

ワークセンターにしうみのみなさん

糸魚川で「おいしい地鶏料理が食べたい」と思ったら、にいがた地鶏「翠鶏」を使用しているお店がオススメです。その「翠鶏」を糸魚川市内で飼育・販売しているのが、障がい者就労支援施設「ワークセンターにしうみ」です。

新潟産の地鶏

新潟県原産の天然記念物「蜀鶏」という美しい鳴き声のニワトリをルーツに持つ、にいがた地鶏。新潟県らしくコシヒカリを餌に混ぜて、飼育しています。

そのにいがた地鶏を、ヒスイのふるさと糸魚川で育てたのが「翠鶏」で、飼育が始まって10年以上になります。



スタッフのみなさんが鶏舎の清掃、温度の管理など、細かな作業を毎日続けています。上に見える黄色と赤の装置が、県内でも導入例が少ない自動給餌機です。

米作りと翠鶏飼育の循環型の農業

「翠鶏」を育てる餌は、にいがた地鶏専用の餌にワークセンターにしうみで作ったコシヒカリを混ぜて使用しています。

鶏舎には飼育中の「翠鶏」の保温と運動のため、もみすりの時に出るもみ殻を床に敷いており、「翠鶏」の粪と一緒に田んぼの肥料として使用し、米作りに生かしています。「翠鶏」の飼育を通して循環型農業のスタイルができるています。



飼育がはじまって間もないヒナ

生まれてから約110日で出荷

「翠鶏」のヒナは生まれたその日に鶏舎に運ばれてきます。一度に飼育できるのは、600羽ほど。それ以上多いと1羽あたりの場所が狭くなり、いい肉に育ちません。

日々の掃除など鶏舎の衛生管理には気を配り、自動で餌を与えられる機械を導入して、餌不足によるストレスがたまらないようコントロールしています。

そして、肉質がいちばんいい状態になる約110日で出荷されます。



市内の飲食店で提供されるほか、真空パックの商品が贈答用に人気です。

