-

名古屋コーチンプレス

2019 1 月号 No.28

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

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、2022 年度のオープンを目指すジブリパークの基本デザインを発表し、夢の実現に大きく前進した年でした。また、2026 年アジア競技大会の開催都市契約を締結し、開催に向けた準備が加速した年でもありました。

今年も、世界一の産業の革新・創造拠点を目指すとともに、社会インフラの整備、農林水産業の振興、女性の活躍、医療・福祉、教育・人づくり、環境、防災、東三河地域の振興にも力を注いでまいります。

特に、農林水産業においては、TPP11 等の発効を踏まえ、2020 年度を目標年度とする「食と緑の基本計画 2020」における、本県の強みや特長を生かした 12 の重点プロジェクトに基づき、農業・畜産業の体質強化を始めとする、競争力の高い農林水産業の実現を目指した効果的な施策の展開を図ってまいります。

こうした中、本県を代表するトップブランドである名古屋コーチンについては貴協会とも連携し、3 月 10 日の「名古屋コーチンの日」を基点とした普及推進に取り組み、更なるブランド力の強化や知名度の向上を図ってまいります。

また、昨年 11 月からは、農業総合試験場が開発した新たな系統を用いた肉用名古屋コーチンの生産者への供給を始めた他、畜産総合センター種鶏場の移転整備に向けた造成工事を開始するなど、生産・供給体制の強化に向けた取組についても着実に進めているところであります。

最後になりましたが、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、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 31 年元旦

2019 1月号 No.28

会員紹介

味噌煮込みうどんの専門店

名古屋コーチン入り味噌煮込みうどん

名古屋コーチンを使った鶏葱鍋（とりねぎなべ）
＊季節限定予約販売（２人前から承ります）

株式会社 山本屋本店

代表取締役副社長
市村錬太郎

ご当地グルメの宝庫といえる名古屋。手羽先、味噌カツ、ひつまぶしなど、名古屋名物といえばやはり独自の食文化。その名古屋で味噌煮込みうどん専門店として創業以来、地元名古屋のお客様はもちろん、日本全国のお客様にご支持をいただいております。

その魅力はやはり老舗ならではのオリジナルの味にあります。単品というスタンスの裏側には徹底した素材へのこだわりがあります。産地まで足を運び、吟味に吟味を重ねる。その素材をどう扱えば一番よい結果を生むかを試行錯誤する。余計なものは一切加えない。そして、いかに時間がかかろうと人間の手によって心をこめてつくる。他の外食産業が多種なメニューにかける力を、私たちは味噌煮込みうどん一点へと絞ってまいりました。その独特の深みをもつ香りと味、そしてシコシコとした歯ごたえは、素材選びの段階からすでにつくられているのです。

その精神は、ご来店いただいたすべてのお客様にご満足いただける味とサービス（おもてなし）を提供したいという想いから、フランチャイズをせず、愛知、岐阜、三重の目の行き届く限られたエリアで直営の店舗展開をする企業姿勢にも反映されています。私たちが目指すのは、手間ひまを惜しまず手づくりの味にこだわる店づくり。お客様への想いと味噌煮込みうどん一筋で追求してきた老舗の味を山本屋本店はお届けいたします。

2019 1月号 No.28

会 員 紹 介

当社の名古屋コーチン製品

フードストアソリューションズフェア 2018（大阪）出展

「小牧発祥！名古屋コーチン」の普及を目指し、商品開発・販売を拡大

セントラル製麺株式会社
代表取締役社長　松浦 清

セントラル製麺は、昭和 49 年に創業以来、業務用・一般消費者に本格的な味わいを提供する製麺会社として発展を続けてきました。取り扱い製品も年を追うごとに拡大し、生麺（うどん・そば・中華）、ゆで（うどん・そば・中華）、蒸し麺（焼きそば）などの伝統的な麺に加え、冷し中華や割子そばなど様々な具材をセットした「調理麺」分野に進出し、常に時代のニーズに合った商品開発を進めてきました。

近年は、地域資源の活用として、地元食材を使った商品開発にも力を注ぎ、製麺業の強みを活かし、名古屋コーチンのエキスを使用した「名古屋コーチン塩焼きそば」の生産販売を開始しました。お陰様で、量販店様での販売から、地域イベントなどへの出店により、手軽に食べてもらえる名古屋コーチン商品として大変ご好評をいただいております。更なる取り組みとして、地元自治体・関係機関との連携により、航空自衛隊小牧基地監修の「小牧発祥地鶏名古屋コーチンカレー・カレーうどんルゥ」を共同開発・商品化し、小牧市のお土産品として販売させていただいております。直近では、今後の消費者ニーズに応える商品販売として、ユニー株式会社惣菜プロジェクトと小牧商工会議所名古屋コーチンプロジェクトとの共同企画に参画し、レンジアップ商品「名古屋コーチン味噌煮込み風うどん」を商品化し、アピタ・ピアゴ店等へ納入させていただきました。

セントラル製麺では、今後も多様化する食生活、将来的な課題に対応する商品開発を行うとともに、名古屋コーチン発祥の地として地域資源活用による観光振興に貢献する地元企業となるよう、「名古屋コーチン」普及に向けて、名古屋コーチン協会をはじめ関係機関と連携しながら、新商品の販売を拡大していきたいと考えております。

愛知県小牧市小牧市東四丁目２番地　(0568) 72-3939
Url：　http://www.centralseimen.co.jp/

産卵性と産肉性に優れた名古屋コーチン新系統「ＮＧＹ８」の開発に着手

愛知県農業総合試験場畜産研究部　養鶏研究室　沼 田 正 純

愛知県農業総合試験場は、名古屋コーチンの肉用新系統として、現在の系統「ＮＧＹ２（名古屋コーチン第２系統、1984 年度開発）」に代わって新たに、産卵性と産肉性に優れた「ＮＧＹ８（名古屋コーチン第８系統）」の開発に着手しました。

１　「ＮＧＹ８」の改良目標

「ＮＧＹ８」は、「ＮＧＹ２」に代えて肉用及び卵用名古屋コーチンの雌種鶏として利用する予定です。そのため、改良目標は①産卵性　②産肉性　③強健性　の向上を図ることとしました。この改良により、ふ化業者のヒナ供給力と生産者の生産効率の向上が期待されます。

２　開発の経緯

農業総合試験場では 1973 年から高品質鶏としての名古屋コーチンの系統開発に取り組み、これまでに肉用 3 系統、卵用 2 系統を開発しました。

これら系統は、長期間利用し続けると近親交配により活力や発育能力などが低下する危険性があります。そこで、遺伝的多様性を確保して性能を改善するため、愛知県が保有する名古屋コーチン（ＮＧＹ２）と家畜改良センター兵庫牧場で保存されていた名古屋コーチン（兵庫ＮＧＹ）を素材に、2017 年から新系統「ＮＧＹ８」の開発に着手しました。

３　「ＮＧＹ８」開発の全体計画

2017 年度は素材鶏（ＮＧＹ２と兵庫ＮＧＹ）の能力を調査し、産卵性・産肉性・鶏体及び鶏卵の外観等が優れる個体を選抜・交配し、2018 年度に「ＮＧＹ８」の第 0 世代を作出しました。

今後は 8 世代にわたって選抜・交配を繰り返し、2026 年度に「ＮＧＹ８」を完成させる予定です

ＮＧＹ８（第０世代）の雄(右)と雌(左)

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