



名古屋 コーチン プレス

2024 6月 No.44

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 羽田野 伸朗

株式会社鳥重商店 代表取締役

～名古屋コーチンは頭から足まですべて美味しい食材だと思います～

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

今年2月に一般社団法人全日本司厨士協会 東海地方本部の賀詞交歓会がホテルプラザ勝川様で開催され出席し、フランス料理のコースにコンソメスープが提供されました。

本来であれば牛骨などをメインに使用されるそうですが、今回は名古屋コーチンのみを使用したコンソメスープで大変おいしくいただきましたが、具にコーチンのお肉は一切なく澄み切ったスープのみでした。

大鹿裕司総料理長にコーチンを選んだ理由を伺いました。名古屋コーチンでだしを作るとえぐみもなくすっきりとした味で、牛に負けないだけのコクを出すには調理の手間は必要だが、完成度の高いスープで満足したそうです。

出席者の皆様からも絶賛され、琥珀色のコンソメスープを堪能しました。

志那そば屋の故 佐野実様もおいしいスープにこだわり、鶏ガラを全国から取り寄せ、名古屋コーチンにたどり着いたと聞いたことを思い出しました。

私は名古屋コーチンがおいしい理由として、生産農家、処理加工、卸小売、調理に関わる皆様が、名古屋コーチンを一流の食材として認め、誇りを持って仕事しているからと思います。

そのような環境の中でプロの調理人が、経験から名古屋コーチンの雄・雌を使いわけ、若鳥との違いを理解し、試行錯誤しながら試食を繰り返し、完成された料理を提供しているから美味しいのだと思います。

2024 6月号 No.44

会員紹介



ポークアンドチキン江田島

代表者 下野 元晴

自然に近い環境でコーチンを育てる



コーチン放飼場



イベント出店の様子

広島県の江田島市でポークアンドチキン江田島という屋号の下、約1haの農場で年間1,200羽程の名古屋コーチンを飼育及び販売、また小さな飲食業を営んでいる下野と申します。

私の住んでいる江田島は海上自衛隊幹部候補生学校（旧海軍兵学校）の在る所で、知る人ぞ知る有名な島です。私は今から56年前、ニュージーランドに2年間在住し、牧場での体験、大学・高校の日本語教師をしていました。彼の地では競走馬等のごく少数の動物以外、屋根の下では飼いません（現在はどうか分かりませんが）。その経験から、食鳥を幼鳥期（約2ヶ月）以降、100%野生状態で育てるという「本当の地鶏？」の飼育を始めましたが、悪戦苦闘の連続です。敏感なコーチンは、初生ヒナの時、くしゃみをしても部屋の隅にかたまったり、野外に出してから夜来の雨にやられて死亡したりと（雨除けは作っているのですが）、お嬢様気質のコーチンにほとんど振り回されておりますが、色々な工夫を施しながら対処しております。

飲食業も営んでおりますので、方々のイベント等に参加、出店してコーチンの炭焼き、唐揚げを出品しておりますが、好評を得られ、毎回完売となっております。後日、その時のお客様から注文を頂くこともあり、流石、コーチンと手応えを感じております。販売をしているお店からは、飼育期間に個々の希望があり、それぞれの希望に対処しております。

私達の特徴的な取り組みとして鶏の捌き体験を行っており、成人、子供達に実際にナイフを持って頂き、捌き方を指導、その後のBBQでその肉を食して命の尊さ、有り難さに感謝しながら食の楽しさを学んで貰っております。

今後も飼育方法の工夫を重ね、より良い商品を生産することを目指して行く所存です。特に大切にしていることは、出来る限り緑餌を与え、十分に日光を浴び、砂浴びをさせて本能行動を行うことが出来る環境で鶏が健康に育つように努力をしております。

このコーチンプレスを通じて諸先輩方の知見を参考に、頑張っていきたいと思っております。

ポークアンドチキン江田島 広島県江田島市江田島町切串3-10-21 TEL: 0823-43-0567

名古屋コーチンまつり in 名古屋市農業センターを開催しました



統一ユニフォームに身を包んだ出店者・スタッフ



焼き鳥、つくねの調理・販売



開催中の様子

去る3月8日から10日の3日間、名古屋市農業センター（delaふぁーむ）にて名古屋コーチンまつりを開催しました。全国でも90%を超える知名度を有しながら、愛知県内でも半数近くの方がコーチンを食べたことがないという実態を踏まえて、少しでも多くの方に実際に名古屋コーチンを食べて貰って、その美味しさを実感して貰うことを目的としております。

例年、名古屋コーチンの日（3月10日）に近い時期ということで、農業センターのしだれ梅まつり期間中に共同開催という形で開催しております。今回の出店者は、名古屋コーチン協会をはじめ2団体、6社の8ブースで、農業センター入り口直ぐのロータリー付近で、定番の焼き鳥、つくね、唐揚げ等に加え、焼きそば、鉄板焼きといった肉料理の調理・販売、プリン、どら焼き、フィナンシェといったコーチン卵を使った各種スイーツの販売を行いました。さらに、来場者へのしおり、サンバイザー等販促品の提供や、9、10日の2日間は、コーチン料理・商品を購入頂いた方を対象に、毎日先着1,010名様にはずれ無しのガラポン抽選会を行い、豪華ギフトセット、コーチン卵、ドーナツ、トートバックといった景品を提供しました。

今年は暖冬の影響で、しだれ梅の開花が異常に早く、コーチンまつりの開催時期には既に梅の見頃を過ぎていたこと、また農業センターの畜産エリアがまだ改装中であったこと、当日は北風が強く、時折雪も舞う天気であったことから、入場者は3日間で17,387人と、例年に比べて低い数字に留まりましたが、ここ数年、農業センターで連続して開催していたこともあり、お客様の中にはコーチン料理を期待して来場される方も多く見られました。

令和6年度も9月末に名古屋市栄テレビーヒロバで、3月上旬に名古屋市農業センターで名古屋コーチンまつりを開催する予定です。協会の会員であればどなたでも参加して頂けますので、これまで参加経験の無い方も是非、ご応募、ご参加下さい。

名古屋コーチンプレスの電子化について ~事務局から~

これまで、年3回発行し、会員の皆様のお手元にお送りしていた名古屋コーチンプレスですが、郵送料や印刷費といった運営経費の削減、作業時間の短縮による業務の効率化と文書連絡の迅速化を図る上で、令和6年度より、電子化を進めて参りたいと思います。会員の皆様にはお手数ですが、電子メールのアドレスをご登録頂き、電子化への移行にご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

電子化した文書は、全てPdfファイルの形状でお送りします。パソコンはもちろん、スマホでも閲覧して頂く事は可能ですので、どちらでもご都合の良いアドレスをお知らせ下さい。既にご報告頂いている会員さんもお見えになりますが、現時点で、事務局で把握していない会員様には、今回の送付書類の中にメールアドレスの報告書を同封させて頂きました。この報告書にご記入の上、事務局までFAX(052-253-6658)して頂くか、事務局のメールアドレス(kanri@nagoya-cochin.jp)に会員名を記入したメールを、直接送付願います。今後、コーチンプレス以外にもイベントへの出店申込や販促グッズの紹介など、ご連絡頂いたメールアドレスまで送付させて頂きますので、もし、代表者様ではなく担当者様のメールアドレスが良いということであれば、その旨、お知らせ頂きたいと思ひます。

なお、名古屋コーチンプレスについては、愛知県や名古屋市の関係機関には印刷物で配布しなければならぬため、部数は減らしますが今後も継続して印刷物も作成致します。もし、従来通りの印刷物での送付をご希望される場合は、対応させて頂きますので、報告書の通信欄もしくはメールにてお知らせ下さい。

何か不明な点が御座いましたら、協会事務局(052-951-7510)までお問い合わせ下さい。



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