

弾力ある噛みごたえと深みある味わい。龍馬も好んで食した土佐の地鶏がルーツ。

全国一人口の少ない村「大川村プロジェクト」の主演。 鶏王国 高知のこだわりの地鶏 「土佐はちきん地鶏」

鍋の季節にぴったり！～都内でも食べられる。わらやき屋「土佐はちきん地鶏の水炊き」
ふるさと納税でもらえる「土佐はちきん地鶏の鶏しゃぶ&鶏鍋堪能セット」～

「土佐はちきん地鶏」について

坂本龍馬が好んで食した土佐の地鶏「大軍鶏」がルーツ。
「鍋」でシンプルに味わいたい。弾力ある噛みごたえと深みある味わい

日本に生息する在来鶏34種のうち8種は高知県産が占める鶏王国 高知県。「土佐はちきん地鶏」は高知県で開発された地鶏です。高品質で味がよく、生産性の高い鶏を目指して、交配を重ね、5年をかけて開発されました。坂本龍馬が好んで食したという「大軍鶏」とコーチン系の土佐の地鶏「土佐九斤（トサクキン）」をかけあわせた「クキンシャモ」を父親に、「白色プリマスロック」を母親にして、ついに誕生したのが「土佐はちきん地鶏」です。大川村や室戸市、土佐清水市で、豊かな自然とこだわりある生産者に飼育されています。



「在来種の鶏の血が50%以上入っているもの」「平飼いで80日以上飼育していること」などの規格に沿ったものを地鶏と呼ぶことができます。「土佐はちきん地鶏」は、引き締まった肉質で弾力ある噛みごたえがあります。また余分な脂肪がなく、うまみが凝縮されたような深みのある味わいが特長です。



料理人からも「雑味のないすっきりとした味」、「骨の髄までうまみが詰まっている」と評価が高く、ガラからは最高のスープを取ることができます。また、少ない脂身からも地鶏ならではの風味を醸し出します。鶏本来の味を楽しむために、塩焼きなどのシンプルな料理、これからの季節は鍋がおすすめです。

主要産地は「全国一人口の少ない大川村※」 ※離島を除く

「土佐はちきん地鶏」の主産地である大川村は、早明浦ダムをはさむ山間にある自然に囲まれた人口約400人の小さな村で、離島を除いて全国一人口の少ない村です。このまま対策を講じなければ10年後200人台、2050年には、人口100人台という厳しい状況が想定されています。



村民の10倍の「土佐はちきん地鶏」を出荷！大川村プロジェクト

大川村は、全国最少の人口である村を将来的に何が何でも守っていくという決意で「大川村プロジェクト」に取り組んでいます。産業振興の中心となるのは、村を挙げて最重要施策として取り組んでいる土佐はちきん地鶏と大川黒牛です。

土佐はちきん地鶏では、安定的な生産を通して将来的には20万羽の出荷羽数を目指し、鶏舎の増設や販路の拡大を行っていく計画です。現在でも村民の10倍以上の1月平均5,000羽が出荷されています。

また、大川村の特産「土佐はちきん地鶏」と「大川黒牛」を、お腹いっぱい楽しめる村最大のイベント「大川村謝肉祭」を毎年、文化の日（11月3日）に開催しています。



「土佐はちきん地鶏」 関連情報

----- 「土佐はちきん地鶏鍋」 が食べられる都内店舗&お取り寄せ -----

わらやき屋全店「土佐はちきん地鶏の水炊き」

室戸市へのふるさと納税<10,000円>でもらえる
「土佐はちきん地鶏の鶏しゃぶ&鶏鍋堪能セット」

1,800円(税抜) /
1人前(2人前より注文可能)



鶏ガラスープで鶏しゃぶ、切り身、つくねのセット。
<内容>4人前
むねしゃぶ用(200g)
もも切り身(200g×2袋)
はちきんつくね(8個)×2
はちきん塩スープ(450cc×3袋)

<追加メニュー>
メのラーメン 380円
メの雑炊 380円(税抜)
/1人前(2人前より注文可能)

土佐はちきん地鶏肉ならではのふんわり弾むような歯ごたえと、クセのないピュアなおいしさが堪能できます。

東京初出店! 明神丸西新宿店 11月1日(火) オープン!

高知県で愛される炭焼き鰹たたき「明神丸」が満を持して、東京に初出店! 西新宿店がオープンしました。骨付きはちきん地鶏の唐揚げ1,280円(税込・写真左)、骨付きはちきん地鶏の塩焼き炭燻し1,280円(税込・写真右)を提供。



アンテナショップ「まるごと高知」の人気商品

●土佐はちきん地鶏のチキンカレー
(高知県特産品販売株式会社)

土佐はちきん地鶏を使った、
にんにく・生姜の香りがそそる、
ガラムマサラを効かせたガツンと
辛いカレー。
価格: 510円(税込)



●土佐はちきん地鶏のゆずみそ
(合同会社土佐あぐりーど)

臭みが無く、はちきん地鶏
の旨みが詰まった味噌なので
小さいお子様から大人まで
家族でどうぞ。
価格: 432円(税込)



【取扱い店舗】高知県アンテナショップ「まるごと高知」

中央区銀座1-3-13 オープンプレミアム1F

TEL:03-3538-4365

HP: <http://www.marugotokochi.com/index.html>



2階「おきゃく」では、
手羽先 唐揚げ(3本)
630円(税込) 土佐備長
炭焼きくもも肉と胸肉
の盛り合わせ>1,500円
(税込)等を提供。

「土佐はちきん地鶏」の名前の由来・「はちきん」について

「はちきん」は高知の女性を表す言葉

「はちきん」は、気のいい性格で負けん気が強くはっきりしている女性を指す土佐弁です。「土佐はちきん地鶏」は、この「はちきん」と「地鶏」、そして産地である「土佐」を頭に付けて命名されました。

また、「はちきん」をグループ名に冠した高知のご当地アイドル「はちきんガールズ」も東京都内で活動しており、「はちきん地鶏」をテーマにした曲もリリース。高知県おにくPR大使にも任命され、毎月18日は「はちきんの日」として「まるごと高知」で販売や試食のお手伝いや店頭ライブをしております。

※学業やライブなど都合により、実施しない場合があります。



はちきんガールズ・石川彩楓

高知県の魅力を発信するにあたり、暑苦しいほどにあったかく、人と人とのつながりを大切にする県民性を、ひとつの大家族に例えて展開している高知家プロモーション活動。

4年目となる今年は、食べ物、自然、人といった高知家の持つ「ポジティブカ」で日本の元気への貢献を目指すNIPPON POSITIVE PROJECTを展開しています。



NIPPON
POSITIVE
PROJECT

高知家プロモーション重点品目紹介

品目名	旬・期間	特徴
ナス	 1-6月 10-12月	高知県はナスの生産量日本一。栽培されている品種もさまざま。農薬の使用を減らし、天敵昆虫や生物農薬など、環境負荷を抑えた方法で栽培。皮にも実にも制ガン作用があるといわれる「ポリフェノール」が含まれている。
トマト	 通年	高知県はフルーツトマト発祥の地。豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして糖酸バランスがとれている高品質なブランドトマトが一年を通じて作られている。リコピンを含むトマトは、夏の暑さに疲れがちなこれからの季節におすすめの食材。
にら	 通年	高知県はにらの生産量日本一で、全国のおよそ4分の1が高知産。高知県のにらは肉厚でやわらかく、香りが強いことが特長。にらに含まれるβ-カロテン、カリウム、硫化アリルは、夏バテしやすい時期に積極的に採りたい栄養素。
土佐文旦	 12月 1-3月	酸味と甘味のバランスが絶妙で独特の味わいが特徴の土佐文旦。高知県がシェア9割以上を占めている。安全安心な国内産のかんきつであり、皮も楽しめる。100gあたりのビタミンC含有量はみかんよりも豊富で、爽やかな香りによるリラックス効果も期待できる。
土佐茶	 通年	高知県は「山茶」と呼ばれる茶の木が自生しており、茶の生育に最適な地質に恵まれている。土佐茶は仁淀川や、四万十川などの清流流域の急傾斜地での栽培されており、昼夜の寒暖差が大きいことや霧による天然のヴェールにより、味が深く、金色透明（きんしょくとうめい）、豊かな風味（味・香り）が特長。
土佐あかうし はちきん地鶏	 通年	年間500~600頭しか出荷されていない貴重な品種。赤身はジューシーできめ細かく、噛むほどに肉本来のうまみがじんわりと広がる、赤身のうまさの特長。サシが入った霜降り肉と異なり、あっさりしていて、大人の胃袋にも優しいブランド牛。 土佐はちきん地鶏は土佐九斤と大軍鶏の味をしっかりと受け継ぐ、弾むような歯ごたえとうまみたっぷりで脂肪少なめ、また解凍してもドリップが少ないのが特徴。
宗田節	 通年	高知県は、宗田節生産量、原魚であるメジカ（ソウダガツオ）漁獲量ともに日本一。一本釣り漁法で獲ったメジカを長年培った伝統技法で加工している。宗田節はカツオ節に比べ旨みとコクのある濃厚なだしがとれるのが特徴で、高級志向の蕎麦屋では欠かせない食材であるなど、プロの料理人に広く親しまれている。
ブランド養殖魚 ・海援鯛 ・乙女鯛 ・極美勘八	 通年	海援鯛は、安全・安心な無投薬の養殖マダイ。歯ごたえがあり、身持ちがよいのが特徴。乙女鯛は冬でもブリの成長が停滞しない温暖な宿毛湾の特性を活かし、ハーブミックスとネツカリッチ（木酢酸）を添加した飼料にて育成。極美勘八はかんぱち養殖発祥の地である高知の安心で最高品質な養殖カンパチ。
土佐和紙	 通年	千年以上の歴史と技術を引き継ぐ土佐和紙。一級河川の仁淀川をはじめとした豊かな清流のもと原料の生産や技術とともに発展。薄くて丈夫、保存性が高く、文化財修復に使用される品質の高さを誇る。ひだか和紙が生産する「典具帳紙」は世界一薄い紙と言われ、厚さはわずか0.02mm。別名「カゲロウの羽」。
土佐木材	 通年	高知は森林面積が県土の80%以上を占める日本一の森林県。世界文化遺産や名高い寺院など全国各地の歴史的建造物の修復などに使用されたり、土佐和紙、土佐漆喰と合わせて一棟まるごと自然素材の住宅建築に使用されたりする。
海洋深層水 関連商品	 通年	高知県室戸市は、日本初の海洋深層水取水施設を有し、世界初の深層水飲料の販売以降、県内では豆腐やポン酢、日本酒など数多くの商品化が進んでいる。60種以上の天然ミネラルがバランス良く含まれる海洋深層水は、夏場やスポーツ時の水分補給にオススメ。
奥四万十博	 4-12月	四国カルストの山麓にその源を発する、日本最後の清流四万十川、日本かわうその生息が最後に確認された新莊川など、山川海が織りなす日本の原風景が残る奥四万十地域の誘客キャンペーン。自然や旬の味覚、素朴な人情に触れられる。期間:2016年4月10日(日)~12月25日(日) エリア:須崎市,中土佐町,四万十町,梶原町,津野町
歴史観光	 通年	2017年は大政奉還150年。薩長同盟の締結や大政奉還など大きな功績を残した土佐が生んだ維新の英雄「坂本龍馬」をはじめ、高知県は幕末、明治維新に関わりのあった偉人を輩出。
移住	 通年	豊かな森林と青い海の国、高知。高知県の魅力は「自然」「食」「人」。東京、大阪を中心に月1回移住に関する相談会を開催。移住体験やツアー、移住コンシェルジュへの相談等サポート体制も充実。