

会員のごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会 副理事長 杉本 勇
(名古屋市南部食鶏加工協同組合理事長)



名古屋コーチン協会設立から満6年を無事に経過しましたのも愛知県、名古屋市の
ご助力、そして会員皆様のご努力による事が大変大きいと思っています。厚く御礼申
上げます

さて、名古屋コーチンは本年で生誕110周年を迎えました。

名古屋コーチンは、明治維新で禄を失った尾張藩士、海部壮平・正秀兄弟の血のに
じむような努力の結果から生み出され、その後愛知県が品種改良を引き継ぎ、明治38
年（1905年）に日本の近代養鶏史の第一ページを飾る国産実用品種第一号に認定され

明治時代から昭和30年代までの我が国の養鶏産業の発展の礎となって活躍してきました。しかしながら昭和
37年以降、外国鶏の輸入が始まると、「名古屋コーチン」は激減し種の絶滅という大きな危機を迎えましたが、
地鶏肉の生産という新たな展開からその危機を乗り越えて、再び活躍の場を取り戻し、現在では全国の鶏の
中で最も知名度が高いブランド地鶏として幅広く定着し、多くの人々から愛されています。

昨年の名古屋コーチンのヒナ出荷は卵用と肉用を併せて約100万羽が出荷されましたが、名古屋コーチン
の生産羽数は今後とも順調に伸びていくものと思っています。今後の肉用・卵用の生産量が毎年5～10%アッ
プすると仮定すると約5～6年で150万羽、将来的には200万羽も視野に入れた体制を整える必要があります。
そのためには、種鶏を始めとするヒナ生産体制の充実や新たな育成農場の確保等が必須となりますが、民間
の力だけでは到底できるものではありません。名古屋コーチンの増羽計画は今後官民一体での対処を最重要
課題としてお願いしたいと考えています。

名古屋コーチンという地域ブランドの中でいかに純系名古屋コーチンのような付加価値のある商品を生か
していくことが今後の発展を握るカギではないでしょうか。幸いにも名古屋コーチン復活のスタート時から
名古屋コーチンの生産販売に携わってこれましたが、消費者に選ばれる商品、品質、買いやすい価格を提供し、
さらに安心・安全・確実な名古屋コーチンを協会と共にご提供できるよう努力を続けていく所存です。この
年齢になっても未熟な面も数多くあり、会員様にご満足がいくよう改善努力をしているところです。今後と
もよろしくお願いたします。

会員紹介

文化大衆的酒家 名古屋コーチンの翠翔

株式会社翠翔コーポレーション 大岡 篤司



滋賀県彦根市、彦根城の外堀に面した場所に位置する彦根本店を拠点に、滋賀県内では長浜市に2店舗、近江八幡市に2店舗、東近江市に1店舗、また、県外では福井県の福井市に3店舗展開しております。「美味しい鶏とお酒を、肩の力を抜いて召し上がっていただける空間を！」を全店の店舗イメージに、本当においしい新鮮な名古屋コーチンを、リーズナブルな価格で、より多くのお客様に召し上がってほしいという思いで運営しています。

鶏料理というと、焼き鳥、すき焼き、とり鍋など一般的ですが、鍋にしてもオリジナル翠翔鍋や名古屋コーチン鶏しゃぶなどなど独自のアレンジをし、多くの部位においても店独自のコーチンメニューを創作し、軍鶏などと比べると比較的に柔らかいコーチンを女性にも楽しんでいただける工夫をしています。

お客様の年代層はお酒を飲まない若い女性の方から、がっつり飲んで食べられる中間層、また、70歳代のご年配の方まで幅広く楽しんでいただいていると思います。

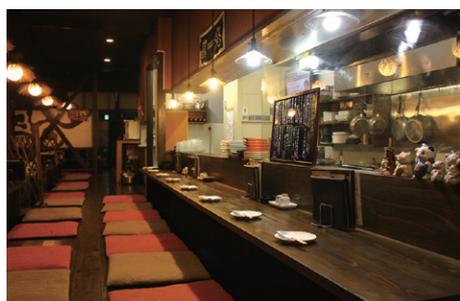
限られた羽数の貴重な鶏ですが、これからも、供給が可能な限り、より多くのお客様に、このおいしい純系名古屋コーチンを召し上がっていただける場所を広げていきたいと思っています。



翠翔なべ



カルパッチョ



愛知が育んだ伝統の味、 名古屋コーチン！！

日本三大美味鶏の1つとして、地鶏の中で最も高い知名度を得ている名古屋コーチンについて紹介します！



名古屋コーチンの誕生とあゆみ

名古屋コーチンは、明治15年頃に旧尾張藩士であった**海部壮平・正秀兄弟**が、尾張地方で飼われていた地鶏と中国から輸入した「**バフコーチン**」を交配させて誕生しました。丈夫で卵を良く産むことから、全国で飼育されるようになり、瞬く間に有名になりました。明治38年には、日本家禽協会から**国産実用品種第一号**の鶏として正式に認定されています。



海部正秀氏



バフコーチン

昭和30年の初めには、年間500万羽の名古屋コーチンが生産されていましたが、昭和30年代後半に外国から採卵専用鶏と肉用専用鶏（ブロイラー）の輸入が自由化されたことで、一時は絶滅の危機に瀕しました。昭和40年代に入り、**昔ながらの美味しい「かしわ肉」**を求める声の高まりを受けて、愛知県が名古屋コーチンの大型化に取り組み、高品質肉用鶏として再出発しました。

現在では、地鶏の王様として年間**100万羽**が生産されています。



明治時代の海部養鶏場（現在の小牧市池之内）

名古屋コーチンの特徴

美しい外貌は、羽根の色が**バフ色**（淡い黄褐色）、脚の色が**鉛色**（灰色）です。

名古屋コーチンは、数多く存在する地鶏の中でも唯一、**他の品種と交配させることなく**純粋種のまま生産されています。その鶏肉は**赤み**を帯び、適度にしまった**歯ごたえとコクのある旨味**があります。名古屋コーチンの飼育期間は**約120～150日**と長く、出荷体重は、オスで2.7～3.0kg、メスで2.0～2.4kgです。

名古屋コーチンの生産体制

名古屋コーチンは明治36年から愛知県が改良を続けており、その原種鶏も**愛知県が一元管理**しています。

農業総合試験場で原種鶏が改良・開発され、この原種鶏を使って生産された種鶏が畜産総合センター種鶏場から愛知県が指定した民間孵化場へ譲渡されます。その後、民間孵化場から名古屋コーチン生産農家へひなが有償譲渡され、長い日数をかけて大切に育てられています。

愛知県農業総合試験場・畜産研究部
（原種鶏（親鶏の親）の改良・開発）

愛知県畜産総合センター種鶏場
（原種鶏の維持、種鶏（親鶏）の生産と譲渡）

愛知県が指定した民間孵化場
（名古屋コーチン（ヒナ）の生産と譲渡）

名古屋コーチン生産農家

名古屋コーチン鶏肉の特徴



ブロイラーの飼育期間約50日に対して、名古屋コーチンはその**3倍の飼育期間**（約120～150日）と十分な運動をさせ、手間と時間をかけて大切に飼育されています。その結果、鶏肉は**赤み**を帯び、適度にしまった**歯ごたえ**と**コクのある旨味**を味わえます。

特徴① 一般成分

モモ肉の成分割合 (%)

	コーチン	ブロイラー
水分	75.1	76.8
蛋白質	21.1	19.9
脂肪	2.7	2.6

水分が少なく、蛋白質の割合が多い

特徴④ 歯ごたえ

モモ肉の破断強度 ($\times 10^5 \text{dyn/cm}^2$)

蒸し肉	
コーチン	ブロイラー
518	316

適度な歯ごたえがある

特徴② 色

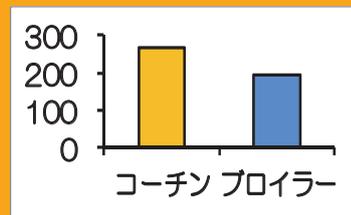
モモ肉の肉色



赤みが濃い
運動性に優れ、良く締まっています

特徴⑤ 旨味成分

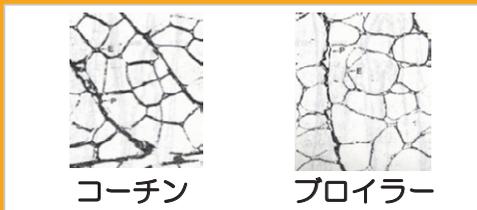
ムネ肉中のイノシン酸含量 ($\mu\text{g/g}$)



旨味成分が多い

特徴③ きめ細かさ

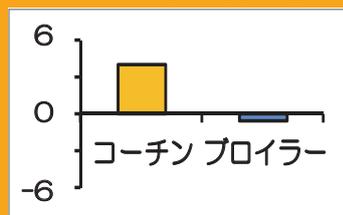
モモ肉の組織像 光学顕微鏡：倍率 $\times 330$



筋繊維が小さい多角形である
きめ細やかで、弾力のある食感が
楽しめます

特徴⑥ 風味

味覚センサーによる
ガラスープの風味比較 (酸味)



酸味等の雑味が多い
酸味に代表される旨味以外の味も
バランス良く影響しあい、肉味に
コクを持たせます

作成：愛知県農業総合試験場畜産研究部養鶏研究室

KIRIN

昔っから、
決まっとる。

ナゴヤに感謝、ナゴヤに乾杯。キリンビール

名古屋コーチンの
企画提案
デザイン
お任せ下さい!

印刷・企画・広告・販売促進

株式会社 **ユーズ** 〒478-0011 愛知県知多市原 2-2-7
☎0562-34-2000

FAX.0562-34-4330 E-mail:use@use2000.com http://www.use2000.com