



# 大川村 土佐はちきん地鶏

経緯：「人口400人維持」を図るため、村の基幹産業である畜産業の「土佐はちきん地鶏」に村の命運をかけ、平成20年から本格的な生産を開始。

平成21年からは、（株）むらびと本舗が、種鶏生産、孵卵、生産の一貫体制を確立し、同時に、営業・販売活動にも取り組む。

# 「土佐はちきん地鶏」とは



「土佐はちきん地鶏」は  
ブロイラーと比べて…

## 肉質では

☆うまみ・甘みが約2倍！

☆脂肪が約1/3！

肉質の理化学性調査(高知県畜産試験場)

	土佐はちきん地鶏		ブロイラー	
	ムネ肉	モモ肉	ムネ肉	モモ肉
イノシン酸 (mg/100g)	210	120	96	46
脂質 (g/100g)	3.7	6.9	8.5	19.6

検査機関: 日本冷凍食品検査協会

## 飼育管理も

1㎡に8羽を  
80日以上  
育てている！



こんなに違う  
んです！！



土佐はちきん地鶏の鶏舎

ブロイラーの鶏舎

## 背景

- ・ 大川村が平成24年度に策定した大川村振興計画において、産業の活性化を図り、人口400人の村を維持するための取り組みとして「土佐はちきん地鶏」と「大川黒牛」を柱とする振興施策を位置づけ。
- ・ 村と県で平成26年度に「大川村プロジェクト」を立ち上げ、産業振興部会を設置し、畜産業の振興による雇用を創出

### 産業振興部会(メンバー)

- 大川村(むらづくり推進課・事業課・総務課)
- 県 (農業振興部:畜産振興課 産業振興推進部:計画推進課、地産地消・外商課、嶺北地域本部)

## これまでの取組

平成27・28年度にかけて、育雛舎1棟と鶏舎2棟のレンタル畜産施設の整備を行う  
⇒最新の環境整備による鶏舎増設で、今後の増羽が見込まれる

本年度の本格稼働に向け、食鳥処理・加工施設の建設(県版HACCP第3ステージ認証申請予定)  
⇒安全・安心な精肉加工商品及び加工商品の生産を行い、高付加価値化と新規需要創出に取り組む

事業名	進捗	工事の内容
育雛舎新築工事	H28.6.17完了	朝谷地区:810㎡×1棟
鶏舎新築工事	H29.3.28完了	方田地区:810㎡×2棟
食鳥処理・加工施設新築工事	H29.7完成予定	下小南川地区:654㎡



○平成29年度～

○生産施設  
・現施設(朝谷) 85,000羽  
・新施設(方田) 40,000羽  
計 85,000羽 + 40,000羽 = 125,000羽/年



◆ 雇用の創出

○むらびと本舗はちきん部門  
9名 (H21) → 15名 (H29.6月現在)

平成29年3月28日完成

○新施設(方田地区)  
施設規模: 1棟: 810m<sup>2</sup> × 2棟  
計画羽数: 40,000羽/年

## ◆ 雇用の創出

○新施設(方田)  
2名(雇用予定)

## 今後の予定

- ・ 外構工事、管理棟、倉庫を建設中
- ・ 平成29年度末に鶏舎のレンタル開始

平成29年7月**21日**完成予定

○食鳥処理・加工施設(下小南川地区)  
施設規模: 1棟: 654m<sup>2</sup>  
施設能力: **500羽** / 日規模

HACCP  
認証

・県版HACCP第3ステージ認証

## ◆ 雇用の創出

### ○食鳥処理・加工施設

5名(うち新規雇用4名: H29.4)  
→さらに5名を雇用予定

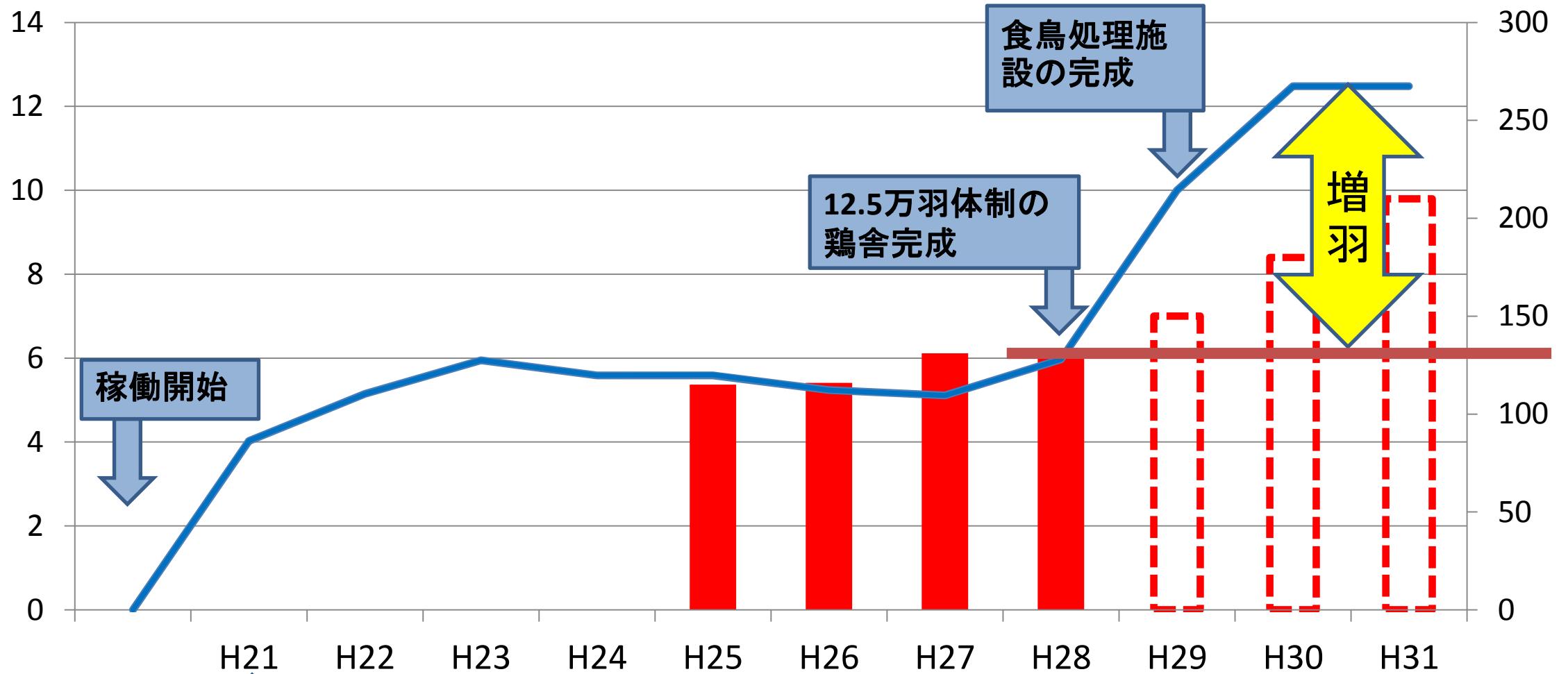
- 安心・安全で高品質、新鮮な商品を消費者に届けるために、食鳥処理・加工施設を村内に整備
- 食鳥処理・加工施設では県内初となる県版HACCP第3ステージ認証取得を目指し、1.5次加工ができる機能も備え、販売戦略の強化を図る
- また、村民人口増加のための雇用の場とする

# 土佐はちきん地鶏の生産羽数の推移



羽数(万): 折れ線

取引店舗数: 棒グラフ



地域アクション  
プラン化



むらびと本舗データ



# 大川村プロジェクトの加速

## 1 知名度と認知度の向上

- 「土佐はちきん地鶏」の知名度と肉質など強みとする商品認知度の向上

## 2 販売流通の強化

- 増羽体制（12.5万羽：H31目標）に伴う販路の拡大

## 3 加工品の開発

- HACCPに対応した食鳥処理・加工施設を生かしたニーズのある加工品の開発