

会員のごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会会員

名古屋市南部食鶏加工協同組合
理事長 杉本 勇



平成22年5月に一般社団法人名古屋コーチン協会も無事に一周年を迎えることが出来ました。これも愛知県、名古屋市のご助力と事務局の尽力によって協会運営がつつがなく経過しております。いまだ経験未熟な点多々あり、会員様にご満足が行き届くよう反省し改善努力をしているところです。

さて、今の地鶏肉は日本農林規格(特定JAS)が平成11年6月に農水告第844号により施行され平成17年10月農水告第1513号により最終改正されたことにより地鶏の定義が確立しました。

特定JASでの定義の中で名古屋コーチン以外の地鶏は血液百分率が50~60%の交配種、飼育日数80~90日で出荷しています。これは産肉量も多く利点があり、原価率も低く、味は大味ですが非常に扱いやすい増産鶏です。それに対し名古屋種(名古屋コーチン)の場合は血液百分率100%の純血種です。飼育日数は120~150日で出荷となり、産肉量は少なく、原価率も高くなります。肉質は申し分のない美味しい肉になるのですが、単価が高く買いつらくなるため消費者の購買欲は地域ブランドから銘柄鶏に移行しているのが現状です。この先名古屋コーチン肉の販路拡大のためには、価格を銘柄鶏に近づけ、名古屋コーチン肉との価格差を少なくすることにより、市場拡大に繋げることが必要と考えます。

名古屋コーチンの名称は日本統一ブランドです。愛知県以外でも多くの場所で生産されております。まずは確実な産地表示をすること、そして今後は協会員全体にトレーサビリティのシステムを推進し、名古屋コーチン協会認定シールが名古屋コーチンの保証書になるような構造を作ることが急務と考えます。

弊組合においては、生産地を愛知県に限定し、出荷鶏肉の名称はすべて純系名古屋コーチンフレッシュ肉、冷凍肉の表示をし、トレーサビリティ確認は各包装材のラベル表示されているトレース番号を使って、弊組合ホームページにて検索して頂ければ雛からの確実な履歴を確認することが出来ます。この経験を協会の基本システム構築に役立てるよう事務局と連携していきたいと思えます。

また日本統一ブランドであるが故に他県で生産された、名古屋コーチンであっても名古屋コーチン協会商標シールが貼付してあれば名古屋コーチン鶏肉、玉子であることは間違いありません。名古屋コーチンという地域ブランドの中でいかに純系名古屋コーチンのような付加価値のある商品を生かしていくことが今後の発展を握る鍵ではないかと私は考えます。消費者に選ばれる商品、品質、買いやすい価格を提供し、さらに安心・安全・確実な名古屋コーチンを協会と共に提供できるよう努力を続けていく所存です。今後とも宜しくお願い致します。

会員の紹介 1 和菓子処【菓宗庵】(かしゅうあん)

愛知の手作り和菓子処【菓宗庵】(かしゅうあん)の大橋敏勝です。
先代の父から、和菓子を中心に創業64年創業の地八事を中心に名古屋市東部の天白区相生山、日進市に店舗を構えております。

また、2000年よりインターネットショッピングモール楽天市場にお菓子の通販事業を開始し、10年経過いたしました。菓宗庵の名古屋コーチン卵の製品とインターネット通販は、密接に関連しております。



インターネットショッピングモールでお菓子を販売するためには、どうしたら良いか。どんなお菓子をユーザーは望んでいるかを突き詰めていった結果、名古屋コーチン卵のお菓子が生まれた次第でございます。この部分を、お話しするとたいへん長くなりますのでまた次の機会にでもと思いますが、ネット通販と名古屋コーチンのお菓子の相性がたいへん良く時代にマッチしたので、10年も続けられ、また今後のお菓子作りになおいっそうの努力をすることで発展が望めると確信しています。

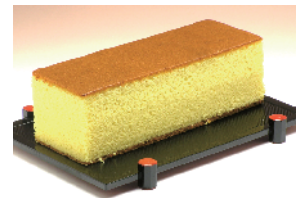
インターネットは、今後も益々発展して新しい世界を創出していく事は確実で、このメディアは、現代の革命といって差し支えないと考えています。

百貨店が低調なこととネット通販の好調は、かなり関連していると考えられます。

また、今後は日常買い周り品のスーパーマーケットのシェアもネット通販に食われる事が予測されます。(すでにその傾向が出始めております)

一般ユーザーが、もっとも便利な方法で欲しい物を探し購入する。わざわざ、外出して欲しい物を探す時代から、自分でネットで簡単に探せる時代になったからに他なりません。そんな時代だからこそ、私のような零細企業でも大きなチャンスが巡ってきたと考え、ここまでやってきた次第でございます。

名古屋コーチンの知名度は、先日の臨時総会の講演で87%というあり得ない数字が報告されました。この、数字を高めた功労者の一人はインターネットだと思います。もちろん、本物にこだわり本物の名古屋コーチン先人の苦勞の末現代によみがえらせた功績が会ってこそ、本物としての名古屋コーチンが評価された結果であります。微力ではありますが、そんなお手伝いをさせて頂こうと思っております。



【菓宗庵本店】 <http://www.kasyuan.co.jp>

【楽天市場店】 <http://www.rakuten.co.jp/kasyuan>

【Yahoo!ショップ店】 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/kasyuan>

愛知の手づくり和菓子【菓宗庵】(かしゅうあん)
名古屋市昭和区広路町石坂36 大橋敏勝

会員の紹介 2 大野達司さん

大野達司さん(59歳)は北設楽郡東栄町古戸地区で開放鶏舎5,000羽×5棟で、名古屋コーチン25,000羽を飼育しています。古戸地区は標高400mの山間地で夏涼しく、毎年、1月に行われる花祭りです。

大野さんは中学生の頃、祖父母が飼っていた採卵鶏500羽の世話をするうちに養鶏の楽しさに目覚めました。農業高校卒業後、民間の種鶏場で研修を積み、昭和46年採卵鶏1000羽で経営を始めました。その後、大すう育雛経営を経て、平成6年より名古屋コーチンを飼い始め、規模拡大を図り現在に至っています。



育すうの様子

成長するにつれ、自分の後を付けてくる名古屋コーチンのかわいさに惚れ込む一方で、他の鶏種に比べ飼育は難しく、逆にそこが飼育の腕の見せ所ということです。いつも心掛けていることは①自分が鶏になって鶏舎に入っているつもりになる。②鶏の体重が揃うように給餌方法を工夫する。③ほこりひとつ残さないつもりで徹底的に鶏舎を洗浄する。これらの綿密な取り組みにより、連続育すうながら高い飼育成績を上げています。

近年、鶏舎周囲にイノシシが近づいてくるようになりました。敏感な名古屋コーチンの飼育成績を下げないために、獣害対策として今年、高さ2m延長距離400mの金網フェンスを敷地周囲に張り巡らせ、イノシシやキツネ、タヌキの侵入を防ぐことができました。

さらに名古屋より28歳の飼育希望者が大野さんの元を訪れ、今年4月からは、共に経営に取り組むことになりました。



イノシシ対策フェンス



大野さん(右)と森田さん

大野さんは、今後、さらにおいしく柔らかい名古屋コーチンの生産、後継者の育成、経営規模を30,000羽×年2回出荷に拡大する目標を掲げ、今後も名古屋コーチン経営の向上に取り組めます。(愛知県新城設楽農林水産事務所 箕浦正人 取材)

「大野達司 北設楽郡東栄町大字振草字古戸磨谷10
TEL 0536-78-5208

名古屋コーチンの解説 (外貌の特徴について)

愛知県農業総合試験場 中村明弘

今回から数回にわたって、名古屋コーチンに関する様々な内容をご紹介します。第1回は名古屋コーチンの外貌の特徴について解説いたします。

名古屋コーチンはその鶏肉や卵が美味しいだけでなく、鶏自体も大変美しい外貌をしています。その外貌には大きな特徴が2つあります。一つの特徴は羽毛の色が淡い黄褐色(バフ色と呼んでいます)をしていることです。この羽毛の色は名古屋コーチン誕生の歴史が深く関係しています。名古屋コーチンは旧尾張藩士でありました海部荘平・正秀兄弟が明治15年頃に清国(現在の中国)から輸入したバフコーチンという大型で多産の鶏と尾張地方で飼われていた在来鶏を交配させて生まれたヒナが始まりと言われています。海部兄弟はバフコーチンと同じ色の羽毛をもつ鶏が多産であることを確認したため、これらのヒナの中からバフ色の鶏だけを選んで改良を行い、名古屋コーチンを作りました。その結果、羽毛の色がバフ色となりました。

もう一つの特徴は脚の色が灰色(鉛色と呼んでいます)をしていることです。明治時代に海部兄弟が作出した名古屋コーチンは、脚の色が均一でなく、さらに、バフコーチンのように脚全体に羽毛が覆われたものも存在していました。その後、名古屋コーチンを品種として確立するために、外貌の改良が行われました。そして、大正8年までには、脚の色が鉛色だけとなり、さらに脚の羽毛もなくなり、今日の名古屋コーチンの外貌が確立されました。

以上までは成長した鶏の特徴ですが、生まれたばかりのヒナにも特徴があります。ヒナを観察すると、ほとんどのヒナの頭部に黒い斑点が見られます。この斑点はヒナが成長するにつれて、消失していきます。



名古屋コーチン(左:雌、右:雄)



バフコーチン(雄)



名古屋コーチンのヒナ

会員募集

名古屋コーチンをお取り扱いの皆様には、一人でも多くの方のご入会を頂きますようお願い申し上げます。会員の皆様には新たな会員の勧誘をお願いします。

TEL:052-951-7510 FAX:052-253-6658

専門的ノウハウに基づいた、流通各社に対する
専門的アプローチで、企画提案、デザイン制作に
取り組み、安定した品質をお客様にご提供します。



株式会社 **サクラ印刷**

〒457-0071 名古屋市長区千代通 6-35
Phone(052)822-4488(代) Fax(052)822-5592

www.sakura-pr.co.jp

ラベル印刷

シール、ラベル、
タック紙、ロール紙
印刷のことなら、
おまかせ下さい。

- ラベルデザイン ●粘着シール全般
- ラベル ●ステッカー ●荷札
- 特殊ラベル ●ロール紙印刷全般

小ロット生産可能!!
シール・ラベルデザイン、
版下作成も賜ります。

Maruei-seal

(有)マルエイシール

〒490-1116
愛知県あま市本郷柿ノ木14番地
TEL 052-442-0354 FAX 052-442-0386
E-mail office@marueiseal.co.jp