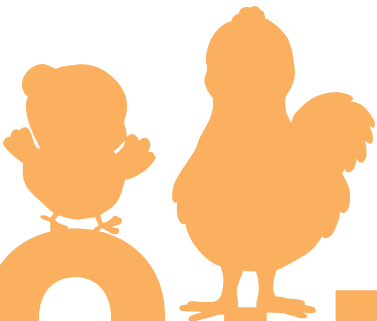




10th anniversary

名古屋コーチン協会10周年記念誌
2009 —————> 2018



一般社団法人

名古屋コーチン協会

ご挨拶



名古屋コーチン協会10周年にあたり

一般社団法人名古屋コーチン協会理事長

小出 友則

今、手元にある名古屋コーチン普及協会の「名古屋コーチンブランドを守るための研究会」（平成19年11月2日）の資料を見えています。

参加された皆さまの発言要旨を改めて読ませて頂くと、ブランドを守り名古屋コーチンを発展させるためには同普及協会では限界があり、そのために新組織を模索する様々な検討がなされた様子がありありと目に浮かびます。

特に、名古屋コーチンブランドに対する消費者の信頼をどう確保するのかが主要なテーマでありました。

そうした結果、平成20年3月21日に愛知県より「名古屋コーチン及びその鶏卵肉に関する基準の設定について」という通知がなされて、改めて名古屋コーチンの公的な基準が制定されました。

平成20年になり、この動きを官民一体で更に推進するために新組織を設立すべしということになり、前段階としての「設立準備会議」を経て、平成21年5月8日に「一般社団法人名古屋コーチン協会」が設立されました。

ここに10周年を迎えることができましたが、設立時の生みの苦しみをされた先輩の方々のご貢献に対して、この場にて改めて感謝を申し上げます。

知っているけど食べたことがないグルメ食品の代表選手といわれていた名古屋コーチンでしたが「名古屋コーチンの日ー3月10日」制定と記念行事は知名度先行から実際の消費増を呼び起こすシンボルとして今後も強化していきたいと思います。

そうすることにより、例えば肉用鶏では現在の年間出荷羽数100万羽をいつの日か200万羽にするという野望が叶うのではと思います。

10周年に至るまで、愛知県、名古屋市の皆さまがたには一方ならぬご指導ご支援を頂きました。

ここに改めて御礼申し上げます。

祝辞

一般社団法人名古屋コーチン協会 創立10周年にあたり

愛知県知事 大村 秀章

一般社団法人名古屋コーチン協会創立10周年を迎えられるにあたり、心からお祝い申し上げます。

また、多年にわたり名古屋コーチンの生産、普及推進に貢献された皆様方に対しまして、厚くお礼申し上げます。

さて、本県は、全国有数の農業県であり、産出額等が全国上位の品目が多数ありますが、県産農林水産物の更なる知名度向上と需要拡大に向けて取り組んでいるところであります。

こうした中、本県を代表するトップブランドである名古屋コーチンについては、3月10日の「名古屋コーチンの日」を記念した消費拡大イベントのほか、動画コンテストやポスターデザインコンテスト等のPRイベントなど、貴協会をはじめとした多くの方の御協力のもと盛大に実施することができました。

今後につきましても、貴協会と連携し、3月10日の「名古屋コーチンの日」を基点としたブランド力強化の取組を継続し、今後もより一層力を注いでまいります。

また、農業総合試験場が開発した産肉性に優れた新たな系統を用いた肉用名古屋コーチンの生産が昨年11月から開始され、その鶏肉が市場に出回り始めているほか、畜産総合センター種鶏場の移転整備に向けた造成工事を進めており、生産・供給体制の強化に向けた取組を着実に前へ進めているところであります。

貴協会におかれましても、名古屋コーチンの生産拡大に対しまして、ご尽力賜りますようお願い申し上げます。

最後になりますが、貴協会及び会員の皆様の益々の御発展と、本県を代表するブランドの名古屋コーチンが一層普及することを祈念いたしまして、お祝いの言葉とさせていただきます。



名古屋コーチン協会創立10周年祝辞

名古屋市長 河村 たかし

名古屋コーチン協会の創立10周年、誠におめでとうございます。

全国での名古屋コーチンの飼育羽数が数百羽程度となり絶滅しかけていた昭和40年代、名古屋市は、農業センターを中心に、名古屋コーチンを復活させるため、愛知県や民間事業者の方々とともにさまざまな取り組みを始めました。その中で、本市は名古屋コーチンの普及、愛知県は種鶏の改良・維持に努め、その甲斐あって平成の世に名古屋コーチンは復活を果たしました。

近年、本市は名古屋コーチンの更なる発展のために、若い世代への普及活動として、大学生らと共に「絶品名古屋コーチン 殿様コロッケ」の開発・商品化や名古屋コーチンの情報誌「とりせつ」の発行などを行っています。

現在、名古屋コーチンは、昨年オープンした名古屋城の「金シャチ横丁」では抜群の知名度で、おもてなしの「なごやめし」の素材として欠くことのできない存在です。

本市は、今後も愛知県や貴協会と連携を高め、名古屋コーチンの更なる発展に繋がるよう普及活動に尽力したいと考えています。

貴協会並びに会員の皆さまのますますのご発展と、ご健勝を祈念いたします。



祝辞

名古屋コーチン協会創立10周年にあたり

独立行政法人家畜改良センター 岡崎牧場長 山本 洋一

名古屋コーチン協会が創立10周年を迎えられるに当たり心からお喜び申し上げます。

愛知県の誇る名古屋コーチンについては、改めて申すまでもありませんが、関係する皆様方の先進的な取り組みにより、我が国を代表する地鶏・銘柄鶏として不動の地位を築かれているところです。

我が国の農業を巡る情勢は、今後の更なる国際化の進展が予想される中で、生産コストの低減のみならず輸入品との差別化、消費者ニーズに合わせた生産物の多様化、高付加価値化の取り組みが重要になってくると考えられます。

そうした観点から、名古屋コーチンの生産、普及を推進される貴協会の取り組みは、我が国の地域農業、中小規模養鶏の存続という観点から非常に重要であり、今後とも注目されるべきものと考えています。

家畜改良センターにおいても、岡崎おうはん、たつといった国産鶏種の開発、各地域の地鶏のサポート等を行って

おりますが、特に、岡崎おうはんが愛知県内の銘柄鶏として利用されているご縁もあり、これまで、鶏改良の全国会議、シンポジウムの開催といった全国一体となった活動にも連携、ご協力いただいているところです。

今後とも、貴協会には、引き続き、地鶏・銘柄鶏のトップランナーとしてご指導、ご鞭撻をお願いする次第です。

最後に、名古屋コーチン並びに貴協会のますますのご発展、皆様の更なるご活躍を祈念しまして、お祝いの言葉とさせていただきます。



名古屋コーチン協会創立10周年にあたり

一般社団法人日本食鳥協会会長 佐藤 実

一般社団法人名古屋コーチン協会創立10周年を迎えられ、心よりお慶び申し上げます。

また、名古屋コーチン協会の小出代表理事はじめ、歴代の理事の方々、並びに10年間にわたり、協会の発展にご尽力されてこられました関係者の皆様に対しまして、あらためて敬意を表したいと思いますし重ねてお慶びを申し上げます。

さて、名古屋コーチンの歴史を顧みますと、昭和37年以降、絶滅の危機に瀕する時代もありましたが、昭和59年に愛知県が地鶏肉生産のため、大型に改良した肉用名古屋コーチンを世に出して以降、グルメ志向、本物志向とも相まって生産羽数が急増し、卵用と合わせて平成24年以降100万羽超の生産羽数となっており見事な復活を遂げております。

これは、愛知県はもちろんのこと、名古屋市や民間の生産者など官民一体となって種鶏の確保やひなの供給体制を整備された結果であろうと思われます。その中でも名古屋コーチン協会が平成21年に創立された意義は極めて重要であり、大変大きな役割を果たされています。消費者アンケートで認知度90%以上という脅威的な数値が物語っておりますのは名古屋コーチン協会の永年の地道な普及啓発活動の賜物と言わざるを得ません。

最近の食鳥産業における環境としては、円安等で飼料価格が高止まりしているものの、鶏肉の需要は年々増加して

おります。その中で、この知名度NO.1で地鶏の王様である名古屋コーチンを今後いかに消費拡大につなげていくかが今後の大きなテーマであろうと思われます。

我々としては、内需拡大は勿論のこと、海外輸出に数年前から取り組んでおり、輸出の目玉は何といても「名古屋コーチン」であります。香港の富裕層は、奥深い味わいや歯ごたえをしっかりと認識され、継続的な購買へと繋がっております。また、カンボジアでも大変関心が高く、是非とも取り扱いたいというレストランが多くあります。

当協会は、名古屋コーチン協会と共に普及啓発に当然注力して参りますが、ご当地であります愛知県並びに名古屋市の絶大なるご支援を賜りたく存じます。

最後になりましたが、名古屋コーチン協会が引き続き地鶏肉のリーダーとして、会員各位ともども、今後20年、30年と発展され、社会に貢献されることを祈念申し上げます。



名古屋コーチンの歩み

名古屋コーチンの育種改良と試験研究の歴史

愛知県農業総合試験場 企画普及部 広域指導室 主任専門員 森下 忠

はじめに

ライト兄弟が人類初の動力飛行に成功した明治36年、愛知県農事試験場畜産部で名古屋コーチンの育種改良を担うようになりました。以来100有余年、時代の要望に応える形で名古屋コーチンの育種改良や鶏肉・鶏卵の研究に取り組んでいます。今回は、名古屋コーチンの育種改良の歴史と、試験研究により分かってきたことを紹介します。

1 育種改良の歴史

～卵肉兼用種から、卵用・肉用に特化した系統造成へ～

名古屋コーチンは、味わい深い肉質と産卵性の良さを兼ね備えた、卵肉兼用種として知られています。現在は、生産目的に応じて肉用と卵用に分かれて育種されており、肉用系統は産肉性、卵用系統は産卵性を向上するよう育種改良されています。これまでに、肉用3系統、卵用3系統が開発されています。最近では、平成22年に卵用系統NGY5が、平成29年に肉用系統としてNGY7が開発されました。

表1 愛知県が開発した名古屋コーチン系統

系統名	完成年	特徴	用途
NGY1	大正 8 (1919) 年	明治時代からの在来系統を改良	(遺伝資源)
NGY2	昭和59 (1984) 年	産肉性と産卵性が高い	肉用(雌親)
NGY3	平成 3 (1991) 年	産肉性が高い	(遺伝資源)
NGY4	平成12 (2000) 年	産卵性が高く、卵殻色が良い	卵用(雌親)
NGY5	平成22 (2010) 年	卵殻表面の白斑点出現が多い	卵用(雄親)
NGY6	令和 3 (2021) 年予定	NGY4の後継として開発中	卵用(雌親)
NGY7	平成29 (2017) 年	産肉性が高い	肉用(雄親)
NGY8	令和 8 (2026) 年予定	NGY2の後継として開発中	

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/nogyo-keiei/kochin-ngy7.html>を元に一部修正

生産段階では、複数の系統を交配させた鶏が、実用鶏として利用されます。肉用、卵用の目的に合わせて、それぞれ最適になるように系統が掛け合わせられ、ヒナが供給されています。新系統の開発とともに、最適な掛け合わせになる組み合わせについて、研究されています。

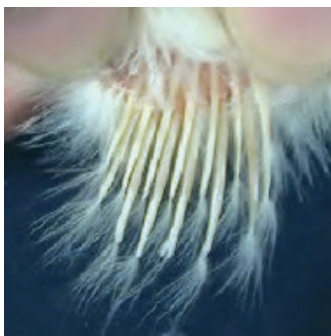
系統は世代を重ねるほど近親交配が進み、能力が低下します。そのため、定期的に更新する必要があり、現在は卵用のNGY6及び肉用のNGY8を造成中です。

2 羽装鑑別、就巢性の除去、喧騒性の解明

名古屋コーチンでは、卵用・肉用に向けた育種改良とともに、産業動物に適するような改良も行われています。雛鶏の雌雄判別を行う肛門鑑別法は、我が国で開発され、精度の高い鑑別法ですが、熟練を要する技術です。また、名古屋コーチンは他の鶏種と比較して生殖隆起が明確ではないため、鑑別を誤りやすい鶏種でもあります。近年の実用鶏では、より簡易な判別方法として羽装鑑別法が採用されています。羽装鑑別は、

翼の上羽と下羽の長さに違いを生じる遺伝子が伴性遺伝(性に伴った遺伝)するため、これを応用して雌雄を判別する方法で、名古屋コーチンについても羽装鑑別できる系統を開発しています。

速羽



遅羽



図1 ニワトリ初生ヒナの羽装の違い(上羽と下羽の長さが異なる)(中村ら、2010)改

100年以上の改良の歴史を持つ名古屋コーチンですが、一部では就巢性や喧騒性などの在来鶏時代の名残が見られます。

就巢性は抱卵により産卵が止まる現象で、白色レグホーン等の卵用種では遺伝子レベルで除去されていますが、名古屋コーチンでは個体によって就巢性がみられます。就巢性は諸条件が揃ったときに発現する

ため、条件の解明と就巢性を除去する改良に取り組まれています。

喧騒性は光や音等の刺激に対して鶏が過敏に反応する現象で、鶏群が興奮状態に陥り、外傷や圧死するケースがあります。群飼される肉用鶏で問題になる事例があり、喧騒性を起こす条件の解明や、喧騒性に関与するホルモン等の研究が行われています。

3 名古屋コーチンをDNAで識別する方法の開発

愛知県と独立行政法人農業生物資源研究所(当時)が共同で、鶏肉中のDNAから名古屋コーチンを識別する技術を開発しました(特許公開番号2007-236298)。平成19年には名古屋コーチン偽装疑惑騒動があり、愛知県は平成20年4月1日に「名古屋コーチン及びその鶏卵肉に関する基準」を定め(平成

21年に一部改正)、名古屋コーチンを「外形上の特徴を備え、DNA検査により確認できるもの」と定義しています。

名古屋コーチン協会では、このDNA識別法による検査を活用して、名古屋コーチン商品の自主検査を定期的に取り組み、消費者の信頼性確保に努めています。

4 名古屋コーチン鶏肉のおいしさの謎解き

肉用に改良されてきたブロイラーは、短期間(約50日)で出荷に適した体重になるため、肉は柔らかく、遊離アミノ酸が多い特徴があります。一方、名古屋コーチンは約110~150日かけて、じっくりと飼育されるため、締まった歯ごたえが特徴となっています。

外見的には、名古屋コーチンのモモ肉はブロイラー

に比べて赤みが強く、一方、ムネ肉は色に明るみがあります。栄養成分では、名古屋コーチンとブロイラーのもも肉で比較したところ、水分、タンパク質、粗脂肪に違いはありませんが、コラーゲン線維の構造形成に関わるヒドロキシプロリンの含有量がブロイラーの約2.5倍高いという結果が得られています(表2)²⁾。

表2 モモ肉の栄養成分の比較

	水分 %	粗タンパク質 %	粗脂肪 %	ヒドロキシプロリン μmoles/原物100g
名古屋コーチン※1	75.1	21.1	2.7	3559.6
ブロイラー※1	76.8	19.9	2.6	1408.3

※1) 名古屋コーチンは20週齢、ブロイラーは8週齢、ともに雄(尾関ら、1994)

さらに、モモ肉(筋肉)の組織を光学顕微鏡で観察すると、図2に示すようにブロイラーは筋線維の横断面が円形に近い形ですが、名古屋コーチンは角ばった多角形をしています³⁾。さらに、名古屋コーチンはブロイラーよりも筋内膜(写真中のE)が厚く、このような構造的違いが名古屋コーチンの鶏肉の歯ごたえと関係していると考えられます。

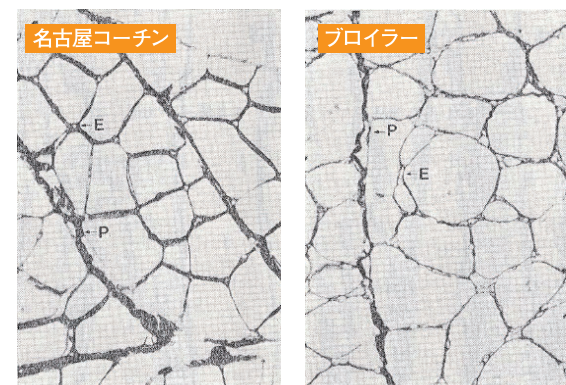


図2 もも肉の組織写真(300倍)(尾関ら、1992)

鶏肉の旨味成分について、名古屋コーチンとその他の鶏種を比較した報告があります^{4,5,6)}。これらの報告では、旨味成分となる遊離アミノ酸は、ブロイラーに

比べ名古屋コーチンの方が少ないとされています。これは、若齢期の方がタンパク質の代謝が活発で、タンパク質のもととなるアミノ酸の貯蔵分(アミノ酸プール)が多いことが影響していると考えられます。しかし、実際にブロイラー肉と名古屋コーチン肉を食べ比べると、明らかに名古屋コーチンのほうが味わい深く感じます。

核酸系旨味成分であるイノシン酸は、ブロイラーでは200μg/g以下であるのに対し、名古屋コーチンでは268.0μg/gと比較的高いとの報告があります⁴⁾。旨味成分については、アミノ酸系成分と核酸系成分が混在することで、相乗効果により旨味が増すことが知られており、名古屋コーチンのおいしさの理由の一つと考えられます。

最近の研究では、基本五味(甘味、酸味、塩味、苦味、旨味)に続く第6の味覚として、脂味(脂肪味)が議論されています。また、食肉には独特の香気成分がおいしさの相乗効果をもたらすことが報告されており、例えば黒毛和種の牛肉では「和牛香」がおいしさの一因となっています。名古屋コーチンについても、独特の香気成分が指摘されており⁵⁾、アミノ酸以外の物質(脂肪酸、ペプチド等)や香気成分、あるいは歯ごたえなどの複合要因により、その豊かな味わいが形作られていると想像されます。

5 特色のある名古屋コーチン鶏卵

名古屋コーチン鶏卵は、他の鶏種にはない特徴があります。

卵殻では、白玉、赤玉とは異なる桜色の外観に、白斑点が散らばっており、鶏卵直売における差別化アイテムとなっています。卵質では、卵全体に占める卵黄割合が高いことや、同じ飼料で飼養した場合でも卵黄色が濃くなります。

さらに、名古屋コーチン鶏卵の特徴について、分かってきたことがあります。名古屋コーチン卵の卵黄は、日齢や温度に関係なく白色レグホーンに比べ有意に粘度があります(表3)。

名古屋コーチンの卵黄球(卵黄膜の中にある顆粒

状物質)は、白色レグホーンと比較して小さく、密度が高くなります⁷⁾。また、名古屋コーチンの卵黄は白色レグホーンに比べ脂質の割合が高く(表4)、卵黄球のサイズや脂肪の割合が、名古屋コーチン卵の粘度(濃厚さ)に影響していると考えられます。

鶏卵のおいしさを調査するため、白色レグホーンと名古屋コーチンの鶏卵(全卵、卵白、卵黄)について味覚センサーによる測定をしました⁸⁾。その結果、全卵及び卵白については明確な傾向はありませんでしたが、卵黄については白色レグホーンに比べ名古屋コーチンは旨味が強く、コクとして余韻が残る味との結果が出ました(図5)。

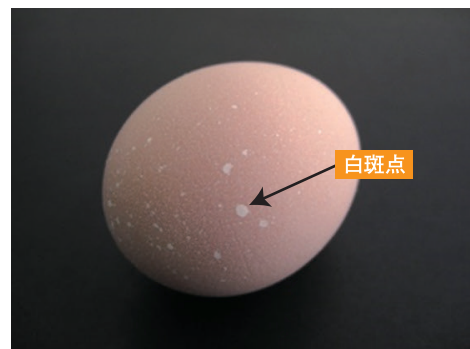


図3 名古屋コーチン卵の特徴

表3 名古屋コーチンと白色レグホーンの卵黄粘度

単位：mPa.s

日 齢	220			310		
温度(℃)	20	30	40	20	30	40
名古屋コーチン	3,714**	2,706**	1,955**	3,658**	2,538**	2,410**
白色レグホーン	1,769	1,496	1,120	1,790	1,321	1,223

※※) 有意差あり (p<0.01) (中村ら、2013)

表4 名古屋コーチンと白色レグホーン卵の一般成分

単位：%

成分	卵 白		卵 黄	
	名古屋コーチン	白色レグホーン	名古屋コーチン	白色レグホーン
水分	86.98	87.16	46.63	46.99
蛋白質	10.76	11.01	16.08	16.33
脂質	0.03	0.04	36.93**	36.13
灰分	0.72	0.72	1.67	1.68
還元糖	0.35	0.35	0.14	0.17

※※) 有意差あり (p<0.01) (小川ら、1999)

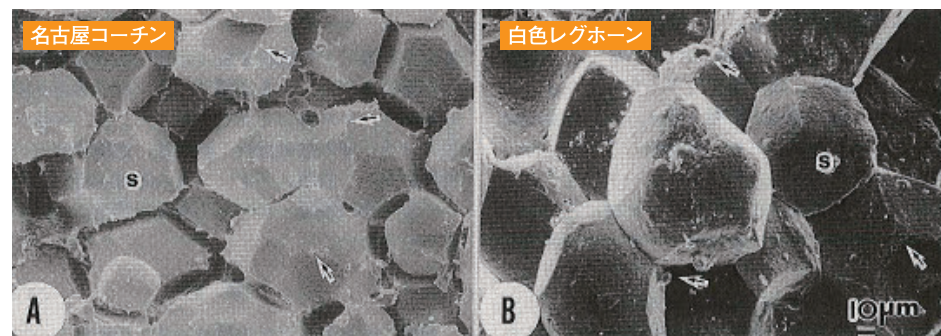


図4 卵黄中層部の卵黄球の走行電子顕微鏡像 (小川ら、1999)

白色レグホーン卵黄の味覚推定値を0とした相対比較

- 味覚差は1.0は大多数の人が異なる味わいと感じる濃度差
- 味覚差0.5は味覚に敏感な人なら知覚できる濃度差

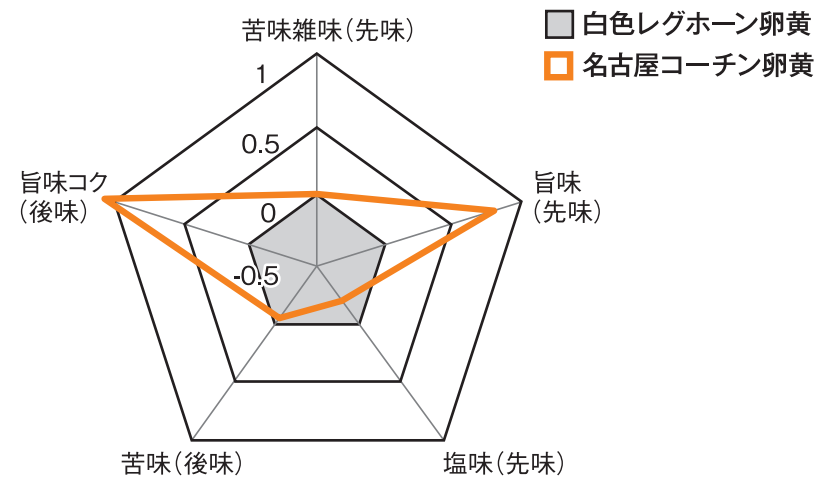


図5 味覚センサーによる卵黄味覚推定差 (中村ら、2013)

6

情報の提供

愛知県農業総合試験場での研究については、研究報告としてまとめた内容はホームページに掲載されます。また、飼養管理技術の要点をまとめ、小冊子にしたものを生産者向けに提供しており、最近では、平成26年に「卵用名古屋コーチン飼養管理マニュアル(改訂版)」⁹⁾を発行しています。

愛知県農業総合試験場ホームページ
<https://www.pref.aichi.jp/nososi/>

このほか、「実用化技術研究会」等の研究会を定期的に開催して、最新の研究成果や技術情報を報告し、生産者の飼育技術の向上を図っています。

さいごに

海部莊平・正秀翁の残された名古屋コーチンは、明治、大正、昭和、平成を経て令和へと、移りゆく時代の中で多くの方々に喜びと感動を提供し、その思いを受け止める方々の情熱により、日々進化しています。そして、名古屋コーチン発祥の地である小牧市に新たな種鶏場を建設しており、次の進化を遂げることになります。種鶏の供給能力の向上、鳥インフルエンザなどの悪性伝染病への防疫強化など、需要に応じた対応強化を図ります。名古屋コーチンの精液を系統ごとに冷凍保存し、複数個所で保管してリスク分散に努めています。名古屋コーチンの素晴らしさを未来に伝えられるように、これからも育種改良、試験研究を続けて行きます。

参考文献

- 1) 中村ら「名古屋種初生ヒナの羽性鑑別の精度」愛知農総試研報 42:107-112(2010)
- 2) 尾関ら「名古屋コーチン(名古屋種)鶏肉の食品組織学的特性(第2報)コーチンもも肉の組織構造とその成分について」調理科学 27(3)183-190(1994)
- 3) 尾関ら「名古屋コーチン(名古屋種)鶏肉の食品組織学的特性(第1報)もも肉の結合組織について」調理科学 25(4)301-305(1992)
- 4) 榛澤ら「鶏肉の旨み成分に関する系統改良手法の検討」(独)家畜改良センター兵庫牧場HP (<http://www.nlbc.go.jp/hyogo/syokukai/shiken/kairyoku.pdf>)
- 5) 松石ら「名古屋コーチン、ブロイラーおよび合鴨肉の食味特性の比較」日畜会報 76(4)423-430(2005)
- 6) 山田ら「市販の会津地鶏肉における遊離アミノ酸と脂肪酸組成について」日本食生活学会誌 24(3)177-182(2013)
- 7) 小川ら「名古屋コーチン卵の物理化学的特性」日本調理科学会誌 32(2)96-101(1999)
- 8) 中村ら「名古屋種の卵に関する加工及び味覚特性の解明」愛知農総試研報 45:105-111(2013)
- 9) 養鶏研究室資料2014 卵用名古屋コーチン飼養管理マニュアル(改訂版)愛知県農業総合試験場

(図2、4の写真は日本調理科学会誌から転載しています)

名古屋コーチン 生産（え付け）羽数の推移

単位：万羽

年次（平成）		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
羽 数		108.0	96.7	89.0	100.3	104.0	103.4	102.6	108.2	110.6	105.5
内 訳	肉 用	99.5	89.2	81.8	90.2	96.0	93.2	92.5	98.4	101.3	95.8
	卵 用	8.5	7.5	7.2	10.1	8.0	10.2	10.1	9.8	9.3	9.7

名古屋コーチン協会 会員数の推移

年度（平成）		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
年度末会員		210	226	245	257	261	270	290	296	307	312
内 訳	孵卵部会	6	6	7	7	6	6	6	6	5	5
	鶏卵部会	55	59	64	65	65	66	68	68	66	66
	食鳥部会	54	55	55	55	53	53	51	51	51	51
	食品部会	92	100	110	117	122	126	140	142	152	156
	賛助会員	5	6	9	13	15	19	25	29	33	34

名古屋コーチン協会 役員一覧

年度（平成）		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
代表理事		古川 隆二	杉本 勇	多田 実	鈴木 忠	小出 友則					
理 事	副理事長	杉本 勇	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二	古川 隆二
	副理事長	寺沢 錠次	鈴木 忠	鈴木 忠	鈴木 忠	多田 実	平田享司	鈴木 忠	鈴木 忠	鈴木 忠	鈴木 忠
	副理事長	湯浅 和征	湯浅 和征	湯浅 和征	花井 千治	花井 千治	花井 千治	平田 享司	平田 享司	平田 享司	平田 享司
	副理事長	天野 國重	天野 國重	天野 國重	天野 國重	中川 次郎	中川 次郎	花井 千治	花井 千治	花井 千治	花井 千治
	副理事長	多田 実	多田 実	多田 実	杉本 勇	杉本 勇	杉本俊隆	中川 次郎	中川 次郎	中川 次郎	中川 次郎
	副理事長	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	理 事	浅井 章	星野 明	星野 明	星野 明	星野 明	星野 明	星野 明	星野 明	星野 明	星野 明
	理 事	稲垣 利幸	稲垣 利幸	稲垣 利幸	稲垣 利幸	稲垣 利幸	稲垣利幸	稲垣利正	稲垣 利正	稲垣 利正	稲垣 利正
	理 事	今泉 耕治	今泉 耕治	今泉 耕治	今泉耕治	中川次郎	天野 國重	天野 國重	天野 國重	天野 國重	天野 國重
	理 事	鈴木 忠	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘	梶野 剛弘
常務理事	理 事	—	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝	大橋 敏勝
	常務理事	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	大塚 勝正	大塚 勝正	大塚 勝正	大塚 勝正	大塚 勝正	大塚 勝正	大塚 勝正
監 事	井戸 肇	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則	小出 友則
	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一	牧野 信一
相談役	—	浅井 章	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之	石本 佳之
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
顧問(県)	永田 清	小出 茂樹	中野 幹也				加藤 正人	高橋 智保			
顧問(市)	稲垣 敬	山本秀隆	原口辰郎	三宅基幸	早川 高明	武藤賀典	小林綾子	加納弘樹			

名古屋コーチン関係年表

1868年

● 明元

食録を離れた尾張藩士による専業養鶏の芽生え

1887年

● 明20

海部莊平・正秀兄弟による名古屋コーチンの作出

1903年

● 明36

農事試験場に畜産部を新設、養鶏に関する試験に着手（愛知県）

1905年

● 明38

産卵性能の向上に加え、卵を汚す脚毛の除去、鉛色の脚色に固定（品種としての斉一性）
国産実用品種第1号として認定（日本家禽協会3月10日）

1919年

● 大8

名古屋コーチンから名古屋種に改称（中央畜産会）

1937年

● 昭12

県種鶏場、安城町（現安城市）に設置

1948年

● 昭23

産卵性の持続、就巢性の除去、速羽性の改良により能力がさらに向上
県種鶏場清州分場は養鶏試験場として発足

1955年

● 昭30

年間500万羽のヒナが生産・普及

1958年

● 昭33

県産卵能力集合検定で「年間356卵鶏」

1963年

● 昭38

「350連産鶏」記録
〈卵用・肉用専用種の輸入が始まる〉

1968年

● 昭43

県農業総合試験場養鶏研究所発足（養鶏試験場廃止）

1970年

● 昭45

養鶏場から姿を消し、数百羽程度にまで羽数が減少

1974年

● 昭49

名古屋コーチンの肉用系統造成に着手（富山県から素材鶏を導入）

1980年

● 昭55

肉用タイプ実用鶏の市販を開始

1981年

● 昭56

名古屋コーチン普及協会の設立

1984年

● 昭59

体重が1.5倍となった肉用系統が完成

1987年

● 昭62

名古屋コーチン実用鶏の出荷羽数が10万羽を超える（16.6万羽）

1993年

● 平5

第2の肉用系統が開発（20%大型化された実用鶏の普及開始）

1995年

● 平7

名古屋コーチン実用鶏の出荷羽数が50万羽を超える（51.3万羽）

2000年

● 平12

卵用系統が開発（卵殻色や産卵率が改善）され、普及開始

2004年

● 平16

名古屋コーチン実用鶏の出荷羽数が100万羽を超える（104万羽）

2008年

● 平20

名古屋コーチン協会設立準備会発足

2009年

● 平21

一般社団法人名古屋コーチン協会設立

2016年

● 平28

「3月10日は名古屋コーチンの日」として登録『（一社）日本記念日協会』

2018年

● 平30

県種鶏場の移転整備工事に着手（安城市→小牧市）完成予定：2022年度



食の幸せ名古屋コーチン

一般社団法人

名古屋コーチン協会

http://nagoya-cochin.jp/

〒460-0002
名古屋市中区丸の内3-4-10大津橋ビル
TEL052-951-7510 FAX052-253-6658

