



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/050-253-6658

2015. 新春号 No.16

## 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。

また、本年、名古屋コーチン生誕110周年を迎えるにあたり、貴協会並びに会員の皆様方の長年にわたるご尽力に改めて敬意を表しますとともに、引き続き本県を代表するブランドとしてお引き立ていただきますようお願い申し上げます。

昨年は、リニア新時代を見据えた大都市圏づくりに向け、県政各般にわたり、様々な取組に力を注ぐとともに、「ESDユネスコ世界会議」、「技能五輪・アビリンピックあいち大会2014」の開催などを通じ、愛知を大いに発信できました。

本年も、「あいちビジョン2020」の着実な推進を図りながら、更なる飛躍を目指してまいります。農林水産分野に関しましては、持続性のある農林水産業の発展に向け、生産基盤の整備や多様な担い手の確保・育成に取り組むほか、6次産業化や地産地消について一層推進してまいります。

また、名古屋コーチンを始めとする愛知県産の高品質な農林水産物を「愛知ブランド」として確立し、その需要拡大を図ってまいります。

さて、本年は、2005年の愛知万博から10周年です。秋には、愛・地球博記念公園をメイン会場に、「全国都市緑化あいちフェア」を開催します。花と緑にあふれた愛知の魅力を感じていただけるようしっかり取り組み、万博の成果を継承・発信してまいりたいと思います。

これらの取組を通じ、「日本一元気な愛知」の実現に向けて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27年 元旦

会員紹介

# 新年のご挨拶と株式会社松浦商店の紹介



株式会社松浦商店専務取締役 松浦 浩人

明けましておめでとうございます。名古屋コーチン協会の会員の皆様におかれましては健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年9月に名古屋コーチン協会に新たに加入致しました株式会社松浦商店でございます。

会社のルーツは、名古屋市中区の大須にあった料亭「八千久」。大正11年に名古屋駅にて旅客供食業務をしていた「服部商店」の後継者として、料亭を営んでいた松浦弥兵衛が選任され、同年11月1日より名古屋駅立売を認可されたのがスタートとなっております。



松浦ビル

駅弁業者には、その立地条件から災害時の非常食供給をする役目も担っており、伊勢湾台風の際には乗客や駅員に一日五千食を提供し、名古屋市消防長から感謝状が贈られました。

時代を彩る商品も数多く、1964年には東海道新幹線の開業に合わせて新幹線の愛称にちなんだ「ひかり」「こだま」弁当を販売。そして販売から80年近く経過した「特製とり御飯」、日本三大和牛を使用した「松阪牛めし」、三重県相模町の三世代海女とコラボレーションした「海女の玉手箱」等の商品が、多くのお客様からご好評を頂いております。

今まで様々な駅弁を開発してきましたが、根強い人気があるのが「コーチンわっぱめし」。名古屋コーチン50%と木曾美水鶏50%のしぐれ煮を、とりの煮汁で炊き上げた御飯の上へのせ、自家製煮物と山菜、地元産のうずら卵、お口直しに干し杏を添えた商品です。わっぱのうつわと、あっさりとした落ち着きのある味が評判を呼んでいます。皆様も名古屋駅にお越しの際は是非一度ご賞味ください。2015年も東海地方の玄関口である「名古屋駅」にてお弁当を供給するという大切な使命のもと、多くのお客様に喜ばれる商品づくりに励んでまいります。

それでは最後に、皆様にとって本年が素晴らしい年になるよう祈念致しまして新年の挨拶とさせていただきます。



コーチンわっぱめし 880円



コーチンわっぱめし (スリーブ)



# 名古屋コーチン料理と日本産ワイン「シャトー・メルシャン」 を楽しむ会について

メルシャン株式会社 中部圏統括支社

中部営業部第一支店長 湯浅正之



2014年10月30日（木）名古屋コーチン料理と日本産ワイン「シャトー・メルシャン」を楽しむ会が「とり要」様で開催されました。これは、2013年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録され世界的に注目を集める中、日本料理の中でも名古屋の代表的食材である「名古屋コーチン」にフォーカスし、それを使った料理と日本産ワインの食マッチを各界の有識者に体感頂くことで話題喚起し、名古屋の食文化および日本料理を更に普及、発展させて地域貢献に繋げることを目的としたものです。

当日は、名古屋を代表する和食料理人（注①）の方々に名古屋コーチンを素材とした料理を会場の厨房を使って当日その場で調理をし、「シャトー・メルシャン」の様々なワインとマリアージュしたものを6名のパネラーの方々（注②）にディスカッションして頂きました。

招待された老舗日本料理店、人気和食店など20数名の方々も名古屋コーチン料理とシャトー・メルシャン各種との食べ合わせに舌鼓を打ちながら、パネラーの話に真剣に耳を傾けておりました。日本ソムリエ協会本部理事



もも肉ロースト クリームチーズ和え  
きのご添え（とり要）



シャトーメルシャン

の島幸子さんは、「名古屋コーチン料理とワインの相性は予想以上にいい、見事なマリアージュ（結婚）」と笑顔で語り、参加者は名古屋コーチン料理の新たな魅力に堪能していました。

当日の様子は「CBCテレビ・イッポウ」や「読売新聞・社会面」に取り上げられ大きな話題となりました。



- 注① ○日本料理か茂免総料理長 片山英喬  
○一鳳料理人 磯村清  
○鳥しげ調理長 須田敏弘  
○和彩盆大彦料理人 堀内恭次  
○とり要主人、料理長 梶野剛弘

- 注② ●日本ソムリエ協会本部理事 島幸子  
●ヤゴト千歳愛知県料理生活衛生同業組合副会長 桜井繁  
●株式会社秋田屋代表取締役副社長 浅野好司  
●愛知県農林水産部畜産課課長 神谷俊樹  
●シャトー・メルシャンシニアワインメーカー  
：ブランドアンバサダー 味村興成  
●一般社団法人名古屋コーチン協会理事長 多田実  
(敬称略)

# 名古屋コーチンを取り上げた社会科授業 ～名古屋コーチンと明治時代の実践を通して～

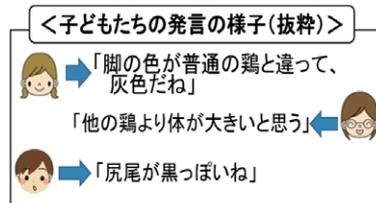
名古屋市立御器所小学校教諭 相澤 慶



## ◆歴史を身近に捉えるために ～名古屋コーチンとの出会い～

明治時代の学習をしていく時に、明治時代を身近に捉えられる教材はないか悩んでいました。そんな時、名古屋コーチンに出会いました。明治維新で禄を失った尾張藩士である海部兄弟が生み出した、鶏の代名詞として知られている鶏です。これは使える！と思いました。

名古屋コーチンの写真と動画を提示すると、その体型や特徴などをつかむことができました。(資料1) そして、名古屋コーチンは、禄を失った武士である海部兄弟が苦勞の末、誕生させたことを伝え、「名古屋コーチンが生まれた時代は、何があったのだろう」「何か大きな出来事があったのかな」などと、名古屋コーチンが誕生した当時の明治時代の様子について関心をもち、調べていくことにしました。



(資料1)

## ◆授業の様子 ～名古屋コーチンを取り上げて～

調べ学習では、海部兄弟の業績や名古屋コーチンの開発の歴史、当時の明治時代の様子について調べました。(資料2) 子どもたちは、「明治維新で武士も大変な思いをしたんだね」「海部兄弟の苦勞によって、全国に有名な名古屋コーチンが生まれたんだ」など、海部兄弟の業績に驚き、当時の明治時代の様子について理解することができました。



(資料2)

調べ学習を終えた子どもたちは、明治時代を捉えるとともに「名古屋コーチンのことをもっと知りたい」という意欲を高めていました。最後に、名古屋コーチンの発展について話し合いました。「消費者」「販売・生産者」「市や県」などの立場に立ち、名古屋コーチンの発展について考えることができました。(資料3)



(資料3)

名古屋コーチンを教材化したことで、子どもの興味・関心を引き出し、その後の学習意欲を高めることができました。また、新しい文化・文明を生み出した明治時代を捉える上で有効であったことに手ごたえを感じています。本実践において、名古屋コーチンには、その歴史やよき、地鶏の抱える今日的課題など、教材としての切り口ある魅力的なものであることがわかりました。今後も、魅力ある教材である名古屋コーチンの可能性を探り、子どもたちのために研鑽に努めていきたいです。

**KIRIN**

昔っから、**決まっ取る。**

ナゴヤに感謝、ナゴヤに乾杯。 **麒麟ビール**

**国産唐辛子一筋**

愛知の伝統野菜 **三鷹唐辛子** で

**オリジナル七味** を作りませんか！

---

(株)鷹雅堂 〒536-0023 大阪市城東区東中浜7-5-2  
TEL06-6180-5266