

20. オス烏骨鶏の有効利用をめざして（第1報）

農林水産研究指導センター畜産研究部

○波津久香織・阿南加治男・（病鑑）川部太一

【背景・目的】

近年の健康食ブームの中で鶏卵の差別化商品が多く開発され、高価格で取引されている。その中でも烏骨鶏の卵は、中国古来から言われている薬効の観点から他の鶏卵より高価格で流通しているが、採卵鶏に比較して産卵率が1/5程度と低く、生産量の確保が困難であった。そこで、当研究部では中山間地域農業の活性化に資するため、平成12年度から7年間かけて烏骨鶏の育種改良に取り組み、産卵率50%以上の能力を持つ「おおいた烏骨鶏」を作出し、平成19年度より県内の飼養農家へ年間1,000羽程度譲渡しているが、オス雛はすべて淘汰されている。そこで、新たな特産品としてオスの有効利用のために去勢技術を活用し、消費者が求める鶏生産について検討した。

【材料および方法】

試験鶏はおおいた烏骨鶏オス17羽、メス4羽を用いた。オスは120日齢で市販のニワトリ用辜丸鉗子を使い、左右の第6・第7肋骨間を切開し腹腔内の精巣除去を行った。飼育方法はウインドレス平飼い鶏舎で去勢鶏とメスを混合飼育し、市販のブロイラー用飼料で肥育試験を行った。その後170日齢で解体調査を行い、精巣の有無や重量および食味調査を行った。

【結果】

解体調査した結果、去勢鶏において精巣が再生した個体数は両側再生が4羽（23.5%）と片側再生5羽（29.4%）で、合わせて17羽中9羽（52.9%）存在した。生体重もオスで1,388g（と体重：1,061g）、再生オスで1,414g（と体重：1,091g）、去勢オスで1,359g（と体重：1,027g）、メスでは1,086g（と体重：721g）であった。食味については、料理店に依頼し、「スープは鶏特有の臭味がまったくなく、透き通り、よいダシがとれる」と高評価であった。

【考察】

精巣の再生率が高い原因として、去勢日齢が今回行った120日齢（体重1,000g）になると精巣が2cmほどになり完全に除去することが困難であったためと考えられる。

今回の試験結果から冠地どり等の大型な鶏と異なりおおいた烏骨鶏は体が小さいため、他の鶏種と同等の体重で精巣除去を行うと確実な精巣除去が行うことができないため、烏骨鶏にも対応できる器具と去勢日齢の再検討が必要になった。そこで、器具の改良と、去勢日齢を70日齢（生体重：400g）に変更し、去勢効果の検証を行っている。現状のおおいた烏骨鶏はオス雛が年間1,000羽程度処分されているため、去勢鶏の販売も有効な利用法の一つとして考えられ、新たな特産品となる可能性がある。

なお、先に食味を実施した料理店（県外）において、12月から2月まで本製品を取り扱うフェアがあり、新たな特産品のアピールが広く行われることで販路拡大が見込まれる。