



一般社団法人

名古屋コーチン協会

〒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

2012年  
10月号  
No.9

## 会員のごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会

監事 小出 友則

(タッキーフーズ株式会社代表取締役)



一般社団法人名古屋コーチン協会員の皆様方には、協会活動に何かと御尽力頂き会員数も順調に伸び、認知度も高まりつつある事は喜ばしい限りであります。

弊社も皆様方とお互い手を携えてトレースのしっかりした、安全で安心できる消費者ニーズに合った品質と価格を訴求していく所存でございます。

さて私共の本社営業部門は愛知県小牧市に在り、名古屋コーチン発祥の地であると云われる所でもあり、これも何かの縁と思い名古屋コーチンのルーツに少し触れてみたいと思います。

尾張藩砲術師であった海部壮平・正秀兄弟が明治初期に愛知県東春日井郡池の内村(現在の小牧市池の内)に養鶏場を開き、遺伝学の知識も乏しく武士の商法と云われる中、試行錯誤の上、地鶏と中国のバフコーチンを交配し、体型が大型で丈夫で玉子も良く産み肉も沢山とれる鶏を作出し、これが名古屋コーチンの原種となり明治38年(1905年)に日本家禽協会から国産実用鶏第一号として認定されました。

海部兄弟の末裔が所有されている「海部養鶏場百分之一絵図」には、1150坪の敷地に34棟の鶏舎が建ち並び、5000羽の鶏が飼育されている様子が描かれています。

現在の海部屋敷と呼ばれるこの土地を訪れますと、果樹園や借家が数軒建ち当時の面影はありませんが、絵図の中にある本宮山、白山、尾張富士の尾張三山が遠くに望めます。この様に小牧市は名古屋コーチン発祥の地とされるなか、小牧市と小牧商工会議所の御尽力で名鉄小牧駅前に名古屋コーチン発祥の地と云うモニュメントが建てられました。この様な活動が名古屋コーチンの知名度アップ、振興に繋がり、大いに発展する事を願ってやみません。

入谷哲夫先生の御了解を頂き「名古屋コーチン作出物語」を参考にさせて頂きました。

## 会員の紹介1 「郷土の食文化、名古屋コーチンを地元や全国に情報発信」

### 名古屋だるま（株式会社 だるま 名古屋支社）

弊社の創業は昭和25年に「だるま寿し」として産声を上げました。創業者はヒヨコの雌雄鑑別士であったこともあり、何かと鶏には縁があり現在の名古屋だるまにも引き継がれております。

名古屋だるまは名古屋駅の駅弁や中部国際空港、劇場、行事のお弁当を通じ皆様にご愛顧いただいている事業部です。とりわけ名古屋コーチンを使った料理は大変好評をいただいております。



駅弁の「とりめし」は発売以来名古屋の人気駅弁として定着し、全国の多くのお客様にお買い求めいただいております。また日本全国の有名百貨店や量販店で恒例になっております。

「駅弁大会」にも出荷し、その人気ぶりから実演依頼も多くこちらは「コーチン親子丼」として現地で出来立てを提供しております。



平成21年冬、だるまのギフト商品として「名古屋コーチン鍋セット」を新発売いたしました。名古屋コーチンのお肉につくねと特製みそだれをセットにした地元ならではの鍋セットです。家族団らん心も温まる最高の味に仕上げた他に無い逸品と自負しております。



常設で実演販売をおこなっているのは刈谷ハイウェイオアシスのだるま直営店舗（おあしすデリカ店）です。「コーチン出し巻き玉子」は職人が一本一本手焼きで巻いています。鰹と昆布の出し汁で家庭では出せない味わいと食感はさすが職人技といつも完売で、巻ききれない嬉しい悲鳴の毎日です。これからも郷土の食文化、名古屋コーチンを大切に地元や全国に情報発信してまいります。



〒453-0013 名古屋市中村区亀島二丁目1番1号  
電話 052-452-2101 FAX 052-452-5909

## 会員の紹介2 「小牧発祥!!名古屋コーチン」B級にあらすA級で

小牧商工会議所 名古屋コーチンプロジェクト 会長 廣野 友巳

平成18年当時の小牧商工会議所食品商工業部会（現一般製造業部会）での取り組み開始から7年。「小牧発祥!!名古屋コーチン」の合言葉のもと、尾張小牧の自慢づくりをしてまいりました。

平成23年は同事業のプロジェクト化を図り、テレビで話題となった高校生レストランのモデル校である三重県の相可（おうか）高校の生徒さんや大阪箕面市の主婦などから、54作品の応募があった「かしわが主役の料理レシピコンテスト」、名古屋造形大学とコラボし、愛称公募に608名の応募で「こまちん」に名が決まった「名古屋コーチンキャラクターの制作」、地域ブランドサミットinまつさか、メッセナゴヤ2011、千葉幕張メッセで開催のアグリビジネスフェア2011にも広域的に参画で、大村県知事や岡田克也副総理にも尾張小牧の名古屋コーチンを食していただく機会を得て、小牧が発祥であることをご認識いただくとともに、「うまい」とのお言葉をいただけた「展示会」、各々の事業を通じ、市内外での関心も徐々ではありますが高まり、関係事業者の新しい商品群の開発も進みつつあります。また、新しい商品は新しいシステムで広範囲に販売しようと、ホームページによるインターネット販売も計画して進めてまいりました。



本プロジェクト事業がマスコミ各社に取り上げられ、当初の予測より反響が大きく戸惑いもありましたが、大盛況のうちに終わりましたのは、偏に名古屋コーチン協会様はじめ小牧市、あいち産業振興機構、名古屋大学産官連携推進本部のご協力の賜物であったことお礼申し上げます。

本年度も引き続き名古屋コーチンブランド化事業をベースに「名古屋コーチンなら尾張小牧」だと言われるように、当会議所スローガンである「活力に富む地域経済の再生に向けて」への行動に繋げていきたいと思っております。



プロジェクトキャラクター「こまちん」



駅前に建設された名古屋コーチン像



モニュメント除幕式

〒485-8552 愛知県小牧市小牧五丁目253  
 電話0568-72-1111 FAX0568-76-2581  
 E-mail info@komaki-cci.or.jp

## 名古屋コーチン卵の卵殻の特徴について

愛知県農業総合試験場 中村 和久

名古屋コーチンの卵は、消費者から、卵黄の色が濃く、味が濃厚で美味しいと評価されています。また、愛好家の中では新鮮な生卵で食べる卵がけごはんがお奨めの食べ方の一つにもなっています。

名古屋コーチンの卵殻色は、赤色卵と白色卵の中間の「さくら色」を呈していることが特徴です。名古屋コーチンの卵は、形成過程で赤色卵と同じようにプロトポルフィリンという褐色色素が卵殻に沈着しますが、その後、卵殻の主成分である炭酸カルシウムが卵殻全体を薄くコーティングするため、「さくら色」に見えます。さらに、卵によっては炭酸カルシウムが白い斑点のように卵殻表面に付着して、桜吹雪のように見えるものもあります。



写真左

やや濃いさくら色の卵殻で鈍端部に白い斑点が付着した卵

写真中

薄いさくら色の卵殻で白い斑点の付着がほとんどみられない卵

写真右

適度なさくら色の卵殻で卵殻表面全体に白い斑点が付着した卵

しかしながら、写真に示すように、一つ一つの卵には個性があるため、卵殻表面の白い斑点の出現程度や出現箇所にはバラツキがあり、さらに卵によっては出現の認められないものもあります。また、「さくら色」の卵殻色も卵により濃淡があるため、外観の斉一性を高めることが、名古屋コーチン卵の一層のブランド力向上を図るための課題となっています。

愛知県では、名古屋コーチン卵の差別化を図るため、「さくら色」の卵殻色の鮮やかさと斉一性を高めること、並びに卵殻表面の白い斑点の出現割合を高めることに重点を置いて今後も改良を進めてまいります。

**日本食研**

**日本食研ホールディングス株式会社**

代表取締役会長 大沢 一彦 代表取締役社長 大沢 哲也

愛媛本社 愛媛県今治市富田新港1丁目3番地 TEL: 0898-24-1881  
千葉本社 千葉県印旛郡栄町矢口神明3丁目1番地 TEL: 0476-95-8501

<http://www.nihonshokken.co.jp/>

竹皮、竹製品・食品包装資材・衛生関連資材・店舗装飾・別注資材、他



**丹羽包装株式会社**

NiwaHousou Company Limited

愛知県名古屋市瑞穂区平郷町2-11

TEL052-871-5961

FAX052-872-0884

包装資材を通して、人と人、企業と企業を結び  
お客様が、今、何を求めているかを追求します。