

江戸時代から続く伝統 旦那衆の闘鶏が起源

「おもてなしの心」

立ち上がった農家の人々

「町内で何か気の利いたごちそうを提供することができないか」そんな時に、特産物での地域活性化を模索していた当時の町長の目に留まったのがシャモでした。町長の呼びかけに集まった、佐藤治さん（現・川俣シャモ振興会会長）は、「おもしろい話だ。やってみよう」とシャモの飼育を決心します。佐藤さんは、早速何軒かの農家に声をかけ、町ぐるみでシャモを特産化にする試みが始まりました。

川俣シャモは突然生まれたわけではなく、歴史的背景があり誕生しています。川俣町は江戸時代から戦後にかけて全国屈指

【川俣シャモが歩んだ道のり】

昭和58年

シャモに着目し、町の特産化に向け取り組みがスタート

昭和60年

肉シャモ研究会の設立
（現在の川俣シャモ振興会）

昭和61年

「パイプハウス式鶏舎」の整備

昭和62年

（株）川俣町農業振興公社の設立

「川俣シャモ」として販売を開始



の絹織物の産地として栄えていました。町には娯楽が広まり、その中に、「旦那衆」が楽しむ「闘鶏」がありました。そして時代が変わり昭和62年に川俣シャモとして販売を開始しますが、ブランド地鶏として知られるようになるまでには、もう少し時間がかかります。

川俣シャモの品種改良を決断

当時、（株）川俣町農業振興公社で営業活動を行っていた斎藤正博さん（現・（有）川俣シャモファーム社長）は、飲食店に営業をかけても「肉は鍋ものには合うが、焼きものには使いにくいよ」といった声が多かったと話します。そこで斎藤さんたちは、飲食店が求めている「味が濃くてジューシーな味わい」を求めて品種改良を決断しました。

平成8年に県畜産研究所に依頼して、純系のシャモ（雌）に大型赤鶏のレッドコーニッシュ（雄）を交配して生まれた雄に、ロードアイランドレッドを交配し、現在のジューシーな肉質を実現した「川俣シャモ」が誕生しました。

「これはなんとか事業になりそうだ。手応えをつかんだのはそれからでした」と話す斎藤さんの表情は熱を帯びていました。そして、品種改良後も努力を重ね、10年後の平成20年に川俣シャモの品質が認められ、福島県ブランド認証地鶏に認定されました。

一元管理できる体制を整備

川俣シャモの生産の特徴は、(有)川俣シャモファームを中心に、町内で一元管理しているところ。雛を(有)川俣シャモファームと町内に1軒ある育すう専門農家で育て、12軒ある肥育農家に委託します(他1件は、育すうと肥育の一貫経営)。その後、(株)川俣町農業振興公社が加工と販売の役割を担っています。

「川俣町の農家は、これまで養鶏の経験がない方ばかりなので、育すうの技術がありません。そんな方々が、新規参入しやすいように、一元管理できる仕組みを作りました」と佐藤さんは話します。



平成8年
品種改良を開始
平成10年
新品種に切り替え
平成15年
シャモ料理研究会の設立
川俣シャモまつりがスタート
平成18年
(有)川俣シャモファームの設立
平成20年
福島県ブランド認証地鶏に認定

▷屋外運動場で放し飼いを行っていた様子(現在も広々とした鶏舎で飼育されている。)



△改装前の(株)川俣町農業振興公社の工場で作業する様子



△川俣シャモを支え続けている斎藤正博(右)さんと佐藤治(左)さん

忘れられないあの日

平成23年3月11日。この日は、川俣シャモにとっても試練の日となりました。東北地方を襲った東日本大震災です。平成20年には生産羽数が年間約6万2千羽まで右肩上がりに増加していました。しかし、東日本大震災により、生産羽数は震災前の約4割まで落ち込みました。「放射性物質に関する情報を公開するなど、不安払拭に努める日々が続きました」と斎藤さんは話します。

しかし、地道な努力を重ね、屋外運動場に代わる「パイプハウス式鶏舎」の整備や、販路の新規開拓により、平成26年には震災前の生産羽数まで回復しました。川俣シャモは、たくさんさんの困難と試行錯誤を乗り越え、「町の宝」としてたくさんの人に愛されています。

