

東広島こい地鶏
ストーリー

海と山の恵みに育まれた“食の宝庫 東広島”。市と広島大学の共同研究から誕生した「東広島こい地鶏」は、広島県で唯一のブランド地鶏です。まだまだ成長途中ですが、育て、届けようとする生産者・料理人のこだわりや情熱を紹介します。

特集

東



まずは、これまでの歩みを をご紹介します ➡



実は…

ぜ〜んぶ東広島産!



うまみの濃い生ハムをバラに見立てました。おせち料理にふさわしい華やかな一品に。

ご当地グルメや特産品についてはこちら



東広島おでかけ
観光サイト
ヒガシル

西條酒と米粉を使ったから揚げで、鶏肉など食材は自由。ほんのり香る酒の風味とカリッとした食感が特徴です。



一粒一粒にしっかりと弾力があり、もちっとした食感。冷めても硬くなりなく、飽きのこないあっさりした味わいです。



約800年前、東広島市西条町が発祥と伝わる柿。渋を抜くことで糖度は18～20度に！甘みが凝縮されています。



鉄分豊富な赤土
で育ち、でんぷん
をたっぷり蓄えて
います。ほくほく
とした食感と自
然な甘みが特長
です。



ほかの海域に比べて塩分濃度が高い安芸津の海で育ったカキは、ミネラル豊富で濃厚な味わいです。



市内で捕獲したシカやイノシシを最大限新鮮な状態で商品化した「栄肉」。そのまま焼いてもおいしいブランドジビエです。



生産

せいさん

東広島こい地鶏は、誰が育ててもおいしくて同じ品質になる“みんなのブランド”を目指して開発されました。一緒に育ててくれる仲間を増やしながら、次の世代へとつないでいきたいです。

Gallus JAPAN株式会社
代表取締役社長・農学博士 竹之内さん



流通

りゅうつう

東広島こい地鶏
ストーリー

広島県で唯一の地鶏であることはもちろん、原種鶏（親鳥）の飼育から販売まで地元事業者が行う、「オール東広島の生命の文化」がブランド価値だと思っています。豊栄町に新たな産業を興し、雇用も増えるなど、事業拡大と地域の活性化につながっています。

合同会社CONTACT 代表 中間さん

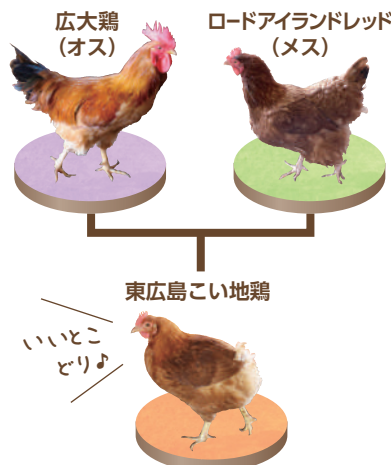


理想のバランスを目指して

広島大学の都築政起名誉教授のもと、「究極のうまみを持つ鶏」を目指し、交配研究が行われ、肉質の良い「広大鶏」の開発に成功。広大鶏に生産性の高い「ロードアイランドレッド」を掛け合わせ、うまみと生産性の整った「東広島こい地鶏」が誕生しました。



東広島こい地鶏



生産を続けるために

生産体制の確立のため、広島大学の研究員だった竹之内さんが広島大学発ベンチャー企業を設立。広大鶏の育種や地鶏ひなの出荷をしています。

東広島こい地鶏は、一般的な若鶏に比べ、飼育期間が長く管理に労力を費やすため、誰が育てても同じ品質・うまみになるような飼料や飼育方法を考え、マニュアル化しました。



飼料はコーンを主体に、国産魚粉、アルファー化米、ビールかす、酒かすを加えるなど、健康に育ち、うまみも増すよう工夫しています。

地域で育てる

自然交配で生まれた東広島こい地鶏は、ふ化から0～1日で地域の生産者に移され、自由に動き回れる環境で、計130日以上育てられます。現在、豊栄町の賀茂プロジェクト、高屋町のストーンパークヤマナで飼育。年間7,000羽以上が生産されています。



加工、販売も地元企業で

消費者に届くまでに欠かせない、食肉加工・卸も東広島の企業が行います。豊栄町を拠点に、地域課題解決に取り組む合同会社CONTACTが手を挙げ、令和6年6月から、新規事業として鶏の食肉処理や加工商品の開発、料理店などへの卸業務を行っています。



豊栄町の食肉処理場で、東広島こい地鶏の加工を行う様子

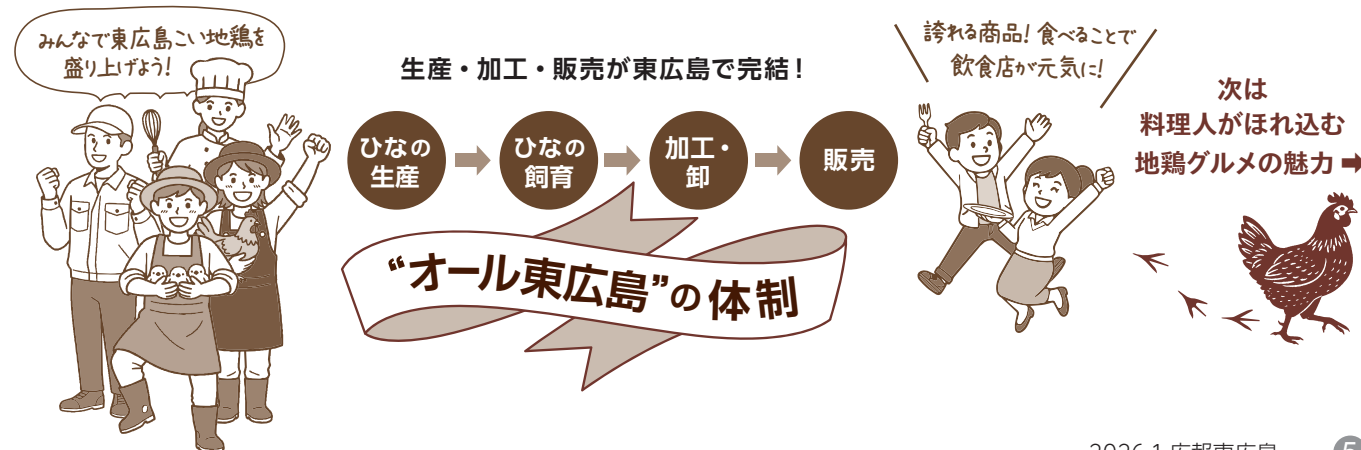
市内外の飲食店で提供

販売当初は、認知度が低いことから、取り扱う店は多くありませんでした。しかし、シェフやスタッフに養鶏場を見学してもらい、生産者の思いや品質へのこだわりを丁寧に伝えてきた結果、県内や東京都内など、30店舗以上の飲食店で取り扱われるようになりました。



地元の高校生と一緒に商品開発！

賀茂北高等学校と「東広島こい地鶏カレー」などのメニュー開発を行い、豊栄町で行われたセントラルシェで販売しました。食育やビジネス体験にもつながっています。





旨味

うまみ

東京の店でも好評！



口どけの良い黄金の脂に魅了され

株式会社鳥藤（東京都） 代表取締役社長 鈴木さん

当店は明治40年の創業以来、地鶏・銘柄鶏を専門に取り扱っています。東広島こい地鶏の味は、名古屋コーチンや比内地鶏などの名だたる地鶏にも引けを取らず、開発や生産に関わる皆さんの熱意にも心打たれました。現在は、麻布台ヒルズ店や通販で販売しています。東広島こい地鶏の最大の魅力は脂の口どけの良さ。水炊きにすると黄金色の脂が溶け出し、うまみと芳醇な香りが広がります。



鈴木さんが営む鶏肉専門店「築地 鳥藤本店」の前で

高たんぱくで
うまみたっぶり
機能成分も

グルタミン酸 32mg
アスパラギン酸 13mg
タウリン 290mg
アンセリン 970mg
カルノシン 450mg
(100g当たり)

情報元／広島大学大学院
統合生命科学研究科研究
結果による

手軽におうちで味わおう

レバーパテや炭火焼き、生ハムなどの加工商品が、「道の駅湖畔の里福富」や「道の駅西条のん太の酒蔵」などで販売されています。



上からレバーパテ、炭火焼き、生ハム

東広島こい地鶏について
もっと知りたい！

動画で見てみたい！

市公式 YouTube



新情報がいっぱい！

東広島こい地鶏
Instagram



東広島こい地鶏
ストーリー

料理人の技が光る

鶏膳

とりぜん

東広島こい地鶏が
食べられる店舗を
詳しく紹介！

食べてみたい！

東広島おでかけ観光サイト
ヒガシル



新商品の「東広島こい地鶏中華そば(醤油)」は、上品で深みのある味わい

情熱注ぎ地鶏の良さを引き出す

石庭(高屋町) 料理長 森原さん

繊細な地鶏の香りとうまみを逃さないよう、試行錯誤を重ねながら親子丼などのメニューを考案。中でも「一風堂」と共同開発した中華そばは「おいさを丸ごと味わえる一杯」に。生産に携わる皆さんの熱い思いに感動し、料理人として情熱を注ぎました。



華ごころ(KIKOU-喜幸-)の
東広島こい地鶏の
「とりわっぱめし」
(持ち帰り専用)

料理で東広島ブランドを育てたい

華ごころ(西条町) 代表 宮岡さん

ほどよいかみ応え、深いうまみが魅力。炊き込みご飯に炭火焼きの東広島こい地鶏をのせて、地鶏の良さが味わえる「わっぱめし」にしました。東広島のブランドを、真心込めたおいしい料理で育てていきたいです。



特集に関する
アンケート実施中！

アンケート回答者の中から抽選で、
市の特産品を贈呈します。

こちらから回答できます▶

