



名古屋 コーチン プレス

2020 6月 No.32

会員のごあいさつ



一般社団法人名古屋コーチン協会
理事 佐藤 憲正

愛知県経済農業協同組合連合会畜産部畜産課 養鶏担当課長

～「名古屋コーチン」の魅力を伝承し、後世に届けたい～

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

名古屋コーチンは、愛知県を代表する地鶏であり、JA あいち経済連は、主にたまごの販売を実施しております。生産者により生産された名古屋コーチンのたまごを愛知県下の量販店、業務筋、さらに県外へ販売しています。名古屋コーチンの歴史は長く、行政と一体となった肉、たまごの品質の改良や、名古屋コーチン協会、生産者、販売者一丸となって今まで販促活動をしてきたことにより、知名度も飛躍的に向上してまいりました。

過去を振り返ればたまごの販売を開始した当初はなかなか売れず苦労して販売を継続して実施していた記憶があります。「名古屋コーチン」と言えば、地鶏として「肉」のイメージが消費者の方々の中で浸透しており、たまご自体の認識は希薄であったのかもしれませんが。しかしながら近年は、たまごの販売も順調になり、たまごに対する認知度も向上してきたことが伺え、たまごをご利用いただいた方からは、卵黄が濃厚でコクがあるという評価を受けています。

今後は人口の減少が続く中、一世帯当たりの人数は減少傾向にありますが、食べ物に対する質を求めるようになってきたこと、食に対する意識の変化から、ご利用いただく機会も増加しているものと推測され、また、一度ご利用いただいた消費者の方々には、固定客化しやすい商品と感じます。さらに近年は液卵加工した原料の需要も出始めており、一部の販売先ですが、液卵として販売させていただき、和菓子、洋菓子などへの活用も開始されております。このことから「名古屋コーチン」のブランド力の高さをうかがい知ることができます。愛知県の代表的なブランドである「名古屋コーチン」の事業に携われることは誇りに思うところであり、知名度の向上と販売拡大は、私どもJAあいち経済連としての役割、使命であると思っております。今後もみなさんと一緒に、愛知県のブランドを守り、魅力を広げる販売、活動を行うことで、後世に届け続ける所存です。

2020 6月号 No.32

会員紹介

名古屋コーチンの鶏卵、鶏肉
製品を販売しています



株式会社アイケイ

代表取締役 蜂須賀 勝久



弊社で取扱いしている純系名古屋コーチン卵のアイテム



最新鋭のX線異物検出機

弊社は、昭和36年4月 愛知県畜産養鶏農業協同組合連合会の組織変更によりその事業を継承し、鶏卵・鶏肉・鶉卵・飼料及びその他の食品の販売等を目的とする「愛知養鶏株式会社」として設立し、平成元年5月に株式会社アイケイへ社名変更しました。営業内容は、①鶏卵・液卵・鶉卵・鶏肉・及び加工品の卸売、小売 ②飼料販売 ③冷凍食料品の販売 ④農畜産加工食料品の販売 ⑤水産加工品の販売 ⑥その他上記に関する一切の事業となっています。

平成13年10月に本社を名古屋市から安城市に移転させたおり、同じく安城市に農場を置く愛知県畜産総合センター種鶏場様より、センター内で発生する名古屋コーチン卵（無精卵）を取り扱って欲しいとの要望が有り、各量販店向けとして6ヶ入・10ヶ入パック卵、各種贈答用の製造販売を開始しました。同時期に関東方面より業務用としても注文が入り、5kg・10kg入りとして鶏卵問屋様との取引も開始しました。

平成13年からは、名古屋コーチン肉を使用した学校給食の行事メニューの素材を提供させて頂く事となり、名古屋市南部食鶏加工協同組合様より名古屋コーチンの肉を供給していただき、当社鶏肉加工センターにて給食メニューに沿って製造し、愛知県内の学校給食へ納入させて頂いております。

また、当社鶏肉加工センターでは、食の「安全」「安心」を図る為、最新鋭のX線異物検出機を設置し異物混入の防止策を講じています。

本社：愛知県安城市横山町大山田中16番地

鶏肉加工工場：愛知県安城市横山町大山田中17番地の2

TEL：0566-72-0181 FAX：0566-74-0868

2020 6月号 No.32

会員紹介



薬剤を一切使わず、
飼料も国産にこだわる



兵庫県宍粟市千種町

いまい農場
代表 今井和夫

当農場は、ごくごく小さな家族経営の養鶏場です。1989年に新規就農し、平飼い自然養鶏を始めました。「薬剤を一切使わず、飼料も国産にこだわる。」このコンセプトでやってまいりました。2011年に肉鶏を始めました。様々な鶏種を試みてきましたが、薬剤フリーで飼育でき、味がとても良いのでたどり着いたのが「名古屋コーチン」です。現在は、採卵鶏が約800羽、肉用名古屋コーチンが約400羽です。「薬剤一切なし、100%国産飼料」、解体も自家解体所でやっております。国産飼料だけではどうしてもカロリーが不足気味になるので、130～150日飼育をしています。当農場はエサをすべて発酵させており、鶏のツヤ、臭みのなさ、味のまろやかさはその結果だと思っておりますが、名古屋コーチンの肉はそれ以上に、独特の鶏の臭みがなく、後味の本当に良い肉です。価格は少々高くなりますが、味に分かってもらえる消費者の方にはとても喜んでいただいております。今後も地道に、少ない量ですが、安全で美味しい卵と鶏肉づくりに励んでいきたいと思っております。

また、養鶏とは少し関係ないですが、近年の耕作放棄田の増加に心を痛めております。特に中山間地では今作っておられる高齢者が耕作できなくなれば、すべて荒れてしまいます。農地が荒れば、結局人が住めない所になってしまいます。日本中の中山間地ほぼすべての問題です。そして、日本の食料自給はいよいよ下がってしまう。すでに、日本人の主食の4割であるパン・パスタなどの小麦は約9割が輸入ですが、コメもこのままだとそうなってしまいます。まさに『亡国』、「瑞穂の国」の崩壊です。やはり、コメはもとより、小麦・大豆・家畜の飼料も含めて、「自国の食料は自国で作る」という、「当たり前」の国、真の独立した国になる必要があると思います。そのためには、若者がそれを仕事にできるように価格補償、所得補償をしていくしかありません。それは3～4兆円あればできます。そして、欧米先進国は実はすべての国でそれをしっかり行っているのです。

このようなことを訴えるためにも、現在、議員もさせていただいております。良かったら「今井市議」で検索してみてください。

<http://imaifarm.jp>

肉用名古屋コーチンにおける未利用資源(みりん粕・酒粕)の利用技術

愛知県農業総合試験場畜産研究部 養鶏研究室 大口秀司



近年、飼料価格が高止まりの状況が続き、養鶏経営を圧迫しています。その対策として、未利用資源を飼料原料として有効利用を図ることで、飼料価格を低減することも必要となっています。愛知県は醸造業が盛んで、みりん及び酒の生産量はそれぞれ全国3、6位で、その製造残さである未利用資源(みりん粕・酒粕)も多く発生しています。そこで、肉用名古屋コーチンに給与する技術について取り組みましたので、ご紹介します。

みりん粕・酒粕はいずれも水分含量を50%程度含んでおり、乾燥コストがかかるため、生のままで給与することを検討しました。鶏が選択摂取できるように配合飼料と同時に塩ビパイプを加工した給餌器にみりん粕及び酒粕を一定量給与し、試験を実施しました。

鶏の嗜好性はいずれも良く、発育及び官能評価は配合飼料単独給与に比べ、いずれも同等の成績が得られました。これらを利用することにより、飼料費も7~9%程度削減でき、名古屋コーチンにおいても、飼料として十分利用できることがわかりました。



図1 みりん粕と酒粕の性状



図2 みりん粕と酒粕の給与状況

表1 みりん粕給与が発育・経済性に及ぼす影響

項目	配合飼料区	みりん粕+ 配合飼料区
増体量 (g)	2049	2167
飼料要求率 (乾物当たり)	4.54	4.33
飼料費 (円/羽)	479	447
粗利益 (円/羽)	1049	1141

試験期間：7~18 週齢

表2 酒粕給与が発育及び経済性に及ぼす影響

項目	配合飼料区	酒粕+ 配合飼料区
増体量 (g)	2444	2496
飼料要求率 (乾物当たり)	4.17	4.14
飼料費 (円/羽)	528	482
粗利益 (円/羽)	960	1033

試験期間：4~18 週齢



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