



# 名古屋 コーチン プレス

2026 1 月号 No.49

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。

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

昨年は、7月に「IGアリーナ」がついにグランドオープンしました。

また、「ジブリパーク」が開園から3年を、「STATION Ai」がグランドオープンから1周年を迎えたほか、「TechGALA Japan 2025」、「愛・地球博20祭」、国際芸術祭「あいち2025」を開催するなど、国内外から多くの方が愛知を訪れ、賑わいと笑顔に溢れた1年となりました。

そして、今年は、9月に「第20回アジア競技大会」が、10月には「第5回アジアパラ競技大会」が、いよいよ開幕を迎えます。

県民の皆様と一緒に、両大会を大いに盛り上げ、愛知を更に元気にしてまいりたいと思いますので、一層のご支援をよろしくお願い申し上げます。

2027年の「アジア開発銀行年次総会」、2028年の「技能五輪国際大会」など、今後もビッグプロジェクトが目白押しです。

これらのプロジェクトを着実に進め、ここ愛知から、日本の成長を牽引してまいります。

また、人口減少・少子化対策を始め、社会基盤整備や農林水産業の振興、教育、女性の活躍、医療・福祉、感染症対策、環境、雇用、多文化共生、防災・交通安全、東三河地域の振興など、県民の皆様の生活と社会福祉の向上、次代の愛知を担う「人づくり」にも全力を注いでまいります。

引き続き、すべての人が輝き、未来へ輝く「進化する愛知」の実現に向け、全力で取り組んでまいりますので、一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

2026年元旦

2026 1 月号 No.49

## 会 員 紹 介

## 名古屋コーチンを大事に伝えたい



麵 'S Natural  
細川隆治



店舗



名古屋コーチンと水だけを使った  
Premium コーチンSOBA

名古屋コーチン協会の皆様、いつも大変お世話になります。

浜松市で「麵 'S Natural」というラーメン店を経営しております細川隆治と申します。

当店は2017年より無化調の「素材を楽しむ、体に優しいラーメン」を提供しております。

当初はいろいろな鶏を試していましたが、名古屋コーチンに出会って以来、スープにこの鶏の持つ「上品な旨味と香り」を引き出す努力を重ねてまいりました。

またスープ以外にも、名古屋コーチンの味を損なわないよう、麺や醤油についても全国各地から厳選されたものを選んでおります。

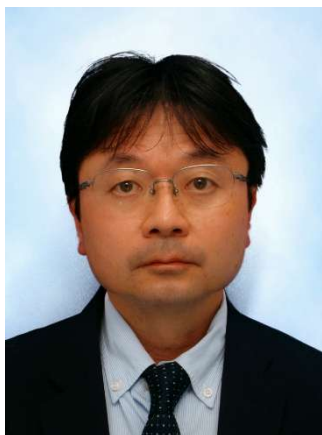
現在は、化学調味料を一切使用せず「名古屋コーチン 100%と水」だけで出汁を取っており、シンプルに名古屋コーチンを味わっていただきたいと思っております。

浜松にお越しの際は、是非ともお立ち寄りください。

今後も、微力ではありますが、名古屋コーチンの魅力を発信してまいりますので、今後ともよろしくお願い致します。

麵 'S Natural

〒433-8121 静岡県浜松市中央区萩丘 4-10-38 TEL : 070-3888-1843



## 農業総合試験場における最近の名古屋コーチンに関する研究の取り組みと 主な成果

愛知県農業総合試験場畜産研究部養鶏研究室

室長 美濃口 直和

養鶏研究室では、名古屋種（以下、名古屋コーチン）及びウズラの育種改良（系統造成）並びに飼養衛生管理に関する研究に取り組んでいます。今回は、最近の名古屋コーチンに関する研究の取り組みと成果の一端をご紹介します。

当研究室では、肉用と卵用の2つのタイプの名古屋コーチンの育種改良（系統造成）に取り組んでいます。肉用タイプでは、産肉性と産卵性に優れたNGY8系統を2年後の完成を目指して取り組んでいます。さらに、生産現場で問題となっている喧噪性の解決や将来のDNAマーカー育種を見据えて、遺伝子レベルでの研究に着手しました。卵用タイプでは、2024年にNGY6系統の完成により、地鶏では初めてヒナの羽根の形の違いを利用した雌雄鑑別が出来るようになりました。また、最新の画像センシング技術を用いて、外部卵質を効率的かつ客観的に評価する技術の開発を進めており、将来の育種選抜への応用を予定しています。さらに、遺伝資源の保存を目的に、名古屋コーチン各系統の始原生殖細胞（PGCs）の採取と凍結保存を順次進めています。

飼養研究として、肉用タイプでは、ピークトリーミング（以下、デビーク）の有無と羽つつき等への影響を評価すると共に、デビーク代替方法（暗期、照度、資材等）についても併せて検討しています。図1は、デビークの有無しが羽つつきによる脱羽個体比率の推移を経時的に調べたものです。名古屋コーチンにおけるデビークの実施は、脱羽抑制に大きな効果があることが明らかとなりました。また、環境負荷低減効果のあるバイオ炭を飼料として利用した場合、糞の消臭効果の他、整腸作用による飼料要求率の改善に繋がるか検討しています。卵用タイプでは、名古屋コーチン卵の特性解明として卵の風味や卵黄の脂肪含量、粘度について検討しています。図2は、休産間隔と卵黄中脂肪含量の関係を調べた結果です。休産間隔が長くなると、卵黄中の脂肪含量も高くなることが分かりました。また、名古屋コーチンの産卵特性を調べ、光線管理により産卵時刻を午前中にコントロールできる技術の開発に取り組んでいます。

引き続き、生産現場の課題に向き合った研究に取り組み、成果を還元していきます。

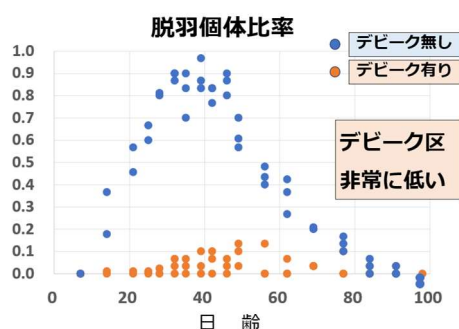


図1 デビークの有無と脱羽個体比率

区 分	脂肪含量 (%)	対連産区比 (%)
連 産 区	35.8	100.0
休 産 1 日 区	36.7	102.5
休 産 2 日 区	37.4	104.5
休 産 3 日 区	37.6	105.0
休 産 4 日 区	36.5	102.0
休 産 5 日 区	36.7	102.5

図2 休産間隔と卵黄中脂肪含量



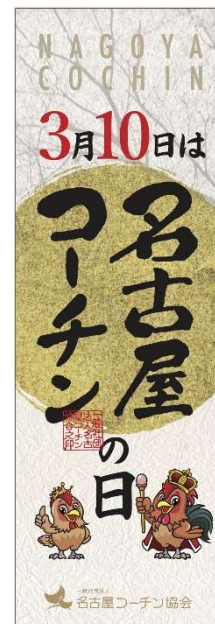
## 3月10日は名古屋コーチンの日！ 記念日登録から10年！

名古屋コーチンの日は、(一社)日本記念日協会に記念日登録されてから、令和8年3月10日で10回目を迎えます。

名古屋コーチンの日は、愛知県と一般社団法人名古屋コーチン協会が、日本を代表するブランド地鶏である「名古屋コーチン」のブランド力の向上と、より一層の消費拡大を図るのを目的に登録を申請しました。尾張藩士の海部壮平、海部正秀兄弟によって手がけられた地鶏の「名古屋コーチン」が、その優れた肉質や産卵能力が評価されて1905年(明治38年)3月10日に日本初の実用品種として日本家禽協会から認定されたことから、3月10日を名古屋コーチンの日としました。

今回、10周年を記念して、会員の方々にご協力いただき協賛フェアを行います。フェアの実施店舗や内容については、協会のHP (<https://www.nagoya-cochin.jp/>)でご確認ください。

今後も、記念日の登録にふさわしいよう、会員の皆様方とともに、名古屋コーチンの一層のブランド力の向上と消費の拡大を図っていきましょう。



## 名古屋コーチンキャラクターの愛称を募集します

毎年恒例となりました名古屋コーチン関連商品のプレゼント企画の応募とあわせて、名古屋コーチンのキャラクターの愛称を募集します。

コーチンのキャラクターは令和6年に商標登録されましたが、名前は未だありませんでした。会員の方の中には、独自に愛称をつけてみえる方もおり、やっぱり愛称が必要との声があったことから、より多くの方から募集できるように、協賛フェアなどとあわせて募集することとなりました。

とてもかわいいキャラクターが、親しみを持って末永く呼んでもらえるような愛称となることで、普段から名古屋コーチンに接する機会が増えるといいですね。



## 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