

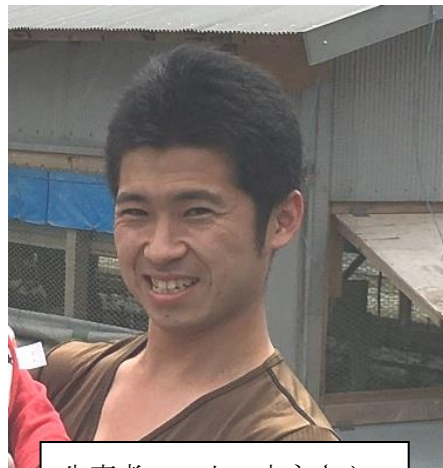
山口県産「ふかわ鶏」

生産者（団体）

深川養鶏農業協同組合は、種鶏の飼育から生産、処理・加工までの一貫した施設・機能を持つ、鶏のことを知り尽くした肉用養鶏専門農協です。

現在、生産者は8地区19戸。年間約600万羽と、大規模な専業体制がとられています。

2011年11月に「産直事業協定」調印。



生産者の一人の末永さん

鶏飼育に最適な環境

北長門国定公園に指定されている山口県長門市近郊が主な生産地域。静かで豊かな自然環境は、人に良いだけでなく、鶏の成長にもうってつけのもの、のびのびと飼育されています。

一貫生産方式

深川養鶏では種鶏場・孵卵場・生産農場・加工工場・製品製造工場をもち、卵から雛、生産飼育管理、処理管理、製品製造管理までを一貫管理する体制を採用しています。

生産農場では、日々鶏の成長を記録し、生産管理部門がその記録を元に良い鶏を作るため生産者と協力しており、徹底した管理のもと成長した鶏は組合の施設へと運ばれ様々な形態の商品となった後、自社配送ネットワークなどを通じて組合員さんのもとへと届けられます。

こだわり飼料での飼育

恵まれた環境、飼育基準に基づいた衛生管理の徹底だけではなく、深川養鶏では長年の経験から鶏に最適な独自のハーブ入り飼料を飼料メーカーの協力の元おこなっており、抗生物質・合成抗菌剤を使用しない独自の配合仕様に基づいたこだわりの飼料を使用しています。※病気が発生した場合は例外。

また、同時に5種類のハーブ「ローズマリー」「セージ」「タイム」「ローレル」「オレガノ」を飼料に配合する取り組みも実施しています。

生産者との交流

取り組み開始時から、コープ委員会を中心に工場見学やセミナー開催が盛んです。

2017年度「わが家のいちおし活動」では、「わが家のいちおし商品試食会」にご参加いただき、鶏肉の部位やふかわ鶏のこだわりについて学習しました。



<スジなしささみ>スジがないのでとっても使いやすいです。うちはカレーにササミを入れてルーを入れる前に取り分けてます。軽く塩コショウをふりかけて、とろけるチーズをお好みでふりかけてフライパンにふたをして、蒸し焼きに。(岩国市 SKさん)

<ミンチ>ヘルシーで使いやすいです。とりつくね、肉だんごスープ、とりそばなどお弁当のおかずにも利用でき、とても良いです。(周防大島町 S.Nさん)

<もも肉>唐揚げ、蒸し鶏、塩麴に漬けて焼いたり、いろいろ料理しています。他の店で買う物とは、やはり違う気がしますし、子どもも喜んで食べてくれます。(山口市 AOさん)