では、坪効率が悪くコストアップにつながる。持続可能な畜産業の振興の観点から、規格の緩和を望む。

5 登録認定機関

(1) 加工業者と生産業者が同一である場合は、「生産業者」を「加工業者」と表示できるように望む。

(2) 今後、小分けの認定制度について運用の弾力化等を含めて検討すべき。

6 消費者団体

(1) JASマークが付いた地鶏肉を消費者が小売店で購入できるようにして欲しい。

(2) 本来の地鶏肉と類似の名称が付された鶏肉を明確に区別できるように、有機農産物と同様に指定農林物資とすべき。

(3) 生産者側から改正要望があるという飼育期間の変更については、販売者側の意向も確認すべき。