



名古屋 コーチン プレス

2023 9月号 No.42

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 二橋 拓臣

愛知県経済農業協同組合連合会
畜産部畜産課 養鶏担当課長

～名古屋コーチンブランドを守りたい～

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

愛知県を代表する地鶏である名古屋コーチンですが、JA あいち経済連では、主に鶏卵販売を実施しております。生産者が丹精込めて生産した名古屋コーチン卵を、愛知県下の量販店並びに業務用飲食店、さらには県外のお取引先様への販売も手掛けています。

製品製造につきましても、ISO22000 を取得した弊社出資子会社であります、(株)ジェイエイ東三河ジーピーセンターにて洗卵選別し、安全・安心・高品質なたまごの提供に努めています。

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た傑作であり、現在では、行政と一体となった肉・卵の品質改良や名古屋コーチン協会による生販一体となった販促活動により、知名度は全国 No.1 と言っても過言ではないのではないのでしょうか。また、販売を通じて、実需者からは卵黄が濃厚でコクがあるという評価を多く受けております。

新型コロナウイルス感染が拡大して以降、外食を中心に販売不振の日々が続いており、苦境に立たされております。また、ロシア・ウクライナの戦争長期化による穀物相場や原油相場の高騰、円安の影響を受け、飼料コストは上昇し続け、生産環境は厳しさを増しております。

その様な中、「名古屋コーチン」の事業に携われる事を誇りに感じており、名古屋コーチン協会と共に、一般消費者に対し「名古屋コーチン」の魅力と価値を伝え、ブランドの認知向上並びに販売拡大に努めて参る所存であります。

今後も皆様と一緒に、愛知県のブランドを守り、後世に繋げられる様精進して参ります。

何卒、ご指導ご鞭撻の程、宜しくお願い致します。

2023 9月号 No.42

会員紹介

名古屋コーチンで食育



愛知県半田市 内藤養鶏
代表 内藤 克彦



名古屋コーチン卵のプリン作り



半田赤レンガ建物のローストビーフ丼

2010年第一回総会開催の知多養鶏組合ごんの会に参加、名古屋コーチンの飼育を始めます。半田市農業経営士会会長就任も重なり地元小学校3年生の食育を提案、食材提供をしていた学校給食センターと市役所の協力を得て年に1~2校のペースで全13校を巡回。2時間の授業を受け持ち1時間目は市内の農業について、酪農畜産の盛んな地域ながら果樹・稲作・花き農家も活躍していることなどを紹介。半田市出身の童話作家、新美南吉が杉治商会で鶏の仕事をしていた事実を踏まえて動物への愛情や共生について話します。2時間目はお待ちかねのプリン作り、本来高学年にしかない調理実習が3年生でできるとあってみんな大喜び。そんな授業を続けながら子供たちにとって学ぶ喜びとは何だろうと考えたとき、生たまごとゆでたまごの賞味期限の違いや上下の正しい向きなどを学んで帰宅した後の「たまごはね、こうなんだよ。知ってた？おかあさん！」「私が作ったプリンおいしいでしょ、名古屋コーチンのたまごだもん！」などと得意満面に話す姿が目につかびます。

2019年に国家資格キャリアコンサルタント取得後は「食から職へ」と子供たちのキャリア形成にもかかわりが持てるようになりました。「食」について家族と考えながら自分はどんな「職」に就きたいかなど、名古屋コーチンを通して主体的に学ぶ喜びや自己理解のきっかけになればと考えます。半田市ふるさと納税返礼品に認定され、また市内赤レンガ建物レストランでローストビーフ丼に採用されるなど半田市名産のPRに一役買っています。

内藤養鶏 愛知県半田市北大矢知町1-39 TEL: 0569-28-0779

2023 9月号 No.42

会員紹介



串焼 旬菜 むかしや店舗と店長 山内一輝

鶏卸直営店として 名古屋コーチンをお値打ちに



名古屋コーチンを使った料理

串焼旬菜 むかしや、鳥照
代表 山内 輝彦

名古屋コーチン協会の皆様、名古屋コーチン串焼 旬菜「むかしや」、名古屋コーチン奥三河若鶏「鳥照」代表の山内輝彦です。

昭和 63 年に名古屋市千種区池下でむかしやを創業、純系名古屋コーチンを主軸に地元愛知の旬の食材と地酒、また八丁味噌で造る自家製の味噌料理、和風だしとコーチンスープで炊き上げる鍋など手作りの味にこだわっております。

むかしやは息子が継いでおりますが、同じ頃、それまで仕入れでお世話になった鳥照さんご夫婦が引退される事を聞きました。名古屋コーチンの部位がまんべんなく揃う素晴らしいお店でした。その仕入れ先を失うことは、むかしやにとって大きな損失であった為、事業の継承をお願いしました。店舗も新しく構え、50年続いた屋号はそのままに、仕事はご夫婦に教えて頂き、日々営業しております。この素晴らしい鳥照を継承させてくださった先代のご夫婦への感謝を胸に、精進して参ります。

ここ数年はコロナの流行で取り巻く環境が変わり、大変厳しい営業が続きました。鳥照と取引して頂いている飲食店様、特にお酒を提供されるお店は、本当に長く翻弄される辛い時期であったかと思えます。日常が戻りつつありますが、名古屋コーチンは需要が戻ったことで品不足が続く、鳥照のお取引のあるコーチン専門店様にはご迷惑をお掛けしております。まだ全て元通りとはいきませんが、外食産業は強い産業だと思っております。

むかしやは、お客様に喜んで頂ける心のこもったサービスと料理を、鳥照は、先代に教えて頂いたことを忘れずに努力してまいります。

串焼 旬菜 むかしや 愛知県名古屋市千種区池下 1-3-9 TEL:052-763-5631

鳥照 愛知県名古屋市昭和区山花町 110-2 TEL:052-763-1822

肉用名古屋コーチンにおける地域資源飼料(乾燥出汁しぼり粕・バウムクーヘン屑)の利用技術

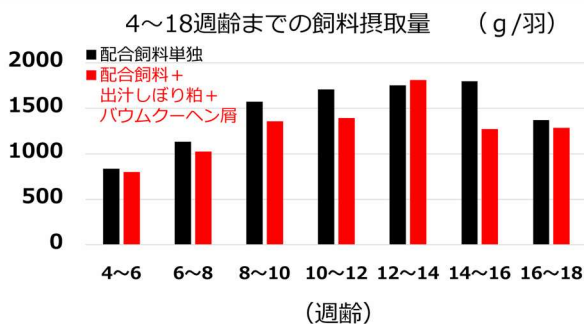


愛知県農業総合試験場畜産研究部
養鶏研究室 主任 小林 慧三

飼料穀物の多くは輸入に依存しており、最近では不安定な社会情勢等の影響により飼料価格の高止まりが続いていることから、養鶏経営を大きく圧迫しています。そのため、県内の各地域に存在する多様な食品副産物(地域資源)を飼料として有効に活用することで、生産コストを低減する取組を行っています。今回は、乾燥出汁しぼり粕とバウムクーヘン屑を用いた事例について紹介します。

乾燥出汁しぼり粕は煮干しや鰹節から出汁を取る過程で発生する出し殻を乾燥したもので、蛋白質含有量が高い(CP67%)ことが特徴です。バウムクーヘン屑は製造工程で発生する食品副産物で、エネルギー含有量が高い(ME3670kcal/kg)ことが特徴です。これら2つを合わせて原物重量比で14%となるように配合飼料に混合し、出荷前2週間の休薬期間を除いた4~16週齢の間給与する試験を行いました。鶏の嗜好性は良く、産肉成績や食味官能評価は、配合飼料単独給与と同等の成績が得られました。また、発育成績では出荷時(18週齢)体重や増体量に大きな差はありませんでしたが、飼料摂取量は10%以上低減できました。

以上から、肉用名古屋コーチンに乾燥出汁しぼり粕とバウムクーヘン屑を同時に配合飼料に添加給与した場合、配合飼料のみの給与と比べ、飼料費が削減できるとともに、飼料要求率が向上し、羽当たりの粗利益も増加することがわかりました。



飼料要求率と粗利益

項目	配合飼料単独	配合飼料+ 出汁しぼり粕+ バウムクーヘン屑
飼料要求率	4.42	3.87
飼料費(円/羽)	763	654
粗利益(円/羽)	732	857

試験期間：4~18週齢



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