



名古屋 コーチン プレス

2018 9 月号 No.27

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 稲垣 利正

N A G O Y A C O C H I N P R E S S

弊社と名古屋コーチンの出会いは昭和60年のことと認識しております。

ブロイラーの孵化場として限界を感じていた時、愛知県と愛知経済連がどうしても名古屋コーチンを復活させたいので力を借りたいとの要請がありました。大学の教授に相談を持ち掛けたところ“これからは地産地消の時代だから頑張ったら”とのお言葉を頂き、少量でも美味しい名古屋コーチンを生産していこうとスタートしました。

当時は雌の出荷体重も2.1Kgぐらいであったと思います。その後愛知県で2型と3型の交配が出来上がり体重も2.4Kgへと増加して、現在の交配では2.8Kgへと変化してまいりました。

また、来年ぐらいからは7型が導入されますので期待は大きく感じられます。育成率もほぼ100パーセントと安定してきました。かつての喧騒性はかなり改良されてきました。

今後はトリインフルエンザやカンピロバクター問題はこの業界の大きな課題と思います。GAPやHACCPも今後の取り組みが必要となるでしょう。

近年、多くの地鶏や銘柄鶏が全国で生産されるようになりましたが、“名古屋コーチンがやはり一番おいしいね”と言っていただけのように無理な生産は控えて、得意先の意見を取り入れながらより良い商品の提供をしていきたいと思っております。

地元の大事な食の文化財産である名古屋コーチンを大事にして協会の皆様と共においしさを発信していけたら幸いです。

2018 9月号 No.27

会 員 紹 介

名古屋コーチン卵！

／ 知多半島から全国へ

～安定生産、安定供給を目指して～



有限会社ヤマト養鶏
代表取締役 平野 耕二



新築鶏舎



ごんのたまご

有限会社ヤマト養鶏は古くから養鶏の盛んな愛知県常滑市で、半世紀以上にわたり養鶏業を営んで参りました。現在では採卵部門として成鶏 20 万羽、卵用名古屋コーチンを 1 万羽飼養しております。また育成部門として年間 25 万羽の雛を育成し自社農場導入の他、県内外の養鶏農家に出荷しております。うち卵用名古屋コーチンは 3 万羽育成しており、全国で育成される雛の約 35%をしめております。

名古屋コーチンとの出会いは今から 20 年程前、卵の直売を中心に営んでいた農家から雛の育成を依頼されたのが始まりでした。当時は県も卵用名古屋コーチンの育種改良に本格的に取り組んだ頃でした。弊社が名古屋コーチン卵の生産を本格的に始めたのは、平成 22 年に所属する知多養鶏農業協同組合の有志で立ち上げた「ごんの会」に参加した時でした。知多半島を名古屋コーチン卵の一大産地にする目的で設立された「ごんの会」は、資源循環型農業を軸に飼料米の導入カラーファン、サルモネラワクチン接種、指定配など規約に準じた生産をはかり全てのお客様に安定供給を目指したものです。その後県内はもとより関東関西でのイベントや商談会にも積極的に参加し、現在では共通ブランド「ごんのたまご」は広く知られる様になりました。また名古屋コーチン卵の生産については「ごんの会」をはじめとする知多半島の農家で県内の約 50%をしめるまでになりました。この間行政をはじめとする関係者の方々には多大なるご尽力を頂き厚く御礼を申し上げます。

一見順風満帆の様にも見えますが、希少価値である名古屋コーチンには課題も多く残っています。若い後継者達が「夢のある養鶏」が実現できる様に、今後仲間と共に一つ一つ乗り越えながら、名古屋コーチン卵に懸ける想いを知多半島から全国に発信し続けたいと考えています。

2018 9 月号 No.27

会員紹介



「昔ながらの手さばき」にこだわり
個人店ならではのサービスを



名古屋コーチンの店 鳥勝
杉 洸 寛



「名古屋コーチンの店 鳥勝」は大正12年、伊藤勝右エ門により愛知県岩倉市に開業され、多くの皆様に助けて頂きながら今年で創業95周年を迎えることができました。かしわ屋として開業された鳥勝は時代の流れとともに各種鶏肉・豚肉などの販売、そして何より名古屋コーチンの販売・普及に力を入れて参りました。

現在では名古屋コーチンのみを取り扱う精肉店として営業しており全国の料理店・旅館等への卸販売、また個人のお客様の進物でのご利用等全国のお客様にご愛顧頂いております。

鳥勝ではなにより「手さばき」「新鮮」にこだわりを持ち、生鳥から精肉までを“流れ作業”にすることなく丁寧に仕上げるよう心がけています。

認定小規模食鳥処理場としての利点を活かした1羽1羽お客様のご来店時間に合わせて処理するサービスはどこよりも新鮮な名古屋コーチンの精肉をご提供できるため御好評頂いております。

鳥勝が店舗を構える岩倉市では湿潤な土地を有し、古くから名古屋コーチンの飼育に適した風土とされ名産地の一つとして数えられて来ました。

昭和の中期から後期にかけ外国産の安価なブロイラー等の普及により衰退しかけた名古屋コーチンに危機感を持ち、市内の養鶏場・処理場・料理店等が集まり「岩倉市名古屋コーチン振興組合」という組合も昭和60年に結成され、近年では名古屋コーチン協会様のお声かけにより「名古屋コーチンの日」のイベント、また市内はもちろん近隣市町村の催しにも参加させて頂くなど岩倉市名古屋コーチン振興組合としても精力的に活動しています。

近年食文化は多様化の一途を辿り玉石混淆の様相を呈する中、さらに名古屋コーチンの評価を高め普及させようという名古屋コーチン協会の皆様の熱意は、この岩倉市の小さな店にも大きなモチベーションを与えて頂いております。

皆様に頂いた情報や知識を活かしながらフットワークの軽さなど個人店としての強みを発揮し名古屋コーチンの為に様々な活動を行ってゆきたいと考えています。



品種名変遷の経緯

名古屋市農業センター 渡辺 正

名古屋コーチンの現在の正式な品種名は「名古屋」であり、「名古屋」と改称される前の品種名は「名古屋コーチン」です。「名古屋コーチン」となる前は、「海部鶏」や「海部の薄毛」と称されていたと言われています。「実利多産鶏の飼い方」^{※1}によると「明治20年頃に至りては、海部の鶏又は薄毛と称へ、京坂地方に於ても飼育する者漸く殖へ、大坂地方にて、始めは名古屋のコーチンと称えたるも何時しか之が名前となり」とあります。

しかし、私は「コーチン」という字が入っていない「海部鶏」又は「海部の薄毛」という呼び名がいきなり「名古屋のコーチン」になることに違和感を覚えます。「名古屋のコーチン」になる前に「コーチン」という字が入る呼び名が無かったのでしょうか。「飼鶏要書」^{※2}には「ウスケコーチン」という名称がのっていました。「ウスケ」とは、淡黄色のこと。「飼鶏要書」^{※2}によると、名古屋地方に初めてバフコーチンを導入した養鶏家が「バフ」という言葉を忘れて「ウスケコーチン」と呼んだそうです。当時の人々は、バフコーチンと地鶏の雑種もバフコーチンと区別がつかずに、「ウスケコーチン」と呼んでいたようです。バフコーチンと地鶏の雑種の「ウスケコーチン」は、京阪地方や東京の人々からは、名古屋地方から来たコーチンとして「名古屋コーチン」と呼ばれたそうです。

さて、次に「名古屋コーチン」が「名古屋」と改称されたのは何故でしょうか。「実利多産 鶏の飼い方」^{※1}によると「県立農事試験場内に家禽部なるを設けて、本種の固定繁殖を図ることになった所が歳月を重ねるに従い、当業者の飼育せるものは体躯は漸次小さくなり、肉用の形態は変じて卵用に傾き、既に定められたる標準とは益々遠ざかり」、「余りに標準との懸隔甚だしく、殊にコーチン種の外貌は、殆ど消失したるにも拘らず、依然名古屋コーチンと唱えるは穩当にあらずとの議論も出」とあります。名古屋コーチンは、大正時代に入り、卵用としての用途がますます重視されたことに伴って体重が軽くなっていったようです。体重の他に名古屋コーチンにはあった脛羽が「名古屋」ではなくなりました。

【参考文献】

※1 実利多産 鶏の飼い方（大正13年、大野鱗三）

※2 飼鶏要書（明治34年、落合茂三郎）



食の幸せ名古屋コーチン

一般社団法人
名古屋コーチン協会
<http://nagoya-cochin.jp/>

〒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