

○ 大浦昭寛・大串正明・中里 敏
（長崎畜試）

【目的】

長崎県では在来鶏の「対馬地鶏」(T)を活用し、高級地鶏として120日ほど飼育するつしま地鶏肉用交雑鶏(商品名：つしま地どり) {=♂(レッドコーニッシュ(RC)×シャモ(S))×♀(ホワイトロック(WR)×T)} を作出してきた。一方、食鳥業者からブロイラーと高級地鶏の間の中間価格帯の銘柄鶏開発の要望がされている。そこで今回の試験では対馬地鶏を活用し、ブロイラーより美味しく、80日から90日齢で仕上がる長崎県産の新銘柄鶏開発に向けた交配様式の検討を行った。

【材料および方法】

試験交配はA区 S×T, B区 WR×T, C区 RC×Tとし、2005年12月14日(餌付)から2006年3月14日迄の90日間肥育試験を行った。

なお、T以外の種鶏は平成17年に(独)家畜改良センター兵庫牧場から種卵を導入し現場で育成したものを用いた(S833系, WR13系, RC56系)。

供試羽数はオス・メス25羽ずつの50羽(混飼)×2反復×3試験交配の合計300羽とした。

給与飼料は0から27日齢まで粗蛋白質(CP)23%以上、代謝エネルギー(ME)3,050kcal/kg以上、また28日齢から出荷までの期間はCP18%以上、ME3,180kcal/kg以上の市販ブロイラー専用飼料を使用した。

【結果および考察】

82日齢及び90日齢の肥育成績について育成率はA区がB区に比べ有意に低くなった。また、体重はA区よりB区及びC区が有意に優れた。1羽当たりの飼料消費量はC区>B区>A区となった。なお飼料要求率について82日齢時点で各区間に

差はなかったが、90日齢ではA区よりB区が有意に低くなった。また、生産指数はA区がB区やC区に比べ低い値となった。一方、解体歩留の正肉割合についての差はなかった。(表1)。

味についての食味検査の結果は各区のむね肉の味に有意差はなかった。(図1)。

今回の試験では嘴が交差したイスカ状嘴を呈する鶏がA区に多く出現した。また、各交配の羽装はA区、C区でほぼ揃っていたが、B区は横斑・黒系、茶系、白の3パターンにばらついた(表2)。

食鳥業者とこれらの結果を検討した結果、羽装は揃った方が好ましいことと、黒系の羽毛根は疑似異物として扱われるためにあまり好ましくないとの意見が出た。

よって今回の試験では増体が良く、羽装も茶色に安定したC区の交配(RC×T)が新銘柄鶏候補の一つとして選抜された。

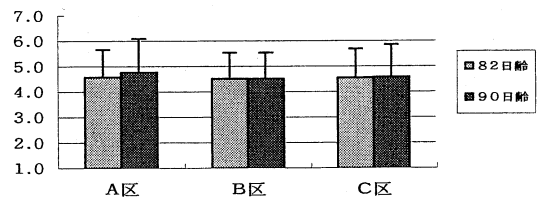


図1. 味についての食味検査の結果

採点方法は市販ブロイラーを基準(4点)とし、非常に良い(7点)、良い(6点)、やや良い(5点)、やや悪い(3点)、悪い(2点)、非常に悪い(1点)とし点数化した。

表2. イスカ状嘴出現率及び羽装

区	イスカ状嘴出現率	羽装		備考
		オス	メス	
A区	6%	茶黒系	黒	
B区	1%	雌雄に関係なくばらつく		
C区	1%	茶系	茶系	白4%

注) B区の羽装内訳：横斑・黒系65%、茶系15%、白20%

表1. 82日齢及び90日齢の成績

試験区	日齢	育成率 %	生鳥体重 kg/羽	飼料消費量 kg/羽	飼料要求率	生産指数	
						PS	解体歩留正肉
A区	82	94 a	2.53 A	7.3 A	2.89	100 A	31.7%
B区	82	98 b	3.09 B	8.3 B a	2.69	137 B	30.3%
C区	82	97	3.14 B	8.7 B b	2.76	135 B	31.4%
A区	90	94 a	2.78 A	8.5 A	3.07 a	95 a	31.6%
B区	90	98 b	3.38 B	9.7 B a	2.87 b	128 b	31.8%
C区	90	97	3.44 B	10.1 B b	2.93	127 b	33.4%

注) 生産指数(PS)：体重×育成率×100/(日齢×飼料要求率)

解体歩留正肉：(むね肉重+骨抜もも肉重/絶食後生鳥体重)の割合
異符号間に有意差有り(小文字5%,大文字1%)