

新「京地どり」お披露目会の開催

京地どり生産・流通推進協議会（事務局：畜産課）は、令和4年3月17日（木）に京都ブライトンホテルにおいて、京都府が平成29年度にリニューアルした「京地どり」のお披露目会を開催しました。

生産者や流通事業者、学校、ホテル、料亭などから42名が出席し、生産者からは飼養上のこだわり、当センターからは京地どりの作出経過と流通事業者や料理人を対象にした調理や食味に関する嗜好調査の概要を紹介しました。パネルディスカッションでは、「煮込むとより旨みが増した」といった実食時の感想や「ホテルのビュッフェの食材として使用したい」との期待が聞かれる一方、「こだわりを知ってもらうためには、消費者が鶏肉のトレーサビリティを意識することが必要」との意見も出されました。

この会を機に、府では一層京地どりの生産振興に力を入れていくとともに、肉質調査や嗜好調査結果を生かし、流通・消費拡大を図っていきます。



嗜好調査について研究員から紹介



パネルディスカッションの様子

畜産センター