

川俣町の風土や伝統が育んだ特産品「川俣シャモ」

秘密に迫る!!



川俣シャモ振興会
菅野 幹男 さん (小綱木)

19年前に現在のシャモファームの代表取締役である斎藤正博さんから声がかかりシャモ農家となった菅野さん。GI取得までの道のりはとても長かったとその苦労を振り返ります。「私がシャモ農家となった19年前は、ちょうど鳥インフルエンザが流行した年でした。細かいルールや生き物を相手にする気遣いなど最初は慣れないことが続きましたが、『川俣シャモまつり』の初開催やメディアで取り上げられることも増えて町を代表する特産品へと着実にステップアップしていきました」

しかし、その後の東日本大震災、そして今般の新型コロナウイルスの流行により川俣シャモは売上減・減産など大きな影響を受けたと菅野さんは言います。「数年の間にた

くさんの壁がありました。しかし、何か問題があるたびに生産者で集まり研修会を開いたり話し合ったりして乗り越えてきました」そう話す菅野さんの目には川俣シャモに対する誇りが感じられました。

続けて「いくつもの苦難を乗り越えて努力してきたことが今回このような結果となってとても嬉しい気持ちです。ここまでこれたのは一緒に頑張ってきた生産者の仲間たちはもちろん、役場や農業振興公社、そして川俣シャモを美味しく食べてくれる皆さんのおかげだと思えます。私たちはGIを取得したことに満足せず、さらなる品質向上のために工程管理の徹底や衛生管理に努めていきます。GI取得を機に、ぜひ、川俣町の皆さんにも川俣シャモを食べてもらえたら嬉しいです」と笑顔で話してくれました。



GIのほかにこれまで川俣シャモが取得した登録・認証

令和元年7月取得

JGAP (Japan Good Agricultural Practice)
農水省が導入を推奨する農業生産工程管理により、点検項目に沿って、各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことで、消費者や実需者の信頼の確保が期待されるもの。

平成20年1月取得

福島県ブランド認証

ふくしま産品であり、本県固有の「地鶏(「地鶏肉の日本農林規格」に定義されている地鶏肉としての各基準を満たしているもの)」を厳選、認証するもの。



地理的表示 GI 取得で「川俣にしかない」を証明！！

GI 取得達成の

POINT

自然条件、伝統的製法など特定の場所、生産地域との結び付きを有すること

01

→川俣町は、標高およそ 200m 以上の高地であり、夏でも阿武隈高地から阿武隈川に向けて吹き降ろしの風が流れ、暑さを苦手とする鶏の飼育には良好な地域です。



25 年以上の生産実績があること

→川俣シャモの生産が始まったのは昭和 62 年。その後、数回の品種改良を重ね、今では全国各地から注文がある福島県を代表する地鶏へと成長しました。

POINT

02

POINT

生産工程管理業務規程を遵守していること

03

→飼育場所や 飼育日数、飼料の配合のほか飼育密度まで細やかに数値を決めるなど徹底した生産工程管理の中で川俣シャモは育てられています。



生産者たちに川俣町への思いと誇りがあること

→生産者の皆さんは口をそろえて「川俣町」を元気にしたいと話しています。また自分たちが育てている川俣シャモに誇りをもって生産に取り組んでいます。

POINT

04

そのほか GI に登録されている有名なものとしては・・・



夕張メロン (北海道夕張市)



松坂牛 (三重県松阪市近辺)



越前ガニ (福井県越前町近辺)

聞いたことのある特産品がたくさんあるなあ！

