名古屋コーチンプレス

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１階
TEL052-951-7510　FAX052-253-6658

2010年 9月号 No.4

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　鈴木 忠
（愛知県食鳥肉販売業生活衛生同業組合理事長）

名古屋コーチン普及協会が発展的に一般社団法人名古屋コーチン協会に移行されて、1年余が経過いたしました。おかげさまで、名古屋コーチンブランドを守る統一組織としての本協会の意識も高まり、さらなる協会の事業活動を盛り上げていきたいと意気込んでいるところであります。

また、当協会のウェブサイトも立ち上がり、全世界からいつでも当協会の名古屋コーチンに関する情報に触れていただける環境も整いました。一般消費者の皆様からのアクセスも増えてきており、側面からの名古屋コーチンブランド支援という役割を果たしているところであります。

さて、当協会では、名古屋コーチンのブランドの更なる向上、食の安全と安心を考慮した生産・流通の透明化を図ることを主眼としております。

私は当協会の事業に販売面において関与いたしておりますが、今後の課題といたしまして、名古屋コーチンのクオリティを維持しながら、消費者の皆様にとってよりお求め易い価格へと販売価格の一層の低廉化を果たすことを目指したいと考えております。

この一見相反するような目的を達するためになすべきことは、販売面においては小売力を向上し、さらなる販売量の増大を達成することです。また、生産者の皆さんには生産効率の向上に前向きかつ継続的に精進していただくことです。さらにこれらを支える流通関係者におかれましてはよりシンプルでトレースし易い、無駄のないスピーディな流通経路の確立をお願いしたいところであります。

少子化問題や金融不安等昨今の経済情勢はますます不透明さを増していますが、われわれは一つの文化を維持継続していく重要な役割を担っており、どのような環境下であろうともお互いの努力でこれらを成し遂げようではありませんか。

消費者の皆様には是非われわれの自慢の名古屋コーチンをお求めいただき、一つの文化ともいえる素晴らしい味をご堪能いただけますことを切に祈念いたします。

会員の紹介１　とり要　店主　梶野　剛弘

名古屋で全国に誇れる名品として、名古屋コーチンは存在します。その魅力をひと言で述べるならば、かめばかむほど味が出ると言うことでしょうか。赤みを帯びた肉には適度な脂肪がのって弾力があり、いわゆるコクのあるのが特徴です。

その名古屋コーチンを主体とした鶏料理店を昭和11年より営んでおり、70年余の歴史をつないできました。伝統の良い部分をふまえながら、新しい名古屋コーチン料理を提示していくこんな楽しい創造はないと思っています。

名古屋コーチンは全国的に知名度が高く、旨いと言うことは皆さんご承知です。地方より名古屋コーチンを食べようと、わざわざ足を運んで頂けるお客様が多数お見えになります。

当店では、名古屋コーチンのおいしさをダイレクトで味わっていただけるオリジナル料理を名物としています。その一つに、「名古屋コーチンくわ焼き」がございます。皮はパリッと香ばしく、肉には弾力がありこれぞコーチンと言った自慢の一品です。その他にも、手羽先を油揚げし、一日かけてスープで煮込む「大振り手羽のスープ」や、もも肉にむね肉を巻き込み形どり、甘く煮込んだ「円月」等もございます。

名物と言えば、地元の赤味噌もこの地方の代表的な食材です。当店オリジナルの味噌鍋を、名古屋コーチン料理と組み合わせたコースや、四季折々の食材を使ったコースと組み合わせ、ご用意いたしております。予約制ではありますが、全室個室となっておりゆったりとくつろぎながらひとときを過ごしていただけます。旨いものを食する楽しみは、誰であろうがうれしく思います。そんな期待に応えてきたのが名古屋コーチンです。

今後の名古屋コーチンも、充実したコーチン協会の活動に掛かる期待が大きいと思います。私共も、郷土の誇りである“名古屋コーチン”を、微力ではありますが、旨いものを創って貢献してまいりたいと思います。

ご予約は…
ＴＥＬ０５２－９７１－１６９７
〒460-0002　名古屋市中区丸の内三丁目7-39

名古屋コーチンの解説２（鶏肉の特徴について）

愛知県農業総合試験場　中村明弘

第2回は名古屋コーチンの鶏肉の特徴について解説いたします。

店頭でよくみられる若鶏の鶏肉は育種改良によって体重の増加が著しく早くなったブロイラーと呼ばれる鶏から生産されています。ブロイラーは極めて短期間（約 50 日）で出荷に適した体重になるため、肉は柔らかく、味が淡泊な特徴があります。一方、名古屋コーチンは性成熟に達する頃（約 120 ～ 150 日）までかけて、じっくりと飼育しているので、肉にコクのあるうまみと、締まった歯ごたえが増し、ブロイラー鶏肉にはない奥深い味わいが感じられます。

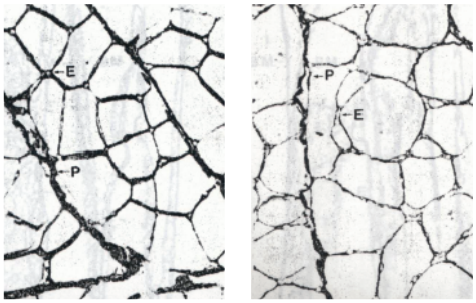
16週齢の名古屋コーチン雄（左）と
８週齢のブロイラー雄（右）

名古屋コーチンの鶏肉
（左：モモ肉、右：ムネ肉）

さらに、国内でみられる地鶏のほとんどは在来種とブロイラーを交配させた交雑鶏であるのに対し、名古屋コーチンは他の鶏と交配させることなく、純粋種のまま生産されています。そのため、名古屋コーチンの鶏肉を食べることで、昔ながらの地鶏の味を今も味わうことができます。

名古屋コーチンの鶏肉の特徴を科学的観点から調べてみると、肉色では、名古屋コーチンのモモ肉はブロイラーに比べて赤みが強く、一方、ムネ肉は色に明るみがあります。また、モモ肉の栄養成分では、名古屋コーチンはブロイラーよりもタンパク質が豊富な傾向があります（モモ肉の粗タンパク質含有率[1]：名古屋コーチンが 21.1%、ブロイラーが 19.9%）。

名古屋コーチンとブロイラーのモモ肉（筋肉）の組織を光学顕微鏡で観察すると、左の写真[2]（倍率 330 倍）に示すように、名古屋コーチンの筋線維の横断面は角ばった多角形をしています。一方、ブロイラーは円形に近い形をしています。さらに、名古屋コーチンはブロイラーよりも筋内膜（写真中の E）が厚く、このような構造的違いは名古屋コーチンの鶏肉の歯ごたえと関係していると考えられています。



名古屋コーチン（左）とブロイラー（右）
のモモ肉の組織像

（「調理科学」第25号第４号301-305頁（1992年）から抜粋）

【引用文献】1）尾関ら．名古屋コーチン（名古屋種）鶏肉の食品組織学的特性（第2報）コーチンもも肉の組織構造とその成分について．調理科学，27(3)：183-190．1994．2）尾関ら．名古屋コーチン（名古屋種）鶏肉の食品組織学的特性（第1報）もも肉の結合組織について．調理科学，25(4)：301-305．1992．

トピックス

湯浅和征さん、第35回高橋養鶏賞を受賞

養鶏業の向上発展に寄与し、顕著な業績をあげた方に対して贈られる高橋養鶏賞を愛知県一宮市で、養鶏業を営む本協会副理事長の湯浅和征さんが受賞されました。

湯浅さんは飼育技術の改善や地域農業の発展のために大きく貢献されたことが高く評価されました。名古屋コーチンに関する功績としては、①卵用名古屋コーチンの品種改良に関して愛知県農業総合試験場への積極的な支援、②本協会の前身の一つであった「名古屋コーチン研究会」の設立、③生産から販売を通じて、イメージアップ等の取り組みです。

湯浅さんは、「日頃取り組んできた技術改善、経営改善や名古屋コーチンの普及が高く評価され、励みになりました。」と、受賞を喜んでいました。「これからも、夫婦で力を合わせて養鶏を営みながら、より一層、名古屋コーチンの普及や養鶏活動を通した地域貢献に取り組んでいきたい。」と、語ってくれました。

《創立者　高橋廣治先生の事績》

先生は明治18年に現静岡県磐田郡に生まれ、県立農学校卒業後、愛知県立農事試験場に奉職され、名古屋コーチンの改良など養鶏研究に精魂を傾注し、養鶏の基礎を作られた。試験場を辞した後、大正12年に現愛知県大府市に日本家禽研究所を創設し、50有余年を養鶏指導者として活躍された。特にひなの雌雄鑑別技術の実用化、ケージ養鶏法の普及等の業績は広く知られている。

昭和50年2月に高橋養鶏賞財団を設立し、養鶏業に功績をあげた方を対象に高橋養鶏賞を授与している。昭和54年10月に94歳で他界するまで、後進の指導にあたられ、養鶏界に一生を捧げられた。

（写真:養鶏に一生を捧げた私の体験　高橋廣治著　　文:愛知の養鶏史より抜粋）

あなたのリスクも 会社のリスクも まとめて
リスクチェックサービス実施中!

日本興亜損害保険㈱　あいおい損害保険㈱　富士火災海上保険㈱
三井住友海上火災保険㈱　日本興亜生命保険㈱　あいおい生命保険㈱　代理店

有限会社 名宝保険事務所

〒461-0022　名古屋市東区東大曽根町 37 番 1 号　高松ビル 4 階
TEL　052-939-0300　FAX　052-939-0322
E-mail：meihou@dream.ocn.ne.jp