NagoyaCochin PRESS
名古屋コーチンプレス
一般社団法人 名古屋コーチン協会 〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-4-10 大津橋ビル
TEL／052-951-7510 FAX／052-253-6658
2016. 6月号 No.20

会員のごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会 副理事長（孵卵部会長） 中 川 次 郎
（株式会社 スリーエム 取締役）

会員の皆様方には日頃大変お世話になっております。改めて御礼申し上げます。

私は1972年豊橋飼料㈱入社後、1年間の研修期間を経て営業に配属され、関東地区で4年、中国地方で9年、主に採卵鶏飼料の販売活動に励みました。1986年技術部門に配転となり、採卵鶏用・乳牛用・肉牛用配合飼料の新製品開発とその普及に努め、順次技術全般・製造部門にも携わってまいりました。近年、丸トポートリー食品㈱と㈱スリーエムの経営に関わることで名古屋コーチンと本格的に出会うことになりました。

配合飼料の開発といっても鶏と牛では消化器官が大きく違います。牛は成牛で200リットルもの発酵タンク（第4胃）をもち、原理として草（繊維質）を原料に細菌を増殖し、発酵で生じる酢酸や酪酸等の脂肪酸をエネルギー、微生物の体タンパクをタンパク源として利用し生きています。発酵タンクの中は様々な種類の細菌や原虫が共生や生存競争を繰り広げる生態系です。微生物の種類と数のバランス、その豊かさと安定性は牛の健康や乳肉の生産性に大きく関わっています。

ちょうど当協会の有り様はこの様な「生態系」の姿に思えます。県種鶏場→種鶏孵卵業→育成業・採卵業→食鳥処理業→加工業→販売業への流れは、名古屋コーチンの信頼性を核にして、参加企業様の多様な形態へと広がりを見せています。この「多様性が発展の鍵」と考えます。各業種が連携し、各企業体が特色を持って発展を目指している姿です。

思えば8年前の危機を契機に当協会が発足し7年が経過しました。

現在の会員数294は当時想定のほぼ3倍です。背景には愛知県及び名古屋市の絶大なるご支援、愛と知に溢れた職員の方々のお力、発足当初からの会員の皆様と事務局の熱意があったと考えます。

これからも官民力を合わせて名古屋コーチンによる「食の喜び」を広げ、「名古屋コーチンGDP」の拡大を目指して行きましょう。

㈱スリーエムとしては「良いヒナ、良いエサ、良い管理」で初期の役割を果たすべく、良質なヒナを安定的に供給してまいりますのでよろしくお願い申し上げます。

会員紹介

経営理念は「鶏バカ精神」

株式会社鳥重商店
代表取締役　羽田野伸朗

当社は、昭和30年創業の食鳥処理加工卸販売の会社でございます。

平成25年に、社員とお得意先様によるアンケートを実施し、経営理念を「鶏バカ精神」とし、丁寧・安心・安全をお届けする行動指針を定め、日々実行しております。

養鶏農家の皆様に、大事に育てていただいた名古屋コーチンを丁体にて仕入れ、職人によるまな板包丁の手捌きで処理し「手捌き侍コーチン」として、お得意先様にお届けをしております。

愛知県を代表する名古屋コーチンは、食材としての美味しさは、いかなる調理にも適応し、特に煮物・焼き物料理は逸品とご好評を頂いております。そして、和食に留まらず、世界中の鶏料理にも優れた食材として力を発揮しています。

歯ごたえの良い食感と香り、コクのある旨味は鶏の王様であると自信を持って断言できると思います。

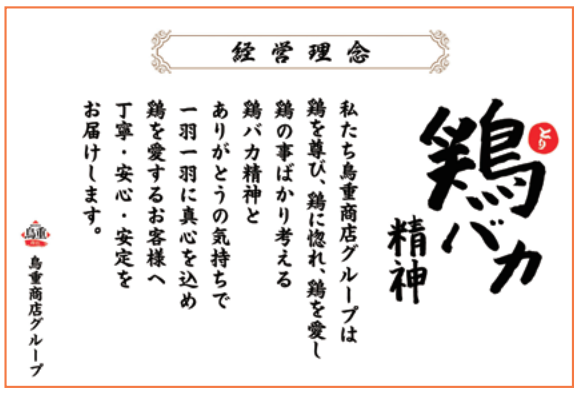
本社工場では愛知の鶏文化向上のため、ホテル関係の調理師、飲食店の料理担当者の皆様に工場を開放して鶏の解体道場を行い、丸1羽の手捌き調理を指導させていただいております。

さらに、2年半前よりプレミアムな「完熟鶏名古屋コーチン」作りを始めました。

無菌環境と保管温度管理を長年研究し、独自製法で10日間程安定熟成させることで、ついに商品化に成功いたしました。

当社では、この「完熟鶏名古屋コーチン」と「手捌き侍コーチン」は、今後差別化と新しいメニューの提案ができる高付加価値のある商品と確信しております。

名古屋は鶏好きな地域で、他県からも多くの観光客がその味を求めてお越しになられます。一人でも多くのお客様に、おいしい名古屋コーチンを提供できる環境作りを目指して、これからも努力し、ご地元飲食店の皆様のお役に立つよう「鶏バカ精神」で頑張ってお届けして参ります。



経営理念

会員紹介

名古屋コーチンと共に発展を目指して

有限会社高橋養鶏
常務取締役 高橋賢次

㈲高橋養鶏は豊橋市で養鶏一筋70年。祖父の代から3代続けて養鶏業を営まさせていただいおります。成鶏の羽数は約13万羽飼育しております。そのうち採卵用名古屋コーチンは約3000羽ほどになります。

私が高橋養鶏の仕事を手伝うようになって13年になりますが、ちょうどその頃から餌の高騰もはじまりまして、経営的に大変厳しい状況だったと記憶しております。そんな中で少しでも高付加価値の卵を扱い活路を見出そうとして名古屋コーチンの飼育を少しずつするようになりました。

㈲高橋養鶏は名古屋コーチンの飼育を軸にしていろいろな取り組みを展開しております。コーチンの産卵成績の向上を目指すのはもちろんですが、コーチンのブランドを理解してもらいその価値に見合った価格で購入していただけるお客様を増やしつつ、卵を産み終わったコーチンの親鳥を商品化して自家販売し、卵と親鳥の商品化で売り上げに貢献させています。

また、昨年よりたまごとお惣菜の直売店「たまごと」をオープンさせていただき、名古屋コーチンを使った惣菜も大変ご好評いただいております。名古屋コーチンの親鳥を使った商品のラインナップとしては、

名古屋コーチンのつくね串

うま味と歯ごたえが特徴の名古屋コーチンと鶏肉をバランスよくミックスして、120gと大きいサイズに仕上げました。ボリュームも味も満足して頂ける一品です。

名古屋コーチン八幡巻き

おせち料理でも人気の八幡巻きです。牛蒡と人参を深いうま味と弾力ある名古屋コーチン肉で包んで煮込み、ふっくらと仕上げました。

名古屋コーチンスモークチキン

名古屋コーチンの親鳥肉を職人が丁寧にスモークいたしました。強い弾力とうま味で噛む程に味の出るコーチンはお酒との相性もぴったりです。

どの商品も名古屋コーチンの味や特徴を生かした自慢の商品になっております。

飼料の高騰はまだ続いており、養鶏業界は大変な過渡期にあります。この厳しい状況の中、経営の安定を目指し、今後は肉用の名古屋コーチンの育成にも取り組みたいと思っております。

㈲高橋養鶏は名古屋コーチンと共に発展していきたいと努力していきますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

名古屋コーチンつくね串

名古屋コーチン八幡巻き

名古屋コーチンスモークチキン

なごやめしは地域が誇る食文化

なごやめし普及促進協議会事務局
事務局長　石原　治

2005年に開催された愛･地球博を契機として､「なごやめし」と総称される愛知･名古屋における特徴的な食文化の認知度が全国的に高まり、テレビや雑誌など、多くのマスメディアに取り上げられるようになりました。名古屋市が毎年行っている名古屋の観光に関するインターネット調査においても､「なごやめし」は認知度、訪問・体験状況など、いずれの項目でもトップの評価を得ています。

そこで､「なごやめし」を当地域の特色ある観光資源と位置づけ、行政及び関連団体が連携し、「なごやめし」の魅力のPRや普及促進を通じて国内外からの観光誘客を図るため「なごやめし普及促進協議会」を2015年に設立いたしました。

「なごやめし」は、名古屋及び近郊で広く受け入れられ、愛されてきた地域独特のメニューで、家庭や飲食店で広く食されているものです｡これほどバラエティに富んだご当地グルメを持つ地域は他にありません。「なごやめし」はこの地域が誇る豊かな食文化なのです。

元祖・地鶏として絶大なブランド力を誇る名古屋コーチンは、素材そのものに魅力を持つという点で、「なごやめし」の中では貴重な存在です。また、その味覚はもちろん、歴史的背景などさまざまな点において大変PR力のある「なごやめし」と認識しております。

なごやめし普及促進協議会では、名古屋コーチン協会様にもご協力をいただき､「なごやめし」の普及に努めているところでございます。今後も「なごやめし」を全国に、そして世界に対してその魅力を発信してまいりますので、今後とも皆さまの更なるご支援・ご協力を賜りますよう何とぞよろしくお願い申し上げます。

なごやめし普及促進協議会
公式ロゴマーク

なごやめし普及促進協議会公式ＨＰ　http://nagoya-meshi.jp/

【お問合せ先】　なごやめし普及促進協議会
（名古屋観光コンベンションビューロー内）
名古屋市中区栄2－10－19　名古屋商工会議所ビル11階
ＴＥＬ：052－202－1145
担当：荒川、鈴木、戸松