



名古屋 コーチン プレス

2022 6月 No.38

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 杉本康明

株式会社南部食鶏 代表取締役社長

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

この度理事に就任いたしました 株式会社南部食鶏の杉本康明と申します。

弊社は昭和40年に名古屋市南部食鶏加工協同組合として設立し、創業から50年を迎えたことを機に、株式会社南部食鶏として新たなスタートラインに立ちました。

組織変更を行った同時期に2019年12月COVID-19が中国で発見され、気が付けば全世界を混乱の渦に巻き込み、早いもので2年以上の歳月が経過しました。最近になり少しずつコロナ前の人の往来や、集まりなどが出始めてきた矢先、今度は有事や異常気象による、穀物の高騰や長引く円安といった事態が発生し畜産物を扱う我々にとってまさに正念場といえる状況となりました。ただ、言い換えますと、このコロナがあったからこそ現状のあり方を見直すことができる良い機会だったと考えております。

私たちの携わる食という大きな分類の中で外食の割合は20%くらいといわれており、残りは総菜などの中食、自家需要の内食といわれております。名古屋コーチンの多くは外食を中心に消費がされていたため、コロナ禍により食す機会が大幅に減ったことは業界にとっても大きなダメージとなりました。しかし補助事業である給食事業やコンビニ事業、そしてスーパー事業など、業界にとって大変有意義な取り組みであり、残りの8割に携わる良い機会になったと感じております。

弊社としましても名古屋コーチンの普及を第一の課題として、次世代へ繋げられるよう日々精進し「美味しいは至福の幸せ」という考えの基、食を通じて人と人が関わり、繋がりを持つことができれば幸いと思っております。

今後も名古屋コーチンの伝統を大切にすると同時に、新たなる地鶏のあり方を国内外に向けて発信ができるよう尽力してまいりますので、何卒ご指導ご鞭撻のほど、お願い申し上げます。

2022 6月号 No.38

会員紹介

名古屋の食文化を守り、発展させる
ことで世界を明るくする

有限会社 山本屋
専務取締役 青木 裕典



山本屋大久手店
(名古屋市千種区)



名古屋コーチン丸鶏鍋

平素より仕入れ業者様をはじめ、名古屋コーチン協会の皆様には格別のお引き立てを賜り誠にありがとうございます。

山本屋の味噌煮込みうどんの源流は、大正14年に初代島本万吉とその妻きぬが名古屋の大須で「山本にこみ」といううどん屋を出したのがはじまりです。その後、2代目の町田守一、3代目の町田善一、そして、町田善一の長女である4代目・町田昭代とその夫である名古屋大須の中公設市場の中で浅仲商店という八百屋を経営していた浅井仲治と結婚し、千種区大久手の地に「山本屋」を開業しました。

現在は4代目青木一哉・美千代夫婦、5代目青木裕典・晃佑兄弟でお店を切り盛りしています。

古くから名古屋を中心とした皆様に愛していただき、今では名古屋名物として認められる様になり、今日の山本屋にいたります。その名と実績を大切に心がけ、昔からの伝統の味を守り続けています。食材には防腐剤・保存料を使わず、麺は全て当店で手打ちにて作らせていただいています。

昨今の新型コロナウイルスの流行に伴う影響は大きいものがございますが、時代や状況に合わせた取り組みを推進し、私の息子、孫、ひ孫の代にも伝統を紡いでいき、名古屋の食文化の発展に貢献できるよう精進してまいります。

また、名古屋コーチンのメニューもご用意させていただいており、名古屋コーチン味噌煮込みうどん、名古屋コーチン天むす、名古屋コーチン天ぷらがございます。また、写真にございます名古屋コーチン丸鶏鍋もご予約限定で承っております。八丁味噌ベースのお出汁と名古屋コーチンの旨味が詰まった逸品です。

通販商品でも名古屋コーチンの味噌煮込みうどんもご提供させております。

今後も様々な名古屋コーチンを使用させていただいたメニューを考案し、名古屋コーチンの良さをお伝えできるように取り組んでまいります。

今後ともご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

(有) 山本屋 愛知県名古屋市千種区大久手5丁目9-2 TEL 052-733-7413

2022 6月号 No.38

会員紹介

名古屋コーチンへの思い



ココテラス(愛知県常滑市)



名古屋コーチン卵

株式会社デイリーファーム
代表取締役 市田真澄

畜産に携わる私たちにとって、突然のウクライナ問題からの飼料高騰、しかも想定以上の価格上昇は経営に大きな打撃となり、それに輪をかけ円安による輸入原料等への影響も長期化が見込まれています。また、原油高に伴う光熱費・運賃・包装材料、そして人件費の上昇。世の中のあらゆるものが値上がりし、多くの要因が我々生産者に深刻な様相を呈している現在です。ようやく新型コロナウイルスによる影響が少しずつ回復に向かっているという中であって、私たちには厳しさの連続であります。

私ども株式会社デイリーファームは、愛知県の固有の育種へは古くから関わらせていただいております。以前は安城の種鶏センターで原種鶏を飼育していた「愛知ライン」を飼育、よく検討会にも参加させていただきました。当時、採卵鶏では外国鶏に押され、どうしたらそれらに肩を並べるような能力を上げられるのか、苦労の連続だったと覚えます。

残念なことに「愛知ライン」は廃止され、その後「名古屋コーチン卵用」へと育種は受け継がれていきました。そういった流れで私どもも名古屋コーチンを継続してまいりました。

当初、産卵能力はなかなか振るわなかったですが、少しずつですが向上してきたように思います。今後も改良を重ね、生産能力・卵質向上に期待しております。

先に申し上げました通り、時代は大きな変化のただなかにあるように思います。

食糧自給率の低い我が国、今後は輸入依存から、自給自足に目を向けなければなりません。ますますグローバル化していく世の中だからこそ、地元、地域の資源を大切に、世界に誇れるものを生み出し継続させることは意義があると感じます。

「こんな美味しいたまごが地元にあったんだ!」と、名古屋コーチンのファンになっていただけるお客様を増やしていきたい。厳しい中ではございますが、これからも頑張りたいと思っております。

名古屋コーチン振興協議会が設立されました ～事務局から～

令和4年4月19日、名古屋コーチン振興協議会が設立され、今後は、この協議会が中心となって、名古屋コーチンのPR事業（特にイベント等の開催）を実施することになります。

これまで、名古屋コーチンのPR事業は、その原資を愛知県及び農業振興基金協会の助成金や委託金に頼っていましたが、今回、愛知県、名古屋市、協会の3者夫々が負担金や資材を拠出し合って名古屋コーチン振興協議会を設立、従来の4倍近い予算を活用して、よりPR効果の高いイベントへの参加、独自イベントの開催に取り組んで参ります。

令和4年度の事業計画は、

○負担金の割合（収入）

愛知県	1,500千円（うち地方創生推進交付金 750千円）
名古屋市	1,500千円（うち地方創生推進交付金 750千円）
協会	200千円（他に、農業振興基金助成事業で作成したPR資材を活用）
計	3,200千円

○活動内容（支出）

・イベント運営費	2,282千円
・広告宣伝費	550千円
・事務費	368千円
計	3,200千円

となっています。

令和4年度は、名古屋市農業センターの秋の収穫祭に加え、11月に愛・地球博記念公園で予定されている「ジブリパーク」開園記念イベントにも参加する予定ですので、会員の皆様にも積極的にご参加下さいますようお願い申し上げます



設立総会の様子



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