

京地どり研究会の開催

1月30日にガレリアかめおかで、京地どり生産・流通推進協議会との共催により、今年で3回目となる「京地どり研究会」を開催し、生産者、流通業者、京地どり飼養を希望する農業法人など30名が参加しました。今年度は、当センターでの京地どりの生産体制の強化や試験研究の取組みを紹介後、ブロイラー肉と日齢の異なる2種類の京地どり肉について試食し、アンケート調査を実施しました。また、「食肉のブランド化に関する戦略と消費者ニーズ」について、農研機構研究員に講演を頂きました。

アンケート後の意見交換では京地どり肉について、「ブロイラーと比較して風味が良い」、「調理方法によって適した日齢は変わるのではないか」といった意見がありました。京地どりの生産と流通の拡大へ向け、今後の業務に活かしていきます。



各日齢の京地どりモモ肉・ムネ肉の試食



農研機構によるブランド化に関する講演