

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 今泉 耕治

(株式会社 スリーエム 代表取締役)



名古屋コーチン協会設立から3年目をむかえ、平成22年度末の会員数は229社となり今後も会員数は増加傾向に有り期待できるものと思います。設立2年で当協会がここまで伸びる事が出来たのは愛知県、名古屋市の全面的なバックアップと役員、事務局のご尽力と全会員のご協力があったからこそと思っています。「事業の目的」の主旨をしっかりと踏まえ、名古屋コーチンが「食の文化」として更に広く世間に認知される様頑張ってお参りたいと思います。

私ども(株)スリーエムは1972年(昭和47年)に飼料メーカーの関連会社として設立されて以後、ブロイラー飼育農家へ素ビナを供給して参りました。現在はブロイラー専用種の他に、レッドブロイラーと名古屋コーチンの3種類のヒナを生産しております。平成12年からは、卵用名古屋コーチンの生産販売も開始し、肉用名古屋コーチンを含め年間70~80万羽のヒナを、会員の皆様にお届けするに至っております。

設立当時は抜きオスが中心でしたが、現在の生産指数を誰が予測することが出来たでしょうか。

セミ専用種、専用種と種鶏の改良はこの40年間で飛躍的な進歩を遂げ、日本国民の重要なタンパク源として需要増大に伴い生産農場が日本全国に拡大されて参りました。統計によりますと、年間生産羽数は6億5千万羽強と食に大きく貢献するに至っております。

しかし時の流れと共に『量』から『質』へと、求める方向が徐々に変化して来ているのも見逃せない事実です。

今後もこの『量』、『質』の二極化は更に進んで行くものと推測されます。

正に名古屋コーチンはこの位置付けとなっております。

本物の地どりの王様として今後もこのニーズは高まって来るものと思います。

重点指導孵化場の一社として、会員の皆様にながしコーチンの良い素ビナを安定的にご提供出来ます様、社員一丸となって努力を重ねて参る所存です。

今後とも宜しくご指導いただけます様お願い申し上げます。

会員の紹介1 「お客様の食卓に笑顔をお届けしたい！」

水郷のとりやさん:須田本店 須田 健久



水と緑の郷:千葉県香取市で1921年から商売をしている水郷のとりやさん(須田本店)。地元では須田チキンの愛称で親しまれる鶏肉・鶏卵の専門店です。

創業当時は、地元の農家から集めた卵を東京の販売店や小売店に出荷する卸業が主でありましたが、時代の流れとともに鶏肉の加工惣菜部門を立ち上げ小売業にも力を注いでいきました。店内には精肉以外にも、焼き鳥や唐揚げ、ローストチキンなど、種類豊富な鶏料理がショーケースに並んでいます。

その鶏料理を全国のお客様にも味わっていただきたいという強い思いから、2001年にインターネット通販を開始しています。そのときに誕生した屋号が「水郷のとりやさん」

今ではテレビや雑誌でもたくさん紹介されるようになり、地元のお客様だけでなく、全国各地からお客様がご来店くださるようになりました。

中には北海道や沖縄からご来店くださったお客様もいらっしゃるほど。そして、わざわざ遠方から来てくださったお客様に、より一層、鶏肉の魅力を感じていただけるようにしたいと、店舗を改装し、イートインのスペースを設置しました。



地元の「水郷どり」や「名古屋コーチン」を使った親子丼、さらに、やきとり丼や照り焼きそば丼、チキンカレーなど、お食事を目当てにご来店されるお客様も増えてきています。

その親子丼が人気となり、年に数回、東京都内の有名百貨店の物産展などに、親子丼のイートインや焼き鳥の実演販売で出展していま

水郷のとりやさん:須田本店のモットーは、「お客様の食卓に笑顔をお届けすること」

そのために安心して召し上がっていただける鶏料理を作り、お客様との信頼関係を築いていきたいと考えています。日本の食卓を笑顔でいっぱいになりたい。そのお手伝いができれば幸せです。



【本店】 <http://www.suigo.co.jp>

【楽天店】 <http://www.rakuten.co.jp/suigodori/>

【ヤフー店】 <http://store.yahoo.co.jp/suigodori/>

〒289-0313 千葉県香取市小見川270

TEL : 0478-83-2347 FAX : 0478-82-2531

会員の紹介2 「おいしさは日本で2番目!!松風地どり」

松風地どり 河南 英昭

1987年4月、兵庫県三田市（さんだし）北部の山間地で松風地どりは誕生いたしました。

全国的に名高い「三田牛」に追いつけ、追い越せを合言葉に、食品として徹底した安全性にこだわり恵まれた自然環境の中でノビノビとそして、じっくりと時間をかけて平飼い飼育をしています。オス鶏は6～7ヶ月間、メス鶏は9ヶ月間の飼育期間です。

三田市も宅地開発が進み、自慢の名古屋コーチンを育てる環境としては創業当時に比べ十分に満足の出来る環境ではなくなり、2006年にお隣の篠山市へ飼育場のみ移転いたしました。現在、約1,000坪の敷地で約4,000羽の名古屋コーチンを飼育しています。

愛知県豊川市のふ化場よりヒナを導入し、育雛から鶏肉の調理、商品作り、加工品、鶏肉や有精卵の直売、通販、卸まで全てを自社で一貫して行っています。



ホームページにもものせてありますが、「おいしさは2番目!!ですが、1番はどこなの」という質問を頂きます。私どもは創業以来「安全で飛びっきりおいしい」鶏肉をお召し上がり頂きたいと純粋の名古屋コーチンを、飼育から鶏肉や玉子の販売まで1つ1つの商品に責任と自信をもって、お届けすること続けて参りました。しかし、もうこれで充分だとは思っておりません。だから、・・・まだ、おいしさは日本で2番目!!だと思っています。

日本で1番!!をめざして、これからも安全でさらに美味しい地鳥肉をお届けするために精進を続けて参ります。進歩を続ける松風地どりに今後ともご期待下さい。よろしくお申し上げます。



※純粋 名古屋コーチンの放し飼い
地鶏肉、有精卵の直売と通販

〒669-1504 兵庫県三田市小野1085 電話 079(566)0558
URL <http://www.jidori.com> 携帯 <http://m.jidori.com>
Mail matukaze@jidori.com

名古屋コーチンのDNA識別法について

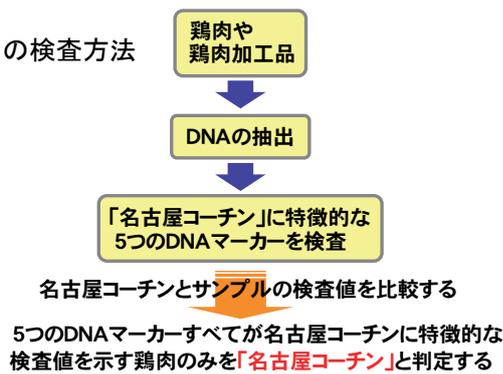
愛知県農業総合試験場 中村明弘

第4回は名古屋コーチンのDNA識別法について解説いたします。名古屋コーチンDNA識別法は愛知県が供給する名古屋コーチンを科学的に判別できるようにする目的で、独立行政法人農業生物資源研究所との共同研究で開発しました。この技術は平成23年4月15日に特許登録されています(特許第4721053号、発明の名称:「名古屋コーチン識別用プライマーセット、検出キット及び名古屋コーチンの識別方法」)(図1は特許証)。また、平成20年4月1日から施行されている「名古屋コーチン及びその鶏卵肉に関する基準」においても愛知県が供給する名古屋コーチンの確認方法の一つとしてあげられています。なお、現在、国内においてDNA識別が可能な地鶏は名古屋コーチンと秋田県の比内地鶏だけです。



図1 名古屋コーチンDNA識別法の特許証

図2 名古屋コーチンDNA識別の検査方法



識別方法

DNA マーカー	名古屋コーチン	サンプル鶏肉			
		A	B	C	D
①	○	×	○	○	○
②	○	×	×	×	○
③	○	○	×	○	○
④	○	×	×	×	○
⑤	○	×	×	○	○

①～⑤の検査値がすべて名古屋コーチンと一致したサンプル鶏肉Dは名古屋コーチン

図2に示したように、この技術は名古屋コーチンに特徴的な5つのDNA部位をマーカーとして利用して、名古屋コーチンと他の鶏を識別する技術です。愛知県ではこの技術を用いて生の鶏肉だけでなく、燻製、味噌漬、粕漬、手羽煮などの鶏肉加工品においても検査できることを確認しています。会員の方で名古屋コーチン商品の品質保証の一手段としてDNA識別を活用したいというご希望がありましたら、この検査は名古屋コーチン協会を通じて社団法人家畜改良事業団で実施できますので、協会事務局までご相談ください。