

ふくしま赤しゃもと市販国産鶏との品種識別技術の開発

福島県農業総合センター 畜産研究所動物工学科

1 部門名

畜産一鶏一育種・選抜、流通

2 担当者

佐藤妙子

3 要旨

地鶏とは在来種を素材としていることや飼養期間が長期であることから、その鶏肉は市販国産鶏肉(ブロイラー肉)に比べ一般に高価である。このため安価なブロイラー肉を地鶏肉と称して販売する偽装が問題となっている。偽装の摘発および防止として品種識別技術の必要性が高まっている。ふくしま赤しゃもの特徴形質である三枚冠を単冠(写真 2)と識別するマーカー(鶏冠識別マーカー)を用いて、ふくしま赤しゃも肉とブロイラー肉との品種識別技術を開発した。

- (1) ふくしま赤しゃも(写真 1)は三枚冠の大型しゃも(雄)と単冠のロードアイランドレッド種(雌)との交配により作出され、三枚冠因子と単冠因子を1つずつ保有する。単冠のブロイラーは、三枚冠因子を保有していない(図 1)。
- (2) 鶏冠識別マーカー(家畜改良センター開発)によるふくしま赤しゃも肉とブロイラー肉との識別率は93.8%であり、品種識別マーカーとして有効であった。
- (3) 鶏冠識別マーカーによる大型しゃも(2008年鶏)の三枚冠因子保有率は96.4%であったが、次世代鶏作出に使用しなかったため、2009年鶏では三枚冠因子保有率は100%となった。この2009年鶏より作出される種鶏から生産されるふくしま赤しゃも肉はブロイラー肉と識別が可能となった。

ただし鶏冠識別マーカーは三枚冠と単冠を識別するため、ふくしま赤しゃも肉とその他三枚冠の地鶏肉等との識別はできない。



写真 1 ふくしま赤しゃも



写真 2 単冠(左)と三枚冠(右)

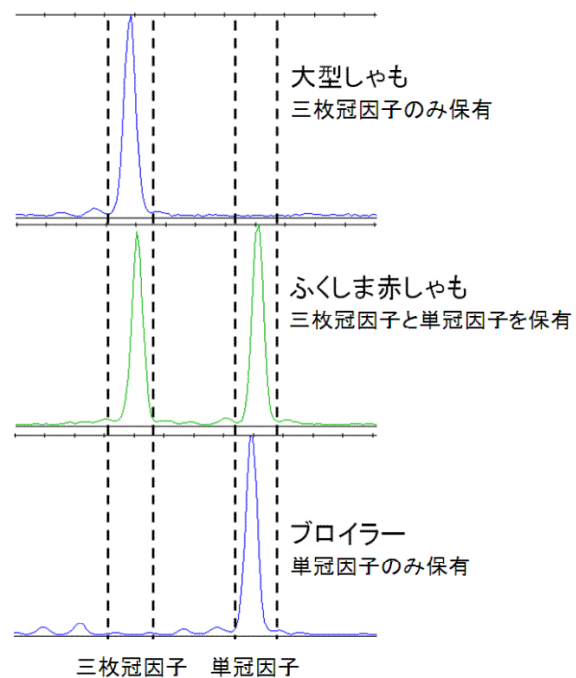


図 1 鶏冠識別マーカー型(波形)

4 主な参考文献・資料

- (1) 平成20年度センター試験成績概要