

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 大橋 敏勝



(株式会社菓宗庵代表取締役)

平成25年の夏は記録に残る猛暑となり、会員の皆様、特に養鶏に関わる会員の方には大変な夏になったのではないのでしょうか。

さて、長引くデフレスパイラルからの経済不況からアベノミックスにより立ち直ることが出来るかは来年度以降が正念場かと考えています。現代の世界経済のグローバル化は避けて通ることは出来ないことだと確信していますが、日本の農業にとっては環太平洋戦略的経済連携協定(TPP)の行く末は気がかりかと思えます。

昨今のインターネットという情報革命により世界との距離感が限りなく近づいており、国内においてもインターネットの情報により日本国民の消費行動が大きく変化しております。そして、最近ではSNS(ソーシャルネットワークシステム)が台頭してきており、Facebook・Twitter・LINEなどのコミュニケーションツールの進化と、スマートフォンの普及により情報のもつ意味と大きさが格段にパワーアップされた感があります。インターネットとは何か？情報とは何か？を今一度正しく理解し有効活用していくことが次の時代を生き抜くキーワードの一つであると確信しています。

そして、私たち会員が生き抜くためのもう一つの有力なキーワードは、日本のほとんどすべての国民からその美味しさを認められている地鶏の王様「名古屋コーチン」だと考えています。名古屋コーチンの管理育成は、過去の実績からみて改良の余地はあるとは思いますが、一定の成果が上がっているものと考えます。残る課題は、この名古屋コーチンというコンテンツを、インターネット情報を活用してさらにどう広めていくか、また名古屋コーチンの新たなるニーズをどう探り当てるかが課題と考えます。

このため、現在協会内の有志の集まりで、Facebookコミュニティをテスト運用しており、真の情報とはを体感する試みを開始しております。このコミュニティへの参加希望者は事務局までお問い合わせくださいませ。

会員の紹介 1 ニューグレース株式会社のご紹介

代表取締役 小寺康之



愛知県から全国に発信できる「ふるさと」を感じるようなスイーツを提供できないかと、様々な地元の素材を探すうちにめぐりあった1冊の本、それが入谷哲夫著「名古屋コーチン作出物語」でした。

この本で、名古屋コーチンの発祥の地が弊社の所在する小牧市ということを知り、小牧市の企業として、この卵を使ったスイーツを産地直送の商品として開発できないかと2004年から商品化に取り組み、2005年より名古屋コーチンの卵を100%使用したクリームチーズケーキと半熟なめらかプリン、そしてバームクーヘンを工場に併設した売店と通販にて販売をスタートいたしました。



通販では「ふるさと小包」というブランドで全国に地元の名産品を直送する郵便局のカタログで全国にてお取り扱いいただきながら、頒布会やお中元・お歳暮のカタログにもご採用いただいております。また、地元のスーパーやそのほかの通販カタログなどでもお取り扱いいただき、名古屋コーチンの卵を使ったスイーツを全国にお届けしています。



問い合わせ先

〒485-0802 小牧市大字大草字久捨2985-1
電話 0568-79-2716
Fax 0568-79-2720

会員の紹介2 「炭火焼名古屋コーチンかしわの王様」

店長 浅井 昌実



当店は、前身の屋号「吉昶」から「かしわの王様」へ代替わりして5年、吉昶時代から合わせ約40年名古屋コーチンに携わってきました。



厳選した備長炭でいねいに焼き上げる串焼きが、炭焼きならではのジューシーさで人気を頂いております。塩はもちろんのこと、当店秘伝の「タレ」も自信をもっておすすめしております。



伝統料理「ひきずり」

その他にも、愛知県の伝統料理「ひきずり」も当時の食べ方と同じように甘味の強い「みりん」と濃厚な「たまり」のみでの提供をしており、遠来のお客様からも旨い！！との支持を頂いております。

「吉昶」時代に大変好評頂いていました「コーチンしゃぶしゃぶ」を是非もう一度食べたいとのお客様の声があり、「コーチンしゃぶしゃぶ」の復活を目指しています。今後ともお客様のいろいろな要望に応えていけるよう邁進していきます。



コーチンしゃぶしゃぶ

〒468-0004
 名古屋市天白区植田西3丁目1313番地GP浅井ビル1F
 TEL 052-801-8899

名古屋コーチン卵 美味しさの秘密の一端を解明

愛知県農業総合試験場畜産研究部養鶏研究室
主任研究員 中村 和久

名古屋コーチン卵(以下、「コーチン卵」)の「卵かけごはん」は、消費者から美味しいと高く支持されています。当場でコーチン卵の美味しさの要因を白色レグホーン卵(以下、「白玉」)と比較調査したところ、卵黄の特性がコーチン卵の美味しさに関係していることがわかりました。

1 美味しさの数値化

味覚を数値(推定値)として計測することができる味覚センサー((株)インテリジェントセンサーテクノロジー製)で生卵卵黄を測定した結果、コーチン卵が白玉よりも、食べた時に感じる「旨味(先味)」は1.15倍、余韻として残る「旨味コク(後味)」は1.21倍、高い結果となりました(図)。

卵黄粘度については、コーチン卵が2倍程度高いことがわかりました。

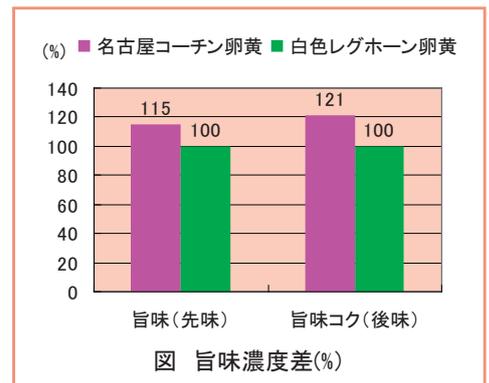
2 卵黄の特徴

コーチン卵は、白玉よりも卵黄色が濃く(写真)、卵黄割合が高い結果となり、これらの特徴は加齢にかかわらず持続します。旨味が多い卵黄の割合が高いことが特徴です。

また、「とろみ」や「歯ざわり」などの食感が卵の美味しさの要因*)ですが、食感としての味覚に好影響を与える卵黄粘度が高いことも特徴です。

固ゆでと半熟の2種類に調理したゆで卵でコーチン卵と白玉の嗜好を調査すると、半熟卵でより多くの方がコーチン卵を美味しいと評価しており、コーチン卵の卵黄の特性が食感として味覚に好影響を与えていることが裏付けられました。

*)平島円ら、鶏卵のおいしさの要因. 三重大学教育学部研究紀要. 62, 19-24(2011)



心を伝えて 味一筋 頼れる助っ人 茶福水産



料理そのものの繊細な持ち味を
伝承の技術で磨き上げ創り出す

茶福の“料理しんじょ”



455-0075 名古屋市港区正徳町6-82
TEL 052-381-8129 FAX 052-383-4526

KIRIN

昔っから、
決まっとる。



ナゴヤに感謝、ナゴヤに乾杯。キリンビール