



名古屋 コーチン プレス

2023 6 月 No.41

新理事長ごあいさつ



一般社団法人名古屋コーチン協会

代表理事 杉本康明

株式会社南部食鶏 代表取締役

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

今般、名古屋コーチン協会 代表理事に就任させていただきました。

当協会会員並びに関係者の皆様には日頃より名古屋コーチンの発展向上に際し格別なるご支援ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。一般社団法人名古屋コーチン協会も今年で無事 15 年目を迎えることができ、これもひとえに業界関係者の長年の努力とご協力の賜物だと心より感謝申し上げます。

今年は新型コロナウイルスの分類も 2 類から 5 類へと変わり、世の中が徐々に元の生活スタイルに戻るなか、訪日外国人を含め国内の旅行需要も 195 万人と名古屋コーチンにとっても追い風になるのではないかと期待致しております。しかし今後さらに進んでいく少子高齢化の影響にも注視していかなければなりません。総人口は 5 月現在で 1 億 2450 万人と一昨年に比べ 57 万人減少しており、65 歳以上の高齢者が 29%の割合を占めております。増え行く高齢者のニーズに対応しつつも、これからの若者へのニーズにも対応していかなければなりません。回復していただくインバウンド需要も大切ですが変わりゆく国内ニーズへの対応が今後の課題ではないかと私は考えております。

皆様の努力により名古屋コーチンは地鶏として確固たる地位を確立しており、誰もが分かるようになりましたが、実は食べたことがない方が多いという統計が出ております。地鶏の「名古屋コーチン」からブランド肉の「名古屋コーチン」へと変わることにより、より多くの方に興味を持っていただき、結果市場規模の拡大へ繋がっていくと確信致しております。地鶏の美味しさではなく「名古屋コーチン」の美味しさを伝える活動を今後も進めていきたいと考えております。

任期中も引き続き名古屋コーチン協会の事業促進、発展のために皆様と共に日々努力してまいりたいと思いますので、皆様方より一層のご理解とご支援、ご鞭撻をお願い申し上げます。

令和五年度新役員		
役 職	氏 名	所 属
理事長(新)	杉本 康明	株式会社南部食鶏
副理事長	花井 千治	有限会社花井養鶏場
副理事長	平田 享司	丸トポトリー食品株式会社
副理事長	須貝 正弘	株式会社スリーエム
副理事長	古川 翔大	株式会社さんわコーポレーション
副理事長(新)	大橋 敬勝	株式会社華宗庵
副理事長(新)	岸本 和敏	タッキーフーズ株式会社
常務理事	木野 勝敏	学識経験者
理 事	鈴木 忠	有限会社鳥さん
理 事	梶野 剛弘	有限会社とり要
理 事	稲垣 利正	有限会社稲垣種鶏場
理 事	二橋 拓臣	愛知県経済農業協同組合連合会
理 事(新)	波多野伸朗	株式会社鳥重商店
監 事	渡辺 英次	株式会社マルセ
監 事	牧野 信一	株式会社丸文牧野商店
相談役	吉田 真	前名古屋コーチン協会常務理事
顧問(新)	鈴木 希明	愛知県(農業水産局長)
顧 問	山田 好人	名古屋市(緑政土木局公園緑地・農政監)

2023 6月号 No.41

会 員 紹 介

北海道からも名古屋コーチンの味を!



八雲温泉 おぼこ荘
(有限会社 ひらた)

支配人 成田 智



八雲温泉 おぼこ荘



名古屋コーチン鍋

北海道南部に位置する八雲町で温泉旅館八雲温泉おぼこ荘の支配人をしております成田と申します。

この施設は、以前は八雲町営温泉として運営されておりましたが、当社の親会社が魚介販売と仕出し料理を営んでいる経緯から、平成元年に町から管理運営を受託し更には、平成17年に民営化になり宿泊棟を自社で建設し、本年18年目(町からの受託期間を含めると34年目)になります。

八雲町は明治11年に旧尾張藩の方々が開拓した町というご縁で、以前より名古屋市や小牧市と交流させていただいております。この交流は主に八雲町の先祖返りの意味を含め、八雲町内で生産・製造された物産品を名古屋市大曽根商店街オズモールで展示販売が行われていましたが、八雲物産協会会長であった弊社社長 三瓶敏行が、愛知県の特産品を八雲町でも販売し、相互交流を深めたいとの強い思いがありました。

平成13年に名古屋コーチン普及協会に入会させていただき、名古屋コーチンの肉・つくね・鶏ガラを南部食鶏加工協同組合さんから購入。鶏ガラと野菜を数時間煮込み、地元の醤油をベースに試行錯誤を重ねて北海道らしい味に完成させることができました。「純系名古屋コーチンの鍋なら寒い北海道で食べて楽しんでいただけるのでは」。名古屋コーチン鍋を提供して今年で22年目になります。

当施設では、炭火で地元の海産物や牛肉等を焼いて食べることができる囲炉裏料理があり、その際に大鍋で名古屋コーチン鍋も提供し、最後に雑炊にして召し上がっていただいております。この雑炊がまた絶品で名古屋コーチンの味の奥深さを感じられます

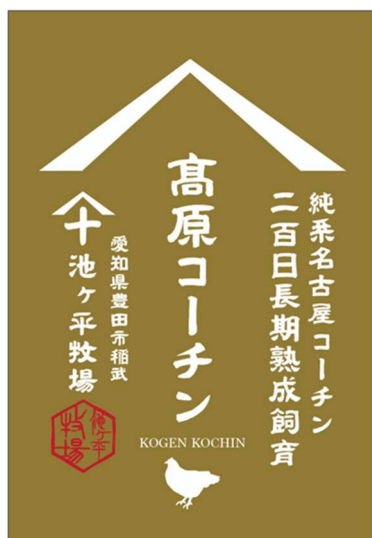
今以上に切磋琢磨し、北海道から名古屋コーチンの味をたくさんの方々に提供していきたいと思っております。北海道に来られた折には、是非八雲温泉おぼこ荘へのお越しをお待ちしております。

八雲温泉 おぼこ荘 北海道二海郡八雲町鉛川 622 TEL : 0137-63-3123

2023 6 月号 No.41

会 員 紹 介

親父の食べたかった鶏肉の味を求めて



高原コーチン



農事組合法人池ヶ平牧場

代表理事 新美広高

名古屋コーチン協会員の皆様、農事組合法人池ヶ平牧場の新美広高でございます。当組合は、先代の父洋右が豊田市（旧稲武町）の標高1,100mの高原に於いて、昭和42年に乳牛の肥育牧場として創業いたしました。酪農業の経営は苦難の連続でした。平成9年、父が中国・天山山脈を旅行中、民家の庭先で見かけた鶏をもらい受けて食べたところ、余りの旨さに、戦後間もない幼少期に食べた「かしわ」の味を思い出し、帰国の後には自分で旨い鶏を飼おう、と決意したのが名古屋コーチン飼育を始めるきっかけでありました。

平成10年頃から徐々に飼育を開始したものの、幸か不幸か、養鶏の事など何も解らないまま、「只々、旨い鶏肉が食べたい。」と手探りで飼育方法を試行錯誤するうち、今の「メスのみ・植物性飼料中心で長期平飼い飼育」へと辿りつき、平成16年より「高原コーチン」とブランド化し販売を開始いたしました。増体に劣る植物性飼料で200日を超える長期平飼いを行うのは大変なコストがかかり、また圧死事故など苦勞も絶えませんが、涼しい高原で育った「高原コーチン」は、香ばしく、甘味や旨味が大変濃い肉質となり、コーチン本来の美味しさを存分に引き出せていると考えております。口下手な農家がなんの広告や宣伝もしないまま20年近くが経ちましたが、今では名古屋・東京・大阪など大都市圏の飲食店様を中心に、遠くは東北や九州のお客様からも引き合いをいただけるようになりましたのも、名古屋コーチン協会員の皆様方の、ブランドを守り育てるご努力の賜物と感じております。配合飼料やその他コストの高騰など、経営をめぐる環境は昨今大変に厳しいところではありますが、先代の「旨い鶏を食べたい」という初心を忘れることなく、更なる旨い鶏づくりに邁進していきたいと考えております。

手羽先サミット9に出展して ～事務局から～

去る6月2日～4日の3日間、名古屋市中区栄の久屋大通公園にて手羽先サミット9が開催されました。平成26年に第1回が開催されて今年で9回目を迎え、名古屋発祥の手羽先を、全国から自慢のお店が集結、世界の手羽先を目指してその味を競いました。手羽先サミットでは、来場購入者が投票でグランプリを決める事になっており、今回、参加した17店舗の中で、愛知県の“手羽先むすめ”さんが見事、グランプリに輝きました。

本年度は、「日本三大地鶏の感謝祭」と称した特別企画も開催され、鹿児島県の黒さつま鶏、秋田県の比内地鶏と共に愛知県の名古屋コーチンにも出展の要請があり、名古屋コーチン振興協議会として出展参加いたしました。比内地鶏はモモ肉の塩焼き（試食品のみ）、黒さつま鶏は炭火焼き、フランクフルトを提供する中で、名古屋コーチンも定番である唐揚げ、メンチカツ、粗挽きフランクを販売し、それぞれの郷土性や肉の特性を活かした商品で、来場者を楽しませました。今回の「日本三大地鶏の感謝祭」は前哨戦で（秋田県は試食品の提供に留めた）、来年はその本番、改めて三大地鶏が勢揃いし、手羽先と共に味の競演を行う事になっております。

オープニングの2日は、線状降水帯の発生による豪雨のせいで、多くの店が休業するという波乱のスタートとなりましたが、続く3、4日は天気にも恵まれ、若い世代を中心に多くの人々が訪れ、3日間の総来場者数は9万170人と盛況のうちに終了しました。

従来の名古屋コーチンまつりは、家族連れ、高齢者の方が多く、若い世代に今後どうPRするかが課題の名古屋コーチンにとって、手羽先サミットというイベントは、提供メニュー、味付け、価格、展示方法等、その良い実証の場になるのではないかと感じました。



名古屋コーチンの出展ブース



グランプリセレモニーでの三大地鶏挨拶



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