

がつ 10月29日は



いわて にく ひ 「岩手とり肉の日」

あんぜん 安全なチキンを食卓に届けるために

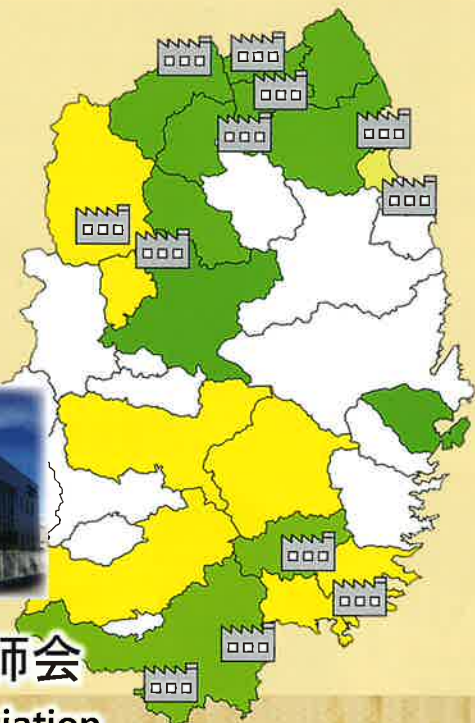


いわて けんじゅう いし かい けん ない 12の食鳥処理場で

53名の検査員が、食鳥処理衛生管理者と

一緒に早朝から一羽一羽、厳しい目で

鶏の検査を行っています。



一般社団法人 岩手県獣医師会
Iwate Veterinary Medical Association

おいしいチキンができるまで!



らんじょう ふ卵場

たんじょう ヒナの誕生!!



うま たいじゅう やくぐらむ 生れたての体重は約45gです

- 有精卵を21日の間、温めてふ化(卵のカラから出てくること)させます。
- 健康な"ヒナ"は、次の日までには「生産農場」に運ばれます。



びょうき よぼうせつしゅ 病気の予防接種もします

せいさんのうじょう 生産農場

おおそだ 大きく育てる!!



かん かんり ストレスを感じさせない管理をします

- "ヒナ"には新鮮な餌と水が自由に食べられるようにします。
- 餌は"トウモロシ"や"大豆油の搾りかす"などをバランスよく与えます。
- およそ50日で、体重は70倍の3kgに増えて出荷されます。



しょうどく てつてい ひょうき しんにゅう ふせ 消毒の徹底で病気の侵入を防ぎます

せいちょうはやにくせんようわかどり 成長の早い肉専用の若鶏を**ブロイラー**と言います。

しょくちょうしょりじょう 食鳥処理場

[食鳥検査] いわたのチキンが安全で安心な理由

わわ しょくちょうしょりえいせいかんりしゃ けんさいん べめんまび 1羽1羽、食鳥処理衛生管理者と検査員が3つの場面で厳しくチェック

処理工程

- ☆ 搬入 (鶏の入ったカゴを受け入れる) **その①**
- ☆ と鳥 (痛みを感じさせずに血を抜く)
- ☆ 脱羽 (機械で羽を抜く) **その②**
- ☆ 中抜き (内臓を傷つけずに取り出す) **その③**
- ☆ 解体 (むね肉、もも肉、ささみ等の製品にわける)
- ☆ 保管 (製品は4°C以下に冷蔵、または-20°C以下に冷凍する)



せいたいけんさ けんこう かくにん 生体検査:健康を確認

合格



たいけんさ ひ じょうたい けつ うち かくにん と体検査:皮ふの状態や、うっ血の有無を確認



ないぞう けんさ しんぞう かんぞうなど いじょう かくにん 内臓検査:心臓や肝臓等に異常がないか確認

れいぞうせいひん ぜんご ぜんご ちルド 輸送で、新鮮なままお店に届けます。



- 安全なチキンを提供するために衛生管理や品質管理には特に気を付けています。



かいたい せいけい けいりょう ほうそう 解体・整形・計量・包装へ



いんしょくてん 飲食店



にくや スーパー・お肉屋さん

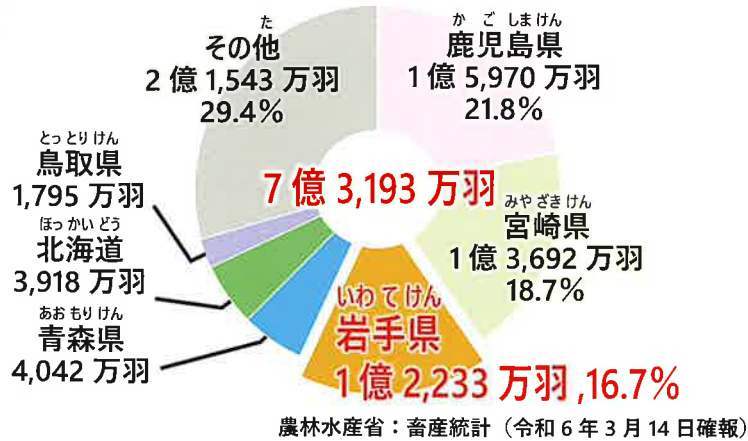


しょくたく 食卓へ

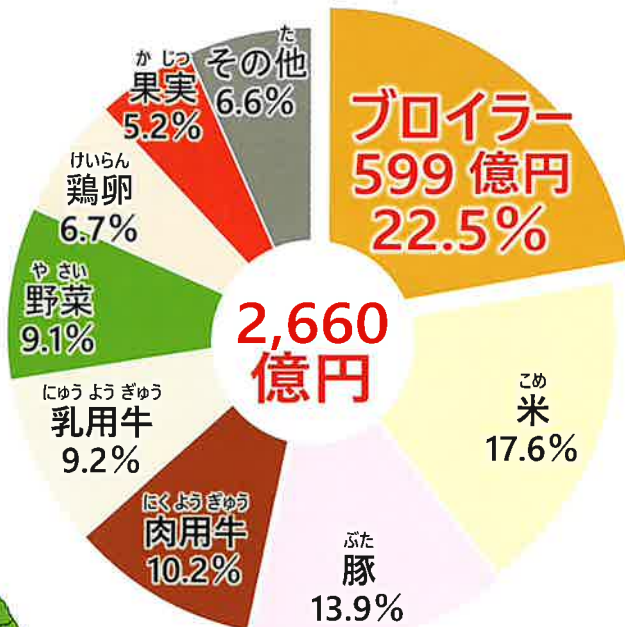
- ◎ 食鳥検査法に基づき(一社) 岩手県獣医師会食鳥検査センターは検査機関として岩手県知事および盛岡市長の指定を受けて検査を行っています。
- ◎ 法律に基づく措置により、鳥インフルエンザに感染した鶏肉が市場に出回ることはありません。
- ◎ 鶏肉から人が鳥インフルエンザに感染することはありません。

いわて いち だいせい さん ち 岩手はチキンの一大生産地！

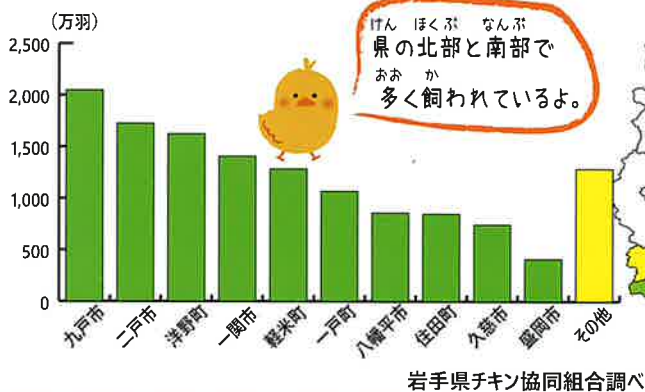
ぜんこく しゅつか はすう
全国のブロイラー出荷羽数 (令和6年2月)



いわて けん のうぎょうせいさん がく
岩手県の農業生産額 (令和4年)



しちょうそんべつ しゅつか はすう
市町村別ブロイラー出荷羽数 (令和5年度)



農林水産省：生産農業所得統計 (令和6年3月)

せいさん
ブロイラーの生産は、
ぜんこくだい い
全国第3位で、
けんない のうぎょうしよく
県内の農業所得は
わんれんぞくだい い
3年連続第1位なんですわ。



てい し ぼう こう 低脂肪・高たんぱく・ビタミン豊富な とり肉！

たんぱく質 8 食事で大切な栄養素は糖質・脂質・たんぱく質です。たんぱく質は筋肉などの身体を作る材料で、食べ物では肉・卵・乳製品・大豆などに多く、特に鶏の「ささみ」や「むね肉」に多く含まれています。

ビタミン類 8 鶏のレバー(肝臓)にはビタミンAが豊富。肉の中ではビタミンEも多く、ビタミンB6やナイアシンは肌に優しいだけでなく体の調子を整えてくれます。

	むね	もも	ささみ	レバー
たんぱく質 (g)	23.3	19	23.9	18.9
脂質 (g)	1.9	5	0.8	3.1
ビタミン類				
A (μg)	9	16	5	14,000
E (mg)	0.3	0.6	0.7	0.4
ナイアシン (mg)	12	5.5	12	4.5
B6 (mg)	0.64	0.31	0.62	0.65
B12 (μg)	0.2	0.3	0.2	44

日本食品標準成分表(八訂)増補2023年

イミダゾールペプチド 8 渡り鳥が羽ばたく筋肉に多い抗疲労成分イミダゾールは国産の鶏むね肉には外国産より多く含まれていて、1日100gのむね肉を食べ続けると疲労の回復や軽減効果がありました。調査では記憶機能の改善効果があることもわかりました。



はね つ ね おお
羽の付け根に多くあるんだ。

とり おお
鳥に多いイミダゾールはアンセリンといって
2個のアミノ酸からできているんだって。



とりにく の 部 位 と 特 徴 を 知 っ て 、 お 料 理 も 楽 し く !

A むね肉 やわらかい肉質、味はあっさり。高タンパク&低脂肪です。

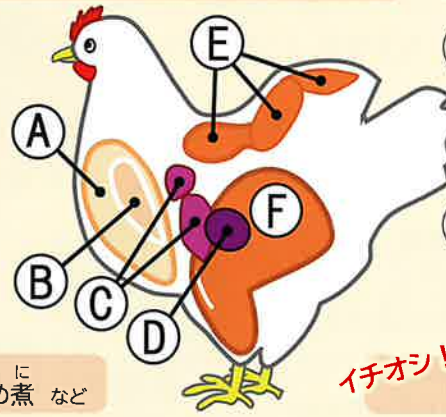
- イチオシ! メニュー**
- ◎ から揚げ ◎ チキンカツ ◎ 蒸し鶏 ◎ チキンサラダ ◎ すきやき など

B ささみ しぼう もっとすく にく 脂肪が最も少ないお肉。

- イチオシ!**
- ◎ オムレツ ◎ 茶碗蒸し ◎ 酢の物 ◎ チキンサラダ など

C きも(心臓・肝臓) しんぞう かんぞう

- ビタミンA,B1,B2、鉄分などが豊富!!
- イチオシ!**
- ◎ 塩焼き ◎ 焼き鳥 ◎ みそ煮 ◎ 炒め煮 など



D すなぎも てつばん おお 鉄分が多くて、しっかりした歯応え。

- イチオシ!**
- ◎ 塩焼き ◎ 焼き鳥 ◎ みそ煮 ◎ から揚げ など

E 手羽もと・手羽さき(手羽なか・手羽はし) てば てば

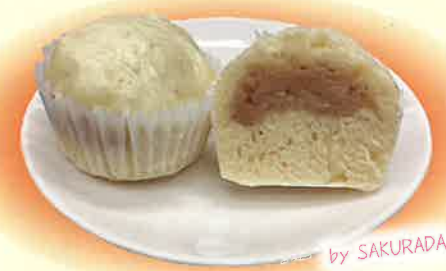
- ほどよい脂肪と、コクのある味が魅力です。
- イチオシ!**
- ◎ フライドチキン ◎ シチュー ◎ 揚げ煮 など

F もも肉 しつ おお にく なか しぼう はい

- タンパク質が多く、肉の中に脂肪が入っているの、味にコクがあります。食べ応えも十分。
- イチオシ!**
- ◎ 親子丼 ◎ 焼き鳥 ◎ カレー ◎ ローストチキン など

作ってみましょう!! 「チキン簡単レシピ」

とりにく む 鶏みそ蒸しパン



ざいりよう にんぷん 材料(6人分)

あん	
とりにく 鶏ももひき肉	70g
たまご 玉ねぎ	35g
調味料	
かたくこ 片栗粉	10g
みそ	10.5g
こいくち 濃口しょうゆ	3.5g
さけ 酒	3g
あぶら ごま油	2.3g
生地	
はくりきこ 薄力粉	110g
さとう 砂糖	10g
ベーキングパウダー	4g
みず 水	100g~
(まとまりぐあい で加減)	
あぶら 油	6g

- つく 作り方
1. 玉ねぎはみじん切りにする。調味料は混ぜ合わせておく。
 2. ボウルで鶏ひき肉を粘り気が出るまでこねる。玉ねぎと混ぜ合わせておいた調味料を加え、よく混ぜて6等分する。
 3. ボウルに水と油を加え、よく混ぜる。別のボウルに砂糖を入れ、薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れる。そこによく混ぜておいた水と油を少しずつ加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
 4. カップを入れたココット(型)に3の生地を底が隠れる程度まで流し込む。生地の上に2の丸めたあんを入れ、上から生地をかける。
 5. フライパン(蒸し器)に水を張り、沸騰したらカップを入れる。布巾を巻いた蓋をし、強火で15分ほど蒸す。
 6. ココットごと粗熱を取り、冷めたらカップから取り出す。

いわた けんりつ だいがく けんきん だいがく ぶ みな けんさん 岩手県立大学短期大学の皆さんに 県産チキンのレシピ 作りに取り組みでいただきました。

とりにく の 鶏料理を楽しむために ~カンピロバクターによる食中毒にご注意を!!~ (農林水産省 HP より)

- 1 **しっかり手洗い!** 調理する前、生肉をさわった後、トイレに行った後などは、必ず手を洗いましょう。
- 2 **調理器具は清潔に!** まな板等の道具は洗剤で洗ってから熱湯や漂白剤で消毒し、よく乾燥させて使います。
- 3 **生の鶏肉を他の食材にくっつけない!** 生肉がサラダなど、生で食べる物にふれないようにします。
- 4 **鶏肉を洗わないで!** 洗った水の中の食中毒菌がはねて、食材が汚染される可能性があります。
- 5 **中心までしっかり加熱!** 肉の中心が白くなるまで、よく熱を加えましょう。



いっばんしゃだんほうじん いわたけんじゅういしかい
一般社団法人 岩手県獣医師会
〒020-0851 盛岡市向中野 5 丁目 28-27
TEL : 019-656-1014
FAX : 019-656-1017
URL : <https://www.ivma.jp/>

しよくちゆうけんさ
食鳥検査センター
〒019-601-3731
TEL : 019-601-3731
FAX : 019-601-3732
検査員の部屋
URL : <https://www.ivma.jp/poultry/work.html>

いわたけん きょうどうくみあい
岩手県チキン協同組合
〒020-0851 盛岡市盛岡駅前北通 6-47 KYビル 2F
TEL : 019-624-2870
FAX : 019-625-0486
URL : <https://i-chicken.jp/>

