
高知家
大川村はちきん地鶏
TOSANOMA
とさのま商店

「大川村はちきん地鶏」のふるさとは、離島を除く日本で一番人口の少ない村「高知県土佐郡大川村」です



高知市の真北、愛媛県との県境に位置しています。
周囲を1,000m以上の山々に囲まれ、地域の中央部を流れる吉野川により南北に二分されてＶ字型をなし、急峻で平坦な土地が極めて少ない山村です。

高知県は日本一の鶏王国です

日本国内には、鶏の主な品種が３４種類存在します
その中の８種類が高知県原産の鶏です



ミノヒキチャボ

トサクキン





コシャモ



オナガドリ

トウテンコウ





ウズラチャボ

トサジドリ





ミヤジドリ

この８種類の鶏で【大川村はちきん地鶏】が誕生しました

TOSANOMA

「大川村はちきん地鶏」の家系図



祖父「トサクキン」※地鶏



祖母「オオシャモ」※地鶏

●「トサクキン」は胸が大きく立派な体躯

●「オオシャモ」は闘鶏に出場するほどの強い筋肉を持つ

父
「クキンシャモ」
※地鶏





母
「白色プリマスロック」





大川村はちきん地鶏

「地鶏」の定義

地鶏とは…

①在来種の鶏（日本で産まれた鶏）の血が
　５０％以上ある。

②平飼い（平らな地面で自由に運動できる
　ようにして飼育する方法）で育てている。

③７５日以上育てて出荷している。

④１㎡あたり１０羽以下で育てている。



この4つの決まりを全て満たしていなければ
「地鶏」とは言えません!!

「大川村はちきん地鶏」は正式な地鶏です

① 祖父・祖母と、その子どもの父が地鶏のため
地鶏の血が５０％以上あります。

② 鶏舎の中の平らなところで育てています。

③ ８０日～９０日間育ててから出荷します。

④ １㎡あたり８羽を育てています。



大川村の鶏舎



四国山脈からの清流と、標高７５０ｍの
山岳環境という恵まれた自然の中で、
のびのびと健やかに成長しています。



大川村はちきん地鶏の鶏舎

こんなに
違うんです!!



ブロイラーの鶏舎

大川村はちきん地鶏のようす

生後２５日目





生後５２日目



孵卵後には予防接種を実施、

高病原性鳥インフルエンザ防疫体制も

強化しています。



「大川村はちきん地鶏」の特徴



大川村マスコット
キャラクター
「太刀きん君」

- 四国山脈からの「きれいな水」
- 高地の「澄んだ空気」
- 静かな山村で「ストレスが少ない」

という鶏にとって理想的な環境の中で、飼育管理を徹底し、愛情を持って丁寧に一羽一羽大切に育てています。

ところで…「大川村はちきん地鶏」の「はちきん」って？



ちょっと気が強いけど、元気で、はつらつとした女性のことを、土佐弁で「はちきん」と言います。



頑固で気骨のある男性のことは、「いごっそう」と言うよ！

TOSANOMA

「大川村はちきん地鶏」味の特徴



「太刀きん君」
キャラクター
大川村マスコット

- 余分な脂肪が少ないのでヘルシー！
- しっかりと「うまみ」「甘み」を堪能できる！
- 肉にしまりがあるので、解凍後に出るドリップ量が少なく、アミノ酸などのうまみ成分が失われにくい！
- もも肉は、しっかりとした歯ごたえと、力強いうまみ!!
- むね肉は、ヘルシーで柔らかく、優しい味が楽しめる!!
- ささみ肉は、もちもちした食感と、甘みを感じられる味!!



「大川村はちきん地鶏」を
どうぞよろしくお願い申し上げます



とさのま商店

TOSANOMA Shop