



## 農学部附属農場の伝統製法を用いる 新 大学ブランドグッズ「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」が完成

### 概要

九州大学の新しい大学ブランドグッズとして「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」が地域の企業との連携で完成しました。

農学部附属農場畜産研究室では、30年前から学生実習や収穫祭の際に、ハム、ソーセージ、ベーコンなどの畜肉加工品を製造しています。今回完成した「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」は、原料肉に特定JAS認定地鶏「はかた地どり」を100%使用し、長年畜産研究室で培われてきた伝統製法で製造しました。「伝統の味をみなさんに味わっていただきたい」との思いから生まれたものです。

### 背景

農学部附属農場畜産研究室では、学生実習や収穫祭の際にハム、ソーセージ、ベーコンなどの畜肉燻製加工品を製造しています。伝統の製法を守り、時間、手間を惜しまずに作られるため、非常に味、香りがよく高い評価を得ていたのですが、学生実習などという性格上、学内や一般に広く行き渡って賞味される機会がありませんでした。

### 内容

農学部附属農場畜産研究室がこれまで培ってきた伝統製法によって製造した畜肉燻製加工品を、皆さんにも味わっていただきたいとの思いから、平成19年頃3月から同研究室を中心に、製品化に向けた取り組みを続けてきました。

今回大学ブランドグッズとして発売する「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」は、農学部附属農場畜産研究室が伝統製法の提供とプロジェクト全体の監修を担当しました。原料には福岡県在来種の軍鶏（しゃも）を雄系統にして開発された、非常に優れた肉質を持つ特定JAS認定地鶏である「はかた地どり」（農事組合法人福栄組合が食鳥処理／販売）肉を100%使用し、製造を農学部畜産学科卒の江川弘之氏が経営する「志摩スモークハウス」に委託しました。なお、消費者や販売店舗に向けて商品を効果的にアピールするために製品に添付するラベルやフライヤーは、芸術工学研究院視覚情報部門の片山雅史准教授の研究室に依頼し、制作しました。

以上のような背景を元に、「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」は、九州大学の2つの学部の連携、および地域の企業である農事組合法人福栄組合、志摩スモークハウスとの共同開発により、完成しました。

#### 【製造時の条件】

- 新鮮な鶏肉（はかた地どり肉100%）を塊のまま用い乾塩法にて十分な期間塩漬を行う。
- 保存料、着色料及び化学調味料は用いない。
- 燻煙材として桜を用い、十分な時間燻煙する。

本プロジェクトを進めるにあたっては、食の安全が問われている現情から、「安心、安全」な信頼できる製法と、地元の優れた材料を使用したことを消費者に情報提供し、九州大学の人材、技術を使用した、上質の大学ブランドグッズの開発を目指しました。

## ■今後の展開

「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」の発売開始発表会を、下記の日程で開催いたします。

### 【発売開始発表会】

1. 日 時 平成20年3月18日（火）17時30分～
2. 場 所 農学部附属農場 講義室（粕屋郡粕屋町大字原町111）
3. 内 容 製品発売までの経過報告，試食および「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」の展示即売

\*発表会は招待制ですが，取材に来ていただいた方々も，もちろんご試食いただけます。

### 【製造・販売】

#### ○販売開始日

平成20年 3月18日から

#### ○製造・販売元

志摩スモークハウス

〒819-1312

福岡県糸島郡志摩町初43-7

電話：092-327-3451

\*製造および店頭販売、インターネット販売を行います。

#### ○販売代理店

農事組合法人 福栄組合

〒830-1114

福岡県久留米市北野町高良1369-3

電話：0942-78-4793

\*インターネット販売，百貨店や道の駅などの物産店による販売を行います。

#### ○販売価格

1000円／1本（200g）

志摩スモークハウスでの店頭直接販売価格は 840円／1本（200g）

### 【お問い合わせ】

九州大学大学院農学研究院動物資源科学部門 准教授 岡野 香

電話：092-612-2870

FAX：092-612-2872

Mail：[okano@farm.kyushu-u.ac.jp](mailto:okano@farm.kyushu-u.ac.jp)

九州大学農学部附属農場・演習林事務部 農場係 高橋 進

電話：092-612-2861



九州大学製法

はかた地どり

ソーセージ

燻製

九大農場伝統の味を、  
はかた地どりで仕上げました。



# 九州大学製法

# はかた地どりソーセージ のできるまで

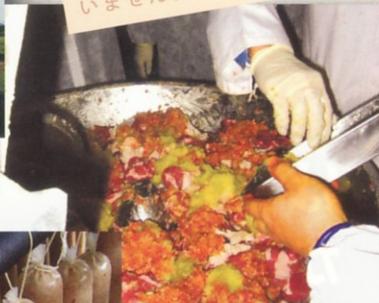
## 1 九州大学の伝統製法

九州大学附属農場では、毎年冬が来ると伝統的に畜肉加工の学生実習を行っています。30年に渡って守り伝えられてきた製法で十分に時間をかけて作られたソーセージは、味も香りも本物です。地元の最高の材料、はかた地どりを使って、この伝統の味を皆さまにも味わってもらいたい、そんな思いから「九州大学製法 はかた地どりソーセージ」が生まれました。



九州大学農学部附属農場  
(福岡県糟屋郡粕屋町)

沖縄シママース(塩)ではかた地どりを丹念につけ込みました。保存料、化学調味料は添加していません。



十分な時間をかけて、じっくりと燻製にします。

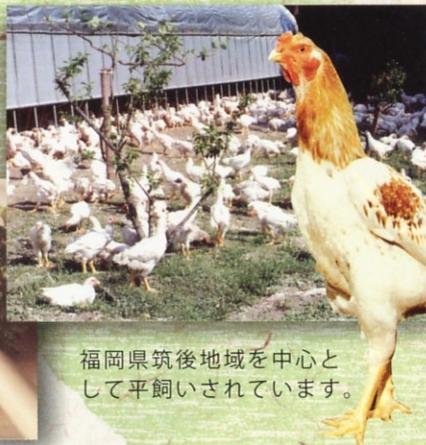


九州大学農学部附属農場  
岡野 香 先生

時間も手間もかかる製法ですが、頑固な私が守り続けてきました。



はかた地どりのコラーゲンたっぷり。そのままでも、軽く炙っても、絶品です。



福岡県筑後地域を中心として平飼いされています。

## 2 はかた地どりとは

はかた地どりは福岡県在来軍鶏(シャモ)を父にもつ、コクと旨味を兼ね備えた美味しい鶏として、日本で5番目に特定JAS地鶏に認定されました。肉の赤みが強く、低脂肪で独特の歯ごたえがあります。生産から販売までの一貫した体制が確立されているので、消費者に安心、安全な全国に誇れる福岡県内唯一の地鶏です。

## 3 九州大学畜産学科卒業生の江川さんが伝統の味を見事に再現しました。



九州大学農学部畜産学科卒業  
志摩スモークハウス代表  
江川 弘之さん

このソーセージは、伝統製法を大事に私が心を込めて作っています。

## 九州大学製法 はかた地どりソーセージ

企画・監修/  
九州大学農学部附属農場畜産研究室

お問い合わせ：(092) 612-2871  
担当：道端奈穂子

製造・販売元/志摩スモークハウス  
〒819-1312 福岡県糸島郡志摩町大字初43-7  
Tel 092-327-3451

販売代理店/農事組合法人 福栄組合  
〒830-1114 福岡県久留米市北野町高良1369-3  
Tel 0942-78-4793 (代表)