

新春を迎えて



愛知県知事 大村 秀章

あけましておめでとうございます。

新たな年が、会員の皆様方にとりまして、輝かしい1年となりますよう、心からお祈り申し上げます。

また、貴協会並びに会員の皆様方におかれましては、日頃から本県を代表するトップブランドである名古屋コーチンの普及推進と信頼確保にご尽力賜り深く感謝申し上げます。

昨年は、リニア中央新幹線、燃料電池自動車FCV、ジェット旅客機MRJという、日本の未来を創るプロジェクトが大きく動き出した年でした。

日本の中心に位置する愛知県は、日本一のTechnology（技術）とTradition（伝統）を誇る我が国の産業の中心地、まさに“Heart” of JAPANです。

今年は、この愛知の強みをさらに進化させる年にしたいと思います。

また、今年は、あいちトリエンナーレ、国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭と続く「芸術・アートの年」です。

多様な魅力あふれる文化芸術作品をお楽しみください。

一方、農林水産業においては、今年の3月に、2020年度を目標年度とする次期「食と緑の基本計画」を策定することとしております。

TPP協定の発効も見据え、生産者が将来に希望を持てる競争力の高い農林水産業の実現に向けて、先端技術を活用した品質や生産性の向上、多様な担い手の確保・育成など、生産現場の強化に取り組んでまいります。

また、昨年は、貴協会との連携により、名古屋コーチングルメチャンピオンやひきずり鍋の試食会など、新たな試みにより名古屋コーチンの魅力を幅広い世代へ発信でき大変有意義でありましたが、引き続き名古屋コーチンを始めとする県産農林水産物のブランド力強化や「いいともあいち運動」などによる県民の皆様の農林水産業への理解促進を図ってまいります。

引き続き、「日本一元気な愛知」の実現に全力で取り組んでまいりますので、県民の皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成28年 元旦

名古屋コーチン 国産実用品種第1号 日本唯一 純粋種だよ

名古屋市長 河村 たかし



「昔は5円。肉屋のコロッケ。懐かしいがね。ほん
だけど、ジャガイモばっかしだったなあ」

河村たかしが、亡くなったおふくろに地元の出来
町市場でコロッケを買ってくるようにお使いを言わ
れた思い出だ。

「殿様コロッケは、コーチンの肉が約2割。コーチ
ンのおいしさを手軽に味わっていただくように。だ
から肉がようけ入っとらんと、意味がないんです」
名古屋コーチン協会常務理事の大塚勝正さん。

河村たかし、ガブッとコロッケに食いつきながら「どえりゃあうみゃあがや」。満場拍手。

大塚さんがコーチンの復活について話してくれた。

「名古屋コーチンは全国を席卷したけど、戦後、輸入鶏によって大打撃を受け、絶滅の危機に。困って相談に訪れた関係者に、コーチンの専門家・近藤恭司先生（当時名古屋大学教授。故人）は『名古屋コーチンは文化だ』と。明治に旧尾張藩士の海部兄弟が作り出した国産実用品種第1号。雑種ではなく名古屋コーチン同士を掛け合わせた、地鶏で日本唯一の純粋種。そうして受け継がれた『文化』を途絶えさせてはいけないと、愛知県は品種改良に、名古屋市は普及に、本当に頑張りました。」

そのコーチンの普及、特に若い世代に広げるため、「絶品名古屋コーチン 殿様コロッケ」のネーミングをはじめ、コーチンのPRに協力してくれているのが、愛知淑徳大学の学生さんたちによる名古屋コーチンもりあげ隊。メンバーの二人にコーチンについて聞くと…

米川真央さん「むね肉がほかの鶏とは全然違います。弾力がすごくておいしいですよ。一度食べてみたいのは、から揚げ。まだ食べたことがないので。広告や新聞を作って宣伝するので、興味持ってね。」

八木綾香さん「私は卵かけごはんがおすすめ。卵も味が濃くておいしいから、今の値段でも納得。10月31日、11月1日に星が丘キャンパスの大学祭で模擬店をやるので、来てくださいね」

そして大塚さんからは「11月7日、8日に天白区の農業センターまつりで名古屋コーチン共和国をやるんで来てちょうよ！」

ちょっと高いが、その分以上にどえりゃあうみゃあ。国産実用品種第1号。地鶏で日本唯一の純粋種。輝ける郷土の誇り名古屋コーチン！みんなで盛り上げよみゃあ！！

（「広報なごや」平成27年10月号表紙の記事を名古屋市の許可を得て転載しました）

名古屋コーチンの卵に関する消費者アンケートの調査結果について

愛知県農業総合試験場企画普及部広域指導室

専門員 中村 明 弘



愛知県農業総合試験場では、東海3県、東京都および大阪府在住の消費者1,000人（男女別の内訳は男性300人、女性700人）に対しインターネットによるアンケート調査を2015年3月に実施しましたので、その内容を紹介します。

名古屋コーチンの認知度を調査した結果（図1）では、91.7%と極めて高い値でありました。このうち、名古屋コーチンの肉を食べた経験がある人の割合は51.6%、卵を食べた経験がある人の割合は36.5%でありました。

名古屋コーチンを知っていると回答した消費者917人に対して、名古屋コーチンの卵を購入する際に知りたい情報について質問した結果（図2）、栄養価などの「卵の特徴」が53.7%と最も知りたい情報であることが分かりました。次いで「生産場所」(29.1%)、「エサの内容」(23.1%)、「鶏の飼い方」(19.7%)、「鶏の衛生対策」(19.4%)、「料理方法」(17.2%)、「生産者」(13.0%)の順となりました。

名古屋コーチンの卵を用いた料理を食べてみたいと回答した消費者791人に対して、食べてみたい料理の種類を質問した結果、1位は「卵かけご飯」(67.9%)で突出しており、2位は「卵焼き」(30.1%)、3位は「だし巻き卵」(27.9%)、以下、「親子丼」(26.4%)、「目玉焼き」(23.1%)、「ゆで卵」(22.0%)の順でありました。

日頃お世話になっている人への贈り物として、名古屋コーチンの卵を用いた菓子を贈ってみたいと回答した消費者721人に対して、贈ってみたい菓子の種類を質問した結果、1位は「プリン」(62.7%)、2位は「カステラ」(43.7%)、3位は「ロールケーキ」(23.9%)、以下、「バームクーヘン」(21.4%)、「シュークリーム」(20.5%)、「シフォンケーキ」(19.0%)の順でありました。

これらのアンケート調査の結果については、平成27年10月13日に開催した「養鶏に関する実用化技術研究会」でも報告しております。

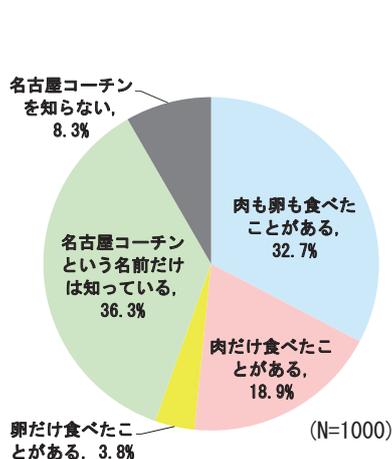


図1 名古屋コーチンの認知度

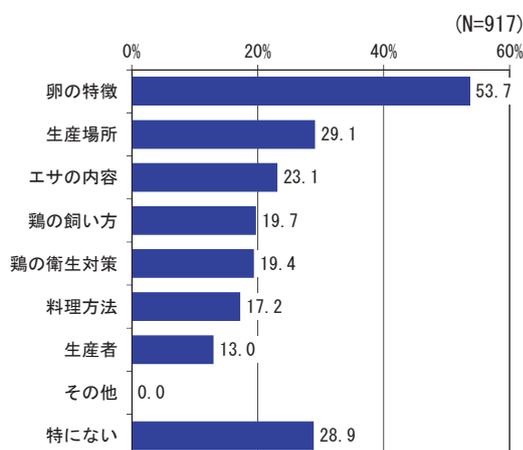


図2 名古屋コーチンの卵を購入する時に知りたい情報

名古屋コーチンブランドの信頼確保に向けた県の取り組み ～信頼確保における現地調査結果～



愛知県畜産総合センター種鶏場 種鶏課 佐藤 正美

県は、「名古屋コーチンブランドの信頼確保に向けた取り組み」として平成20年3月に「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。それ以降、飼養農家等の方から誓約書を提出していただいております。併せて、定期的な現地調査により誓約書の基準が遵守されているかどうかの確認を続けています。なお、基準内容は、①実用鶏等を交配に用いないこと、②食用出荷及び廃棄の場合を除き、実用鶏を他の者に引き渡さないこと、③常に、消費者の信頼を損なうことがないように努めること等です。

◇平成22年度からの現地調査結果について

都道府県別の現地調査箇所数実績

平成22年度		平成23年度		平成24年度		平成25年度		平成26年度		平成27年度	
県名	箇所数										
福井	1	山形	1	神奈川	1	宮城	1	長野	1	北海道	2
岐阜	5	茨城	1	静岡	1	千葉	3	岐阜	3	長野	2
愛知	7	静岡	1	愛知	18	愛知	14	愛知	11	静岡	1
		岐阜	3	三重	2	大阪	1	滋賀	1	岐阜	2
		愛知	11	広島	1	山口	1	京都	1	愛知	8
		滋賀	1	熊本	1	福岡	1	兵庫	1	福井	1
				宮崎	1			福岡	1	兵庫	1
3	13	6	18	7	25	6	21	7	19	7	17

上記の現地調査において、誓約書の基準内容に違反している箇所は今年度まではありませんでした。

◇名古屋コーチン鶏卵肉の利用事例について

これまでの現地調査で見聞きした、他県での取り組み事例の一部を紹介します。飼養農家の取組事例で、廃鶏を利用した燻製鶏肉の真空パック販売(写真1)がありました。また、親子丼専門店(写真2)が名古屋コーチンの飼育に取り組む事例もありました。

(写真1)



(写真2)



引き続き県といたしましては、名古屋コーチンブランドの信頼確保のため、現地調査を継続してまいります。調査に際しては、生産者皆様方のご協力をお願いいたします。

生命保険・損害保険 無料診断承ります。

株式会社ライフアソシエーション

〒456-0011 名古屋市熱田区花町5-17 愛ビル3F
TEL 052-228-6835 FAX 052-228-6836

取扱い保険会社

(損害保険)	(生命保険)
三井住友海上火災保険(株)	アクサ生命保険(株)
日新火災海上保険(株)	アメリカンファミリー生命保険(株)
エース損害保険(株)	オリックス生命保険(株)
ニューインディア保険会社	損保ジャパン日本興亜ひまわり生命保険(株)
	東京海上日動あんしん生命保険(株)
	三井住友海上あいおい生命保険(株)