NagoyaCochin PRESS
名古屋コーチンプレス
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 TEL／052-951-7510 FAX／052-253-6658
2017. 新春号 No.22

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、県民の皆様方にとりまして、素晴らしい１年となりますよう、心からお祈り申し上げます。

昨年は、リニア中央新幹線の愛知県内での本格着工、ＭＲＪの米国での飛行試験開始など、日本の未来を創るプロジェクトがまたひとつ大きく前進しました。

また、２０２６年アジア競技大会の開催決定、有料道路コンセッション、公道での自動運転の実証実験など、新たな取組に果敢に挑戦し、着実に成果を挙げた１年となりました。

今年も、リニア開業に向けて、鉄道・道路網の強化など中京大都市圏づくりを着実に進めながら、次世代産業の育成・振興企業立地の促進．中小企業支援、国際展示場の整備など、これまでの取組を発展させながら、新たな取組にも積極的にチャレンジし、愛知の可能性を大きく広げる１年としてまいります。

一方、農林水産業においては、２０２０年度を目標年度とする「食と緑の基本計画」に基づき、地域ぐるみで取り組む高収益型畜産の推進、ＩＣＴを活用した施設園芸の高度化、農地の集積・集約化による水田農業の強化、花の王国あいちや循環型林業の推進、本県水産業を支える伊勢湾・三河湾の生産力強化など、本県の強みや特長を生かした１２の重点プロジェクトを軸に、競争力の高い農林水産業の実現を目指してまいります。

また、本県を代表するトップブランドの名古屋コーチンについて，消費者の方の需要の高まりに応えるため、名古屋コーチンの供給拠点である畜産総合センター種鶏場の移転新築を着実に進めてまいります。

また、本年は酉年にあたりますが、名古屋コーチンのブランド力が一層強固となるよう、全国の地鶏で初めて記念日登録した『名古屋コーチンの日』を中心にしっかりとＰＲしてまいります。

今年も「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、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29年元旦

会員紹介

日本一のプリン「100%名古屋コーチンとろけるかっちゃんプリン」

プチフレーズ

店主　田 辺 悦 朗

ケーキショッププチフレーズは、1986年5月1日創業、今年で満30周年を迎えました。地域密着の洋菓子店として、名古屋市内に茶屋が坂店、大曽根店、イオンドーム前店、カフェドフレーズと４店を経営しております。

主力商品は「元祖カリカリクッキードームシュークリーム」と「100%名古屋コーチンとろけるかっちゃんプリン」です。シュークリームは焼きたて作りたてを、注文を受けてから詰める手法で鮮度と素材と製法にこだわっています。バニラはマダカスカル産のビーンズ、バターは発酵バターを使っています。

「100%名古屋コーチンとろけるかっちゃんプリン」は名古屋コーチンのみを使った味わいのあるプリンです。財団法人食品産業センター主催平成20年優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞しました。卵の殻を利用したユニークなデザインと名古屋コーチンの特長を最大限に引き出した一品です。

当店は100%自家製品で地産地消にこだわり添加物もゼロに近いお菓子作りをしております。詳しくはプチフレーズホームページをご覧頂き、またお近くにお越しになられましたら是非ともお立ち寄り下さいませ。よろしくお願い申し上げます。

プチフレーズ茶屋が坂本店

かっちゃんプリン

会員紹介

障害者の仲間で生産販売する「名古屋コーチンしずたま」

社会福祉法人幸の会　七彩の風

支援員　福 田 正 樹

京都市左京区静市静原町にある社会福祉法人幸の会七彩の風は、障害者の仲間が働く場所です。生活介護事業と就労継続支援B型事業のサービスを実施し、静原の緑豊かな自然の中で生産・販売の作業をすることで、働くことや、より自立的な社会参加を図ることを基本方針に運営しています。主な作業内容は、原木椎茸や野菜の栽培、名古屋コーチンや後藤もみじの鶏を飼育し、生産した鶏卵でケーキや焼き菓子を製造し、直営店や道の駅「里の駅大原」にて販売し、地域との関わりを大切にしています。

しずたま

鶏の飼育は、数羽のウコッケイやシャモの飼育が始まりでしたが、現在、雛も含め1300羽を飼育しています。のびのびとした平飼鶏舎で、音楽を聴かせながら育て、出来る限り自然な形で飼育をすることでストレスの少ない環境を作っています。鶏は自由に水を飲み餌を食べ遊び、暮らしています。私達は、毎日鶏舎の掃除を行うことで飼育環境が良くなると考えています。鶏舎から出た鶏糞は、畑に肥料として撒くことで有効活用し循環農業をすることで、地球環境にも負担の少ない努力を行っています。

安全安心が一番だと考え、10種類以上の餌を独自に配合した自家配合飼料と鶏舎周辺で育てた野菜を鶏におやつとして給餌しています。ミネラルたっぷりの野菜を食べることでさらに美味しい卵と鶏肉になると信じています。雛から導入して、淘汰まで自分たちで責任を持って関わることで、命の尊さを感じてもらえると思っています。私達飼育の仲間は「ありがとう・感謝の気持ち」を大切にして飼育しています。集卵する時も「ありがとう、美味しい卵を産んでくれて」と心で思い時には声に出し鶏に伝えています。鶏と会話することで、鶏との信頼関係ができ、鶏も安心して生活が送れていると思っています。感謝した分だけ、卵も鶏肉も美味しくなる様な気がしています。

京都府の登録制度である「京のこだわり畜産物生産農場として平成27年に登録されました。農場の衛生管理を徹底し、こだわりの飼育方法で鶏を飼育している農場として、厳しい審査をへて登録されたことをとても嬉しく思っています。名古屋コーチンの美味しさを京都の人にもっと広めたい、これからも正直に飼育を続け、皆で力を合わせ頑張って行きたいと思っています。

パルタージュケーキ

名古屋コーチンに関する試験研究の取り組み

愛知県農業総合試験場

畜産研究部　養鶏研究室　木野　勝敏

愛知県は、明治36年に農事試験場畜産部が設置されて以来、名古屋コーチンの育種改良、飼養管理技術の開発に一貫して取り組んでおりますが、その内容は時代のニーズに対応し少しずつ変化しております。本号では、現在進めている研究課題についてご紹介いたします。

1 育種改良　－性能と飼いやすさの向上－

名古屋コーチンには、肉用タイプと卵用タイプがありますが、現在、それぞれ1系統ずつ開発を進めています。名古屋コーチンは純粋種のまま実用鶏を生産・普及しているため、近親交配による活力や性能低下の回避が大きな課題となっています。このため全国に僅かに散在する血縁の離れた名古屋コーチンを素材鶏の一部として導入し、活力の向上を図ります。肉用タイプでは増体性、卵用タイプでは卵重や産卵率の改善が主となりますが、併せて名古屋コーチン卵の特徴である「さくら色」の卵殻色や「白斑点」の付着をさらに強化して参ります。

2 効率的な飼養管理技術の開発　－国産自給飼料の活用と飼料費の低減－

飼料価格の高止まりが続くなか、安定的かつ低コストな生産を可能とする飼養管理技術の開発を進めています。卵用名古屋コーチンでは、蛋白・エネルギー要求量の調査、肉用名古屋コーチンでは、育成時の飼料用米（籾米）給与、発酵食品製造残渣の活用を検討し、飼料の利用効率改善や低コスト化を図って参ります。

3 鶏卵肉の品質向上技術　－美味しさの解析と最上の鶏肉・鶏卵をめざして－

鶏肉や鶏卵の味の評価法は未だに明確ではなく、単に旨味成分の量だけではなく、苦みや酸味といった雑味による影響（コク）や、最近では脂肪酸による風味の影響も強く受けることが分かってきています。このため、これらの情報を組み入れた新しい品質評価を検討するとともに、肥育期間や環境、飼料原料の違いが味・品質に及ぼす影響を調査し、品質向上に結び付く飼養管理技術を確立して参ります。また、近年、惣菜や洋菓子の加工原料に用いられることの多い卵についても、その加工特性を明らかにし、コーチン卵の特徴が活かせる品目を提案して参ります。

図1　飼料用米給与鶏の肉色の調査

図２　レオメーターによるカステラの特性調査

これらの研究課題を推進しながら、生産者の経営安定と消費者ニーズへの対応を通じ、名古屋コーチンのブランド強化に貢献していきたいと考えております。