



名古屋 コーチン プレス

新年のごあいさつ



愛知県知事
大村 秀章

2018 1 月号 No.25

N A G O Y A C O C H I N P R E S S

あけましておめでとうございます。

新たな年が、県民の皆様方にとりまして、素晴らしい1年となりますよう、心からお祈り申し上げます。

去年は、愛知総合工科高等学校専攻科の公設民営化や、遠隔型自動運転システムの実証実験、あいち航空ミュージアムのオープン、スタジオジブリ作品をテーマとした「ジブリパーク構想」の立ち上げなど、全国初となる取組、愛知ならではの取組にチャレンジした1年でした。また、アメリカ、ベルギー等の地域と相互協力等の覚書を締結し、海外とのパイプを一層強固にした1年でもありました。

今年も、愛知の総合力を更に高めるとともに、未来へと続く取組を愛知の発展の種として、しっかりと芽吹かせ、着実に育んでいく1年にしてまいります。

また、農林水産業においては、2020年度を目標年度とする「食と緑の基本計画2020」に基づき、本県の強みや特長を生かした12の重点プロジェクトを軸に、経済連携協定等によるグローバル化も見据えながら、競争力の高い農林水産業などの実現を目指してまいります。

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』の記念イベントを中心として、更なる普及推進に取り組むとともに、本年は首都圏においてもPRイベントを開催し、ブランド力の強化や知名度の向上を図ってまいります。

さらに、名古屋コーチンの生産体制の充実強化のため、その拠点となる畜産総合センター種鶏場の移転整備事業についても、引き続き着実に進めてまいります。

最後になりますが、今年も、「日本一元気な愛知」の実現に向け全力で取り組んでまいりますので、皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成30年元旦

2018 1 月号 No.25

会 員 紹 介

地域資源「小牧発祥！名古屋コーチン」のブランディング向上を目指して



デリカ食品工業株式会社

代表取締役社長 廣野友巳



フードセレクション出展（東京ビッグサイト）



名古屋コーチンハム・ソーセージギフト

デリカ食品工業は平成元年9月創業、スーパーや飲食店向けに食肉加工・惣菜・名古屋コーチンのPB・OEM商品を開発、製造しています。「安心で、おいしく、お値打ちな品を、早くお客様に」をモットーに誠心誠意、惣菜ビジネスに取り組んでいます。特に名古屋コーチン関連商品においては、「皆さん、名古屋コーチンは知っているが、食べたことがない。さらに小牧が発祥という事実をまだまだ知らない」という課題から、人々の毎日の食卓を担うシーンを考え、日常的に食べやすい「シュウマイ」、地元の食文化を伝承する「ひきずり鍋」、高級ギフト用「ハム・ソーセージ」など、幅広いニーズに応える名古屋コーチン商品開発を行っています。食品開発のお考え、お悩みがございましたら、デリカ食品工業へお気軽にご相談ください。

明治維新で禄を失った尾張藩士、海部壮平・正秀兄弟が養鶏業を始めた小牧市では、名古屋コーチン発祥の地として地域資源活用による観光振興、事業者振興を推進しています。このような歴史的背景は、「小牧」と「名古屋コーチン」を繋ぐ強みであり、小牧商工名古屋コーチンプロジェクトを中心に、小牧市、小牧市観光協会と連携し「小牧発祥！名古屋コーチン」の普及啓蒙、地域活性化を図るため活動をしています。さらには、3月10日の「名古屋コーチンの日」制定を機に愛知県・名古屋コーチン協会との協働に広がり、私たちの地域資源である名古屋コーチンを「育てる・磨く・つなぐ・伝える」ため、地域の行政・団体・事業者が一体となって取り組んでいきたいと考えております。

愛知県小牧市入鹿出新田 1208-1 (0568) 77-3166
<http://www.delica-f.co.jp/>



名古屋コーチン卵の「おいしさ」を考える

～調理の視点から～

中部大学応用生物学部教授 小川宣子

名古屋コーチンの卵は、全卵を利用して弾力がある厚焼き卵、卵白はより膨らむケーキの生地、卵黄はまろやかなドレッシングを作ることができる卵であることが調理学の視点から明らかになりました。

卵は熱によって凝固し流動性を失う「熱凝固性」、外からの圧力により変性したたんぱく質の網目構造内に空気を保持することができる「起泡性」、油を細かな粒子にし、一見、水と一体化しているかのように見えるようにする（コロイド状態）「乳化性」と、多くの調理加工特性を有する食材であることから、1785年に刊行された「万宝料理秘密箱」には103種にもおよぶ卵料理が記載され、現代でも多くの料理に卵は使用されています。

これらの調理加工特性から名古屋コーチン卵の「おいしさ」について考えていきます。

1 熱凝固性

熱凝固性を利用した料理はゆで卵、厚焼き卵、オムレツ、茶碗むしと多種にわたります。ここでは厚焼き卵について紹介します。

「おいしい」厚焼き卵は、弾力があり、口の中に入れたらホロホロと崩れていくものと定義し、厚焼き卵の物性を測定した時、弾性率が大きいものは弾力があり、粘性率が小さいものは粘りが小さいため口の中で崩れやすいということを表しています。

名古屋コーチン卵と白色レグホン卵で作成した厚焼き卵では（表1）、名古屋コーチンの厚焼き卵は白色レグホンに比べ、弾性率が大きく、粘性率が小さいことから、白色レグホン卵よりも「おいしい」厚焼き卵であることを示しています。

表1 厚焼き卵の物性値

卵の種類	弾性率 E_0 ($\times 10^3 \text{Pa}$)	粘性率 η_N ($\times 10^7 \text{Pa}\cdot\text{s}$)
名古屋コーチン	$10.48^b \pm 0.49$	$1.54^a \pm 0.23$
白色レグホン	$7.05^a \pm 0.64$	$1.66^a \pm 0.22$

*:値は5個の平均±標準偏差を示す。

*:異なるアルファベットは卵の種類で E_0 に有意($P < 0.01$)に差があることを示す。

名古屋コーチン卵の「おいしさ」を考える～調理の視点から～

2 起泡性

網目構造に保持された空気を活用してマシュマロやメレンゲ、加熱することで空気が膨張する性質を利用した料理としてスポンジケーキやエンゼルケーキなどがあります。濃厚卵白が多く存在するほど、より空気を抱き込むことができ、膨らみます。したがって、鮮度がよい卵は濃厚卵白が多いことから起泡性に優れています。図1より、名古屋コーチン卵の方が白色レグホンに比べて、濃厚卵白が多く、より膨らむ卵であることがわかり、名古屋コーチンの卵白はケーキの利用に適した卵であるということになります。

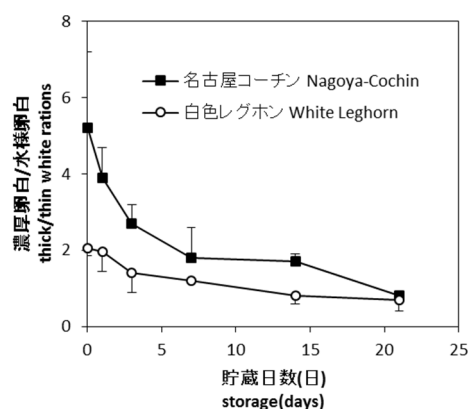


図1. 貯蔵に伴う濃厚卵白比の変化

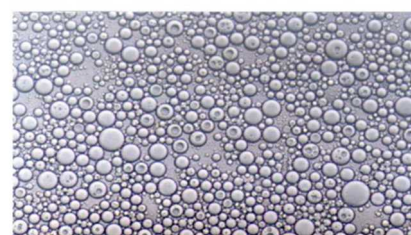
3 乳化性

乳化性を利用した料理として、マヨネーズやドレッシングがあり、油っぽくなく、まろやかなものがおいしいと評価でき、それは油の粒子が細かいことと関係があります。油の状態を顕微鏡で観察した結果(図2)、名古屋コーチンの卵黄で作成したドレッシングの油の平均面積は38.43で、白色レグホンの卵黄の45.81に比べ、小さな粒子をしていました。

これより名古屋コーチンの卵黄で作成したドレッシングは「おいしい」ことがわかります。これは名古屋コーチンの卵黄の粘度が白色レグホンに比べて高いことに由来すると考えられます。



名古屋コーチン



白色レグホン

図2 ドレッシングの油の分散状態
(光学顕微鏡)

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