

日本における家禽フードシステム

— 烏骨鶏食文化の発生と展開 —

杉山 道雄・鷺見 孝子

Summary

The chicken meat and egg industry expanded greatly during 1960' s and 1970' s. However, their prices dropped because of a feed crisis. Since then, some of the businesses have changed to the other types of poultry businesses such as raising silky fowl, Nagoya-Cochin, and a native fowl named Mino ko-jidori.

The silky fowl originally used to lay 30-40 eggs per year, but through research, the national and prefectural poultry experimental stations succeeded in raising silky fowl which can produce as many as 120-150 eggs per year, sometimes over 200.

On the other hand, the media led the public to believe that silky fowl' s egg production is still low and that its high cost is valid.

It should be emphasized that we can use high quality silky chicks improved by the experimental stations in order to supply both meat and eggs of the silky fowl for all consumers.

I. はじめに

日本における養鶏経営の展開は国際的に注目されている。通常養鶏経営の展開の五段階説「拙著：養鶏経営の展開と垂直的統合、明文書房」で紹介されており、今後これは新興国や発展途上国において同様に進行するとして参考とされている。わが国の養鶏経営は昭和 40 年代に小規模分散方式から GP センター（鶏卵出荷施設）方式への移行につれてとりわけ、昭和 49 年の畜産危機を契機とした飼料価格の高騰、販売卵価格の低下によって、多くの養鶏経営は経営転換を迫られてきた。そうした中で採卵経営から他の鶏種への転換が積極的に大規模に進められてきた。それらはバルバリーチキン、烏骨鶏、奥美濃古地鶏さらに名古屋コーチンなどの経営への転換であり、さらに経営体自体の複合化であった。

烏骨鶏経営への展開についても、鶏飼育の労働過程を知り尽くしている経営者が新しくその発展に挑戦することに意味があろう。本論文で検討する深尾正俊氏の経営はそのような転換を見事に成し遂げたまれな経営事例であるので深尾経営（以後 F 経営と呼ぶ）の展開を基に分析し考察を進めようと思う。

1. 研究の目的

家禽と呼ばれる鶏、七面鳥、家鴨、鶯鳥、ホロホロ鳥、鶉のなかでも烏骨鶏の研究、またその食文化に関する研

究は皆無に等しい。日本でも昭和 30 年代に始まり、漸く 21 世紀になって飼育・各種加工が広がろうとしている。この流れを本流とするために、日本における烏骨鶏食文化を調査し、東アジアの中でも日本の特徴を分析し、今後の食文化の特徴とその産業の特質を明らかにすることを目的とした。

2. 研究の方法

烏骨鶏経営の展開に関しては岐阜県の F 経営を事例として研究分析を進める。特に F 経営が組織したトーカイビゲン社を事例とする分析である。さらに岐阜県で展開した（岐阜に烏骨鶏食文化を育てる会）の 20 回にわたる行事とその間に行われた烏骨鶏料理とその食味評価について検討する。さらに平成 10 年度における日本における烏骨鶏経営の分布とその特徴及び消費の 2 極化傾向を分析する。

II. トーカイビゲン社発祥の背景と展開(昭和 36 年～49 年)

1. トーカイビゲン社（当時深尾正俊氏）の発祥の背景

トーカイビゲン社（当時社長：深尾正俊氏）は昭和 53 年（1988）年、岐阜市内に設立されたがその背景と展開について述べよう。

社長であった F 氏は 1961 年生まれ、県立農林高校を卒業後、200 羽から採卵養鶏経営を始めた。そして次第

に増殖し、昭和49年(1974)には2万羽に達していた。当時の集落内養鶏としては、騒音、悪臭などでひとつの限界があった。F氏は自からの田地を鶏舎用地としていたけれども、その騒音、悪臭などに対して、耐え切れず、心優しい家族の反対もあって当地域での経営を中断した。

他方、深尾氏は鶏の健康を考えた三共酵素等中部販売株式会社を設立し、自ら、社長となり、トウガラシ、ガーリック、酵素など鶏飼育上の添加飼料を、販売し、全国各地の養鶏家を訪ね歩き、親交を深めていた。そして氏が浜松を訪れたとき、烏骨鶏に出会い、その優雅さ、美形、健康に良いことに魅了され、これを飼育することを始めた。そして採卵鶏経営からの転換を進めたのである。日本における採卵鶏経営からの転換はカルガリーフランス鴨飼育、名古屋コーチンなどさまざまな転換があったがその一形態とみてよい、その一翼と考えられる。

氏は日本各地から多様な烏骨鶏を収集し、それを純粋種とすることに努力を重ねてきた。これは200羽に始まり、採卵鶏飼育の技術が裏打ちされていた。各地で集めた烏骨鶏の羽色は白色や黒色であったり、肉用タイプであったり、いわば雑種化していたことである。すぐれた烏骨鶏を沢山集め改良する為に、一時は6万羽の烏骨鶏を集めた。それらを地道に採卵中心の系統に集中させ、美鶏、白色、健康の烏骨鶏を作出し三つの特徴を持つ純粋種を育て上げたのである。その点で氏は日本における烏骨鶏の純化、品種化、大規模化への第一人者であり、烏骨鶏経営のバイオニアとみなしてよいだろう。その後は鬼木 豊氏による原種鶏・烏骨鶏保存・普及協会、や烏骨鶏文化研究所が建てられている。

表-1. トーカイビゲン及びスマイルロード社経営の展開と移譲

年次	摘要
1961年	岐阜県4Hクラブ会長
1965年	採卵経営200羽から始める
1974年	採卵K2万羽経営
1975年	都市化のために経営廃止 特殊飼料会社に専念
1980年	甲賀市にトーカイビゲン烏骨鶏飼育農場開設
1982年	トーカイビゲンに社名変更
1992年	『神秘の烏骨鶏のすべて』発刊
1997年	『岐阜に烏骨鶏食文化を育てる会』第1回開催
1999年	烏骨鶏料理専門店『徳兵衛』同育てる会第6回開催
2001	同育てる会日比雅子氏講演
2002年	同育てる会前田幸子氏講演
2003年	2月4日経営移譲して廃止
2004年	烏骨鶏飼育経営の全国的展開へ

2. トーカイビゲン経営の展開(昭和50年~平成14年)

氏は農場を滋賀県甲賀郡に6600坪、2.2haを購入、10棟3万羽を飼育する施設を造成した。当地域は山間の静かな山間地であったことなどから、喧騒な烏骨鶏飼育に適した場所であった。これは氏が岐阜市で味わった都市養鶏では展望がないことからの場所探しであった。氏は多様な人脈があったため、この土地を入手できたことである。本社から30キロメートル以内で1時間の距離(インテグレーションの空間的統一性原理による)であり、適合するものでもあった。こうした土地で氏は烏骨鶏の品種の特徴を備える純粋系品種を孵化、育成、採卵、採肉経営を進めたのである。

3. 烏骨鶏の特徴

烏骨鶏の原種は古くはインドまたは中国が原産で福建省や広東省で飼育、17世紀始め、「江戸時代初期」にチャボ、と相前後して渡来した。烏骨鶏はメラニン色素の沈着が多く、顔面、皮膚、筋肉、内臓、骨が黒紫色で骨まで黒いことから烏骨鶏と名づけられている。日本では羽色が白と黒があり、英名はSilkyといわれるように絹糸のような羽色を持つ。但し、茶烏骨鶏、バブシルキー(茶色)、レッドシルキー(赤色)が存在する。近親交配を重ねると「近交退化」が生ずる。

烏骨鶏の特徴は次のようにまとめられる。

- ① 羽色は白黒またはその他の色であっても、黒骨であること
- ② 羽毛は毛糸に変わっていること羽枝及び小羽枝が軟弱で一枚の羽毛としてまとまらず、一見アンゴラ兔を思わせるものとなっている。
- ③ 足の指が普通鶏は前向きに三本、後ろ向きに一本と就爪だけだが烏骨鶏は後ろ向きに二本、さらに一本または二本、枝のようになった指が生じている。

烏骨鶏の3条件が完全に保有しているのは日本のみで英国ではこれをSilkiesと呼び、最もよい烏骨鶏産地は日本であるといわれている。この点では鶉が日本鶉(Japanese Quail)として日本で家禽化され、世界のメッカとなっていることと似ている。中国の烏骨鶏は日本のものより大型であり、韓国のもはOgol chickenとよばれ、サムゲタン料理に向けられているという。

氏は農場のほか、直営店として『スマイルロード』を岐阜市内に開設し、加工・販売の拠点とした。そして1992年(平成4年)『神秘の烏骨鶏のすべて』(三水社)を発刊した。そして全国の烏骨鶏飼育者を連合して、全

国鳥骨鶏飼育連合会の会長小野島 茂氏と共に立ち上げ、氏は副会長を務め、全国の鳥骨鶏飼育の組織化とともに岐阜地域に『岐阜に鳥骨鶏食文化を育てる会』を創設し、食文化高揚に努めた。それについて次に述べよう。この組織は1998年に創設、2004年まで20回にわたり、精力的に、鳥骨鶏肉品質評価会を開催している。

III. 鳥骨鶏食文化について

—岐阜に鳥骨鶏食文化を育てる会の取り組み— (平成9年～14年)

深尾氏の『岐阜に鳥骨鶏食文化を育てる会』については①会員数の拡大状況、②第1回から第17回までの概要を述べる。さらに、③料理の評価について述べよう。会員数の構成と概要は次表に示す。

表-2. 鳥骨鶏食文化を育てる会会員の構成

区分	人数	割合 (%)
一般参加者	267	78.1
学識者	13	3.8
調理師	37	10.8
生産関係者	8	2.3
取扱業者	17	5.0
合計	342	100.0

*開催場所：長良川ホテル、長良川ハイツ、九龍口、リビエール長良、長良川会館、ホテルパーク、岐阜会館、キャスルホテル、岐阜グランドホテル、一八楼、せいらん、飛騨ホテル、すぎ山、シャンポリオン、不二パークホテル、クラウンホテル、ホテル下呂館、クリアリゾート、ルネッサンスホテル等

1. 第1回から第17回までの概要

岐阜に「鳥骨鶏食文化を育てる会」の第1回設立総会が平成9年（1997年）11月10日に鳥骨鶏専門店徳兵衛で35名が出席して開催された。その後、1998年に4回、1999年に4回、2000年に4回開催され、2001年に4回開催され、合計17回開催された。場所は岐阜市内の著名なホテルや専門店を2~3回巡回する形で開催され、その講師には大学教授などをあてている。講師陣は岐阜の文化人といってよい。その後、鳥骨鶏料理を召し上がることとなっており、その料理は有名ホテルや料亭の料理人が腕によりをかけて調理している。その料理を参加者が食味テストを実施し、評価をしてきた。参加者数は多くの場合、35人から136人で平均67人であった。

2. 鳥骨鶏料理とその評価

「鳥骨鶏食文化を育てる会」の会員は年を追うごとに増加してゆき、2002年には342人に拡大した。もっとも多いメンバーの割合は一般参加者が78.1%、次いで調理師10.8%、取扱業者5%、学識者3.8%、および生産関係者が2.3%であった。

その参加者による評価であるがホテルなどを会場とし、名だたる調理人による高級感あふれる調理であったこともさることながら、評価が高かったのは新鮮な鳥骨鶏肉を各部位毎に調理され美しく並べ飾られているからである。

参加者により鳥骨鶏料理の献立採点表が集められ、集計されている。いずれも岐阜に鳥骨鶏食文化を育成して広げようとする意気込みからである。

平均点をはるかに超え、評価の高かった料理名をみると、①鳥骨鶏玉子スープ、②鳥骨鶏のささみ、胸肉、③砂肝の調理、④鳥骨鶏卵の和風チーズケーキ、⑤もも肉の一口ステーキ、⑥鳥骨鶏の黄金スープ、⑦鳥骨鶏卵の琥珀状たまご、中華風では①ふかひれと鳥骨鶏の極上スープ、②鳥骨鶏のハチノス揚げ、③鳥骨鶏卵のウナギまき卵などの料理が高い評価を受けている。

結果として①鳥骨鶏の新鮮肉を最高に調理して食したこと、②さらに生鳥から食卓までが明示されていること、③素材のすべて全体食性があることにより、各部位肉の性質を上手く取り入れ、それを上手く引き出し、料理に生かされていることである。つまり、それが鳥骨鶏生産ばかりでなく、調理過程の特色を示す食文化でもであると考えられる。しかしこれらの食材はかたくて黒色のため調理しにくい一面がある。その為、これを冷凍保蔵し、それを粉砕して、スープやラーメンに仕向けられている。したがって鳥骨鶏肉の利用方向としては二つの方向が考えられる。つまり、肉そのものを全体的に料理し、食する方向と凍結粉砕、スープとしての利用である。後者はまた全国的にチェーン店として展開している。後者の場合には原材料が県外、国外のどこから輸送されたものなのか、また貯蔵されていたものなのか経緯がはっきりせず、地産地消、特に旬産旬消の意味は失われる場合もある。そのことから考えても岐阜に鳥骨鶏食文化を育てる会が実施してきた5年間の取り組みは新鮮肉の調理を行い、それを味わうという意味で意義深いものであった。それではその食文化はどのように引き継がれ全国へ波及したかを見てみよう。

2. 烏骨鶏生産の特徴—産卵率と価格

烏骨鶏の飼育形態には平飼い(平面飼育)、放し飼い(放牧飼育) さらにケージ方式の3形態に分析される。

大規模的経営には金沢の烏骨鶏庵が平飼い飼育プラス放牧、ケージ方式などである。

烏骨鶏の卵価格の分布をみると(平成22年5月時点)60円から500円まで分布している。これは各生産形態を反映した価格が付けられているとみると1個あたり、60円、100円、166円、210円、250円、350円そして一挙に500円、544円となっている。平均すると234円であるが250円以上が3経営と250円以下が4経営である。この原因は産卵率に起因していると思われる。

産卵率:今までインターネット上での表示では烏骨鶏の産卵率は11%、40個だと表示されている。このように希少性だから、たまごの価格が高い、これはよく聞くこととされている。一羽あたり年間40個ということは50年前から言われていることである。つまり、烏骨鶏が改良されないでそのまま天然記念物として飼われている状態を指している。鶏の天然記念物にはこのほか、奥美濃古地鶏など地鶏も多いが、商業的には改良されてきている。

愛知農業試験場の報告によれば産卵率が48~50%でも可能となるのであり、50%で150個である。つまり、概算で一羽あたり160個生産すればその場合の価格は18~30円であろう。

1羽当たり40個は産卵率が11%であるが、試験研究段階では40.5%で147.8個、54%で197.1個、48.8%で178.1個の水準に到達している。したがって148~197個は可能なのである。このように産卵率が向上して多羽数飼育となり全国的に羽数、経営数が拡大したのである。

韓国での烏骨鶏の平均産卵量は一羽あたり年間100個、産卵率は27%である(文献参照)。また中国でも胡浩教授によると120個で産卵率は33%であるという。そして中国では欧州に烏骨鶏卵を輸出している。この点で日本の烏骨鶏の産卵率10%は、韓国の27%、中国の33%から見れば三分の一であり、東アジアの近隣諸国から追い越されているのである。

次に生産農場のタイプを示せば次の4形態にわけられよう。

1. 土と食の会 平飼い(さいたま市)
2. 烏骨鶏専門の松本ファーム 6000羽、たまご、酢卵、仙人の力
3. アライふぁーむ烏骨鶏王国 500羽、秩父市、放し飼い
4. (株)金沢烏骨鶏庵 2万羽、隣接竹林に放牧、平飼いと放し飼い

飼養契約として無農薬ヤサイ、オウレン、ハトムギ、トチュウ各種製品を作っている。

3. 烏骨鶏の商品開発の特徴と二極化

烏骨鶏の加工品開発は深尾氏によれば卵で4種(生卵、温泉卵、卵黄湯、淡雪)であり、肉では生肉、参鶏湯セット、加工肉でスープ、丸粉、寿湯の5種で計9種である。現在の食品開発は公表・販売されているものを含めると10種以上である。第1期(昭和50年~平成15年まで)の開発は烏骨鶏卵肉そのものの開発であり、加工であるがその後第2期の加工化の進行については本稿では触れない。今後の課題である。

V. むすび

烏骨鶏経営は生産性向上とともに全国的展開を行い全国に20~30万羽以上が飼育されていると推測される。そして九州・関西・関東に集中し、他は地域の生産と消費に過ぎない。ここで養鶏経営の展開を烏骨鶏経営に移行させた深尾正俊氏は日本で草分け的存在として評価される。深尾氏の取り組みは伊豆その他へと伝わり、普及するがこの展開の裏には烏骨鶏の純粋種の作成やそれを受けて各県試験研究機関での産卵性の上昇、40%から54~55%へと向上したがそれが多数羽飼育の普及につながっている。したがって一羽40個という僅少性、旧体制として貴重性としているが実は各県各地の試験研究のデータは1羽あたり150~200個を生産できる生産技術を持っている。そこで180個という中間値でみれば中国の120~150個、韓国の100個~150個と比べても日本での生産技術は低くないであろう。その為、日本ではより産官学の連携を強め、近隣諸国に負けない技術を生み出してゆくことが大切であろう。しかし多くの経営はその低生産性(40個)を宣伝・強調して、国内での高卵価格性に結び付けられている。中・韓両国に比べればガラパコス化が進行し、多くの消費者も高いものと評価している。しかし、内容には差がある。したがって烏骨鶏卵価格は1個60円から546円まで分布している。こうした生産性の格差のもとに烏骨鶏肉利用型とスープ利用、ラーメン利用タイプに2極化しているだろう。

1. 烏骨鶏食文化タイプ…こだわり経営であくまで烏骨鶏卵・肉の全体食利用タイプ
2. 烏骨鶏スープ利用タイプ…肉汁や栄養成分の各種製品への配合タイプ

これら2つのタイプには生産から食卓までの過程がトレースし、明らかなこと、文化性があること地産地消性があることが大切である。

謝辞

本稿をまとめるに当たり、筆者らは深尾正俊氏をはじめ、「岐阜に烏骨鶏食文化を育てる会」でお世話になった堀 幹夫氏(本会名誉会長・当時岐阜女子大学学長)、玉井康武氏(本会会長・当時岐阜市収入役)山田 勇氏(若鳥の春近社長)他多くの方にお世話になりました。厚くお礼申し上げます。

また韓国の文献に関して李喆熙氏(韓国農務省農業経営研究所)、尹彙善氏及び成著政氏(松本大学准教授)に、文献並びに現況の取りまとめを戴いている。中国に関しては20冊余りの中国文献を戴いた李贊東氏(中国農業大学教授)、文献と現況についてまとめられた胡 浩南京大学教授、中国文献を英訳して戴いた胡定賢中国農業経済研究所研究員、スープ利用についての文献とご教示を戴いた陳曉紅氏に対して厚くお礼を申し上げます。また台湾に関する文献並びに現況についてお教えいただいた詹徳芳中興大学教授、許振忠中興大学教授に対して感謝申し上げます。

以上の方々の協力によって日中韓台の家禽フードシステムの比較検討が可能となる契機をつくって戴いたことに感謝申し上げる次第であります。

参考文献

杉山道雄：養鶏経営の展開と垂直的統合 明文書房
 深尾正俊：神秘と烏骨鶏のすべて 三水社、1 - 186. 1992
 Yun-ju Nam, Dong-Uk Kim:Historical and Physiological characteristics during Korean Native Ogol Chicken Development, Korean j.Food Sci.Ani.Resour.Vol.27-4. pp.401-408.

Hyun-Seok Chae,Chong-Nam Ahn and others:The Effects of the High Pressure Boiled Extracts(HPBE)of the Ogol

Chicken with Herb ON the Hormones,Cytokine,Specific Antibody of Serum in the Rat.

Korean j.Food Sci.Ani.Resour. Vol.24-3. pp.283-292.

韓国の烏骨鶏の平均産卵率は100 = 150個とされている。

呉鳳国：家禽学(文運堂)によれば烏骨鶏の産卵数は年平均100個、平均卵重は45 ~ 53 gで平均初産日令は180日としている。

H.S.,Chae,C.N.Ahn,Y.M.Yoo. and others:Quality Stability of High Pressure Boiled Extract of Ogol Chicken during Storage Periods. Korean J.poult.Sci. Vol.29.No.4.

pp.279-286,2002.

Du Wenping,Wu. Junlin and Dinghuan Hu:Development and Utilization of the World Precious Treasure-Black-Bone-Fowls

阿南加治男、津田剛、安部正八郎、中村進：産卵率50%の「おおいた烏骨鶏」大分県農林水産研究センター、県産家禽の高品質安定生産技術、平成14年度試験成績報告書：32(2003)183-185 53.0%(148個)

坂口勝則、西岡行男、坂口博、玉置 功、上杉 通：烏骨鶏経済性検討試験(第1報)、和歌山県情報館、鶏冠63号、2001
 上田雅彦、岡本信代：高産卵性を目標とした烏骨鶏の改良と普及、農林水産総合技術センター畜産試験場養鶏研究所「120個」(153.3個)

小島禎御夫：『東京ウコッケイ』のさらなる高産卵を目指して—小規模養鶏でも収益がのぞめます—畜産試験場環境畜産部産卵率20%のものを50%に伸ばす

後藤美津夫：烏骨鶏の産卵性をたかめるケージ飼養管理、群馬県畜産試験場中小家畜係

越 昌廷、王 泉：烏骨鶏、中国農業大学出版社 2001年

高 金備編著：天下美食 湯 飲 1880 広東経済出版社 2008年

胡 浩：中国の烏骨鶏の年間産卵率は150個とみている。