



名古屋 コーチン プレス

2018 6 月号 No.26

ごあいさつ



名古屋市農業センター
所長 鈴木裕治

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

皆さまには、日頃から本市農政にご支援とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

名古屋市農業センターは、本市農業の振興をはかるため、昭和 40 年に開設されましたが、現在は野菜と家畜がテーマの農業公園として、市民の皆さまに親しまれています。飼育家畜の大多数を占めるのが鶏であり、中でも名古屋コーチンを多く飼育しています。

名古屋コーチンは、昭和 40 年代に絶滅しかけた歴史があります。しかし、昭和 40 年代後半の復活を望む声を受け、名古屋市農業センターは、民間業者の方々や愛知県とともに、名古屋コーチン復活への取り組みを始めました。その後、愛知県は品種改良に、名古屋市は民間の方々とともに普及活動に尽力したことで、復活を遂げることができました。

私はこの 4 月から農業センター所長となりましたが、過去に 2 度農業センター勤務経験があります。その 2 度とも、直接名古屋コーチンの業務に携わっていたわけではありませんが、隣の係が名古屋コーチンの飼育試験や知名度を高める方策に一生懸命取り組んでいたこと、名古屋コーチン普及協会の事務局が名古屋市農業センターにあったことから、愛知万博への出展調整など日々慌ただしく業務にあたっていたことなどが懐かしく思い出されます。愛知万博での名古屋コーチンの普及活動があったからこそ、現在の名古屋コーチンの地位があるといわれていることを考えると、名古屋市農業センターは、名古屋コーチンの復活の歴史を、名古屋コーチンと共に歩んできたといえると思います。

来年は「名古屋コーチン」の品種名が「名古屋種」に改称されて 100 年目の節目の年になります。農業センターでは今後とも、名古屋コーチンの普及に積極的に関わり、産学官協働事業なども行いながら、特に次世代を担う世代への PR に関わり、郷土の先人の偉業を伝えたいと考えておりますので、皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

2018 6 月号 No.26

会 員 紹 介

創業明治 10 年
地鶏・銘柄鶏に特化株式会社加賀屋
社長 越村博久

㈱加賀屋は、東京都港区新橋で鶏肉鶏卵の卸売をしている問屋でございます。創業は明治 10 年で現在私が 5 代目の社長を務めております。

当社の特徴はなんといっても地鶏・銘柄鶏に特化しているところにあると思います。現在、常時約 40 種類の地鶏・銘柄鶏を取り扱い、年間を通しては、約 80 銘柄を扱っております。又、東京都唯一の銘柄である「東京しゃも」の販売を一手に請け負っております。毎日地鶏の普及や販売に奔走し楽しく商いをさせて頂いております。お客様も有名な焼鳥屋さんや鶏料理屋さん等、地鶏にこだわったお店が多く、地鶏マニアの集う問屋になっております。このような地鶏ばかりを取り扱う方向性になったきっかけをくださったのは実は名古屋コーチンとの出会いにあるので当時の事を思い出してお話を致します。

当社が、名古屋コーチンを取り扱うようになって 25 年余りになります。私と名古屋コーチンの出会いは、平成 7 年 8 月 5 日、初めて愛知へ産地見学に訪れた時でした。その日は太陽がジリジリと照り付ける暑い日だったことを覚えています。豊橋にある丸トポトリ食品の加藤常務(当時)に案内されて処理場や養鶏場を見学し、常務さんのお話や養鶏場の方のお話を聞き名古屋コーチンは警戒心が強く、臆病な性格であると知りました。そのように苦労して育った地鶏に対する興味を強く持つようになりもっと地鶏の取り扱いを強化して、よりおいしい鶏肉をお客様にお届けしたいと決意いたしました。その後、地鶏・銘柄鶏の取扱量も増えて現在に至っております。

これからも名古屋コーチンをはじめ多くの地鶏の魅力をたくさんの方々に伝えられるよう努力を重ねて参りたいと思っております。当時色々なお話を聞かせて下さった加藤常務をはじめ、すべての名古屋コーチン養鶏場の皆様方に、心より深く感謝し御礼申し上げます。ありがとうございました。

2018 6月号 No.26

会 員 紹 介

東南アジアにおける名古屋コーチン
ブランドの認知向上への取り組み株式会社 テイスト
代表取締役社長 内藤彰彦

株式会社テイストは昭和31年に『伍味西（ごみとり）』を創業以来、地元愛知・名古屋に根付き、地産地消を柱に経営に取り組んで参りました。また2001年には純系名古屋コーチンの認知向上を目指し名古屋コーチンをリーズナブルに提供出来る業態『名古屋コーチン専門店 樞（くるる）』を開店し微力ながら名古屋コーチンの普及に尽力して来ました。

2005年の愛知万博を機に名古屋めしという観光資源を基に国内外の方に名古屋の食文化ならびに名産商材を楽しんで頂ける様に名古屋コーチンの特性を生かした部位ごとのメニューの開発を行い、現在では弊社独自の目玉商品も非常に多くのお客様にご好評を頂いております。名古屋コーチンのガラの有効活用としても『名古屋コーチンラーメン』というラーメン業態を開発し、全社として鶏1羽を余す事なく使い切る取り組みをしています。また近年では海外への普及啓蒙の為、観光協会様とも連携し台湾・タイ・ベトナムなどの東南アジアを中心に現地での観光展・プロモーション活動も実施し名古屋コーチンの歴史や伝統の説明、試食体験を行ってきました。現地でのヒアリングも行い、日本国内では名古屋コーチンというブランド名は認知されていますが、まだまだ海外では名前が知られていないのが現状の課題でも感じております。

近年めざましく拡大している海外マーケットやインバウンド市場には大きな可能性を感じており日本の有数のブランドである名古屋コーチンは日本国内はもとより海外への発信も今後重要な取り組みの1つとなって来ると思います。

海外でのブランド化に成功した神戸牛の様に名古屋コーチンブランドの価値を高め今後も愛知・名古屋の魅力を発信する為、名古屋コーチン協会様とも連携しより多くの方に知って頂く機会を増やす事に取り組んでいきたいと考えております。



世界で高まるローカル・フードへの関心

愛知学院大学 経済学部 准教授

国連食糧農業機関 客員研究員

関根佳恵

2014年4月に愛知学院大学に赴任して、農業経済学を教えながら、地域の農業や食文化に関する調査・研究をしています。特に地域固有の品種や伝統的食文化に関心を持ち、名古屋コーチンについてもヒアリング調査を実施しました。2018年1月には、名古屋のJICA中部で、中央アジアから来日した方々に東海地域の地場産品(ローカル・フード)とそれを支える地理的表示制度(通称:GI制度)に関する講演を行いました。参加者は名古屋コーチンにとっても高い関心を示していました。

2018年4月からローマに拠点を移し、国連食糧農業機関で客員研究員を務めています。今日、食と農のグローバル化と工業化により、ますます地域固有の伝統的な品種や食文化、それを支える小規模・家族農業が失われつつあり、海外でもローカル・フードに対する関心はとて高くなっています。そして、それらを守るための制度として、地理的表示や生産者と消費者による産消提携の取り組みに対する社会的要請が高まっています。

日本の畜産業の多くは、餌を輸入飼料に頼っており、地域農業との有機的な連携が絶たれてしまっているのが現状です。しかし、海外では経済的、社会的、環境的な持続可能性を追求するために農業のあり方の再構築が熱心に議論されており、耕畜連携の強化が模索されています。それが、より地域的特色の強い畜産物を供給することにつながり、消費者の需要に応えることにもなると考えられています。地元産の飼料利用率を高めることで、名古屋コーチンもより付加価値を高めることができ、海外市場に対しても強いメッセージを発信することができるようにしたいと思います。



ローマ市街地と国連食糧農業機関(手前)



ローマ朝市で販売する地元の畜産物



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