

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 天野 國重

(有限会社 名研 代表取締役)



協会設立から2回目の新年を迎えることができました。協会の運営も順調に進めることができましたことを役員の一員として会員の皆様に厚く御礼を申し上げます。

名古屋コーチンへの感謝の気持ちをこめて「私の名古屋コーチンの歩み」を紹介したいと思えます。

私は県の種鶏場、名古屋大学農学部勤務を経て、名古屋畜産学研究所で経営の責任者として、ブロイラーのふ化業務を行っておりました。昭和49年に県の種鶏場の勧めもあって、種鶏300羽を導入したのが最初です。当時は愛知県や名古屋市が絶滅しつつあった名古屋コーチンの復活に向けて品種改良を開始した頃でした。しかし、性能は今とは雲泥の差がありましたし、飼育者も見つからないような状態で「もう止めよう」と思ったのは1度や2度ではありません。その後、県種鶏場のバックアップや景気の高揚、高級品志向、グルメブームにも乗って、徐々にひなの注文が増えました。名古屋市南部食鶏加工協同組合が名古屋コーチンの処理・販売を本格的に開始され、ひなの供給も急激に伸びてきた平成4年に有限会社名研を設立し、名古屋コーチンに一本化しました。さらに、現在の重点ふ化場の方々も参入され、連携を取りながら供給を増やし、現在に至っています。振り返ってみますと、よくここまで来たとの思いでいっぱいです。

しかし、消費者交流会や協会が参加している各種イベント活動では「名古屋コーチンの名前は知っているが、食べたことがない。」という消費者がほとんどです。今後も会員の皆様の一層の努力により、名古屋コーチンが優れた食材であることを消費者に伝えていく活動を展開していかねばならないと痛切に思っています。

今では代表的なブランドになりましたが、ひなが立派でなければ、名古屋コーチンのブランドは守れないとの思いは強く、その誇りは持っています。名古屋コーチンの歴史は私の歴史であり、名古屋コーチンをこよなく愛しております。人生の最後まで名古屋コーチンに関わっていきたいし、この思いを後継者に引き継いでいきたいと思っています。

一昨年来の消費低迷はようやく回復の兆しが見え、名古屋コーチンの生産量も増えていくように聞いております。私ども孵卵部会の会員はよりよいひなを供給して、名古屋コーチンの名声をより高めていきたいと思っています。

愛知県畜産総合センター種鶏場の紹介

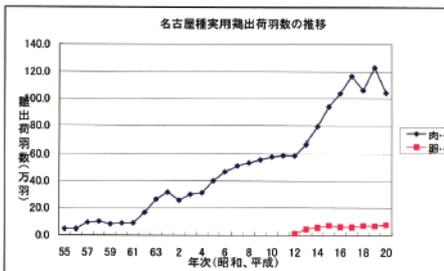
愛知県畜産総合センター種鶏場 中村 和久

愛知県畜産総合センター種鶏場(以下、「種鶏場」という。)は、昭和13年に業務を開始して以来、70余年にわたって種鶏の改良と増殖及び譲渡等の業務を通じて、「養鶏王国 愛知」の生産現場を支えてきました。

種鶏場では、採卵実用鶏「愛知ライン」の普及に邁進した時代もありましたが、現在では、愛知県を代表するブランド農産物「名古屋コーチン」を供給することに特化し、「名古屋コーチンのふるさと」とも云うべき機関となっています。



種鶏場では、愛知県農業総合試験場が造成した名古屋コーチンの4つの系統で、卵用タイプ、肉用タイプと用途に応じた種鶏ひなを生産しています。名古屋市農業センターと県内5か所の民間ふ化業者で種鶏を飼養し、そこから発生する実用ひなが生産者に供給されています。関係者の地道な努力によって飛躍的に出荷羽数を伸ばし、平成15年には出荷羽数は100万羽を超えるまでに増加しています。



平成19年の名古屋コーチン偽装問題は、マスコミを巻き込む大騒動となりましたが、奇しくもこの騒動は、名古屋コーチンのブランドが偽物でなく本物であること、そのブランド力を維持するためには消費者の信頼確保の取り組みが大切であることを認識させてくれました。

愛知県は名古屋コーチンの鶏肉・鶏卵の信頼性を高めるため、平成20年に「名古屋コーチン及びその鶏卵肉に関する基準」を制定しました。当種鶏場由来の名古屋コーチンについて飼養者から適正利用に関する誓約書の提出、氏名、住所等をホームページで公表、さらに飼養の現状を確認するため種鶏場職員等による農場調査も行っています。

このように種鶏場は、優良ひなの生産、供給に止まらず、生産段階での消費者への信頼確保にまで業務の裾野を広げています。今後も、農業総合試験場とともに生産段階の中核機関として、名古屋コーチンの生産振興を図って行きますので、ご協力をお願いします。

愛知県安城市篠目古林30-6 TEL 0566-76-3369

名古屋コーチンの解説3 (名古屋コーチンの卵の特徴について)

愛知県農業総合試験場 中村 明弘

名古屋コーチンの卵はまだ鶏肉ほどの知名度はありませんが、その味は濃厚で、美味しいと消費者の方々から高い評価を頂いております。第3回はその卵の特徴について解説いたします。

名古屋コーチンの卵は、店頭でよく見られる白玉卵や赤玉卵とは異なるいくつかの特徴を持っています。まずは外見ですが、卵の大きさは小ぶりで、多くはMS～Mサイズ(52～64g)です。卵殻の色は、写真1のように桜色をしており、さらに、その卵の多くには卵殻表面に白い斑点が付いています。現在、愛知県農業総合試験場では、消費者が名古屋コーチンの卵と他の鶏卵を容易に区別できるようにする目的で、採卵用の名古屋コーチン(卵用名古屋コーチン)について、桜色の卵殻色をより濃く、鮮やかにする改良や、白い斑点の出現率を向上させる改良を行ない、視覚的特徴の強化と斉一性の向上を図っています。

次に卵の中身ですが、卵黄は卵全体に占める比率が高く、色が濃くて、盛り上がりが良い特徴があります。写真2では名古屋コーチンと白色レグホーン(白玉卵を産む鶏)の卵黄を示しています。同じエサを与えても、名古屋コーチンの卵黄は白色レグホーンのものとは比べて、黄色みがとても濃くなります。さらに、名古屋コーチンの卵黄中の脂肪球は白色レグホーンと比べて小さいため、生卵で食べた時にはとろりとした粘りのある舌触りを感じさせます。一方、卵白は気泡性に優れているので、その卵白で作成したケーキは写真3のように膨らみが良く、菓子類の作成に適しています。また、名古屋コーチンの卵は加熱によって硬くなるので、その卵で調理した厚焼き卵は形がしっかりしており、歯ごたえのある食感が楽しめます。



写真1 名古屋コーチンの卵



写真2

白色レグホーン(左)と名古屋コーチン(右)の卵黄
卵黄色はロッシュのカラーファンにより測定

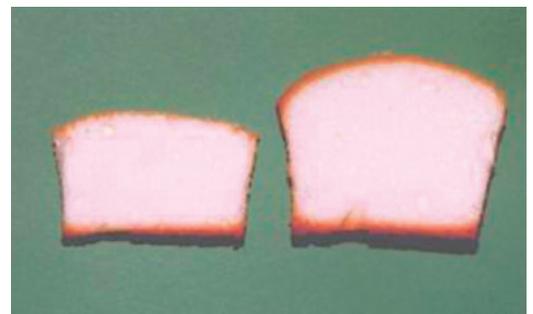


写真3

白色レグホーン(左)と名古屋コーチン(右)
の卵で作成したケーキ

事務局からの報告

事務局 石本佳之

平成22年も役員のご協力により、愛知県及び名古屋市が行う各種のイベントに参加しました。その概要は表及び写真の通りです。特に印象に残っているのは、名古屋市の久屋大通もちのき広場で行った2回の焼き鳥の販売です。行列ができる程の人気の、一様に「本当においしいね」という言葉に疲れも吹っ飛び、楽しい時を過ごさせていただきました。

新聞、テレビ、各種情報誌の取材は相変わらず多く、さらに増加しております。

一方、ホームページの食べる欄には会員すべてを掲載したことも影響しているのか、メールでの問い合わせは「お店を紹介して欲しい。」から「あの店はホームページに載っていないが、本物か。」というものによって変わってきているような印象を持っています。

名古屋コーチン協会の発展は、消費者に近い小売店や料理店の入会が重要だと思っています。会員の皆様には新たな会員の勧誘をお願いします。

年 月 日	名 称	場 所	来場者数
H22. 6. 4	東海ダービー知事賞贈呈式	名古屋競馬場	2,300人
H22. 7. 29	地産地消推進研修会	名古屋銀行協会(名古屋市)	600人
H22. 9. 11. 12	ふるさと県人まつり	久屋大通もちの木広場(名古屋市)	110,000人
H22. 9. 17-19	生物多様性屋台村	久屋大通もちの木広場(名古屋市)	87,000人
H22. 10. 23. 24	畜産フェスタ	畜産総合センター(岡崎市)	5,600人
H22. 11. 10-12	外食産業フェア	吹上ホール(名古屋市)	10,600人
H22. 11. 20-23	うまいものワールド	名古屋ドーム	134,000人
H22. 10. 29-31	名古屋市農業センターまつり	名古屋市農業センター	30,800人
H22. 10. 30	農業総合試験場公開デー	愛知県農業総合試験場	300人
H22. 8. 1 H22. 12. 23	生産者・消費者交流会	名古屋市農業センター	応募抽選30家族



ふるさと県人まつり



生物多様性屋台村



畜産フェア



うまいものワールド



生産者・消費者交流会



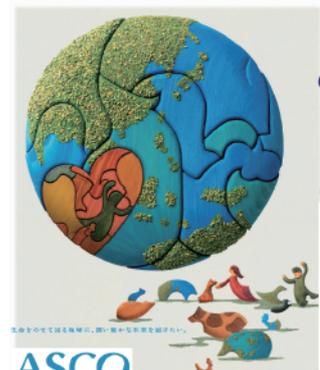
ファミリー向けも、
一人暮らしの方も、
ペットと暮らしたい方も、
きっと見つかる、素敵なお部屋!!

お部屋探しは オンテック

0037-619-49387

三河西店

通話無料



株式会社 **アスコ**
http://www.asco.sals.jp

国内広域展開の動物用医薬品ディーラー
人と動物の確やかな共生環境づくりに貢献します

本社
〒441-8021
愛知県豊橋市白河町100番地
TEL 0532-34-3821
FAX 0532-33-3611

営業所所在地

- ・中部支店
豊橋、安城、名古屋、浜松、沼津、岐阜
- ・中国支店
広島、福山、山口、岡山、米子
- ・関東支店
児玉、大宮、前橋、松本、旭、茨城、栃木
- ・東北支店
仙台、古川、福島
- ・関西支店
大阪、京都
- ・首都圏営業部
東京、横浜