



名古屋 コーチン プレス

2024 1 月号 No.43

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。

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

あけましておめでとうございます。

昨年は、新たに「もののけの里」が開園した「ジブリパーク」を始め、国内最大のスタートアップ支援拠点「STATION Ai」や「愛知国際アリーナ」の整備を着実に推進するとともに、2026年の愛知・名古屋アジア・アジアパラ競技大会に向けた準備をしっかりと進め、愛知を更なる「飛躍」へと導く1年とすることができました。

また、「少子化対策パッケージ」や「休み方改革プロジェクト」など、時代の流れを見極めながら、愛知が「ファースト・ペンギン」となり、様々な取組に果敢にチャレンジした1年でもありました。

世界は、グローバル化やデジタル化の加速度的な進展、SDGs実現に向けた潮流など、大きく変化をしています。

今年も、ビッグプロジェクトを着実に進めるとともに、新時代を担う人材の育成・発掘に力を注ぎ、「日本一元気なあいち」の実現を目指してまいります。

今年3月には、ジブリパークがフルオープンを迎えます。また、10月には、「STATION Ai」が開業します。世界中から、最先端の技術・サービス、人材を愛知に呼び込み、イノベーションを次々と創出することで、更に人材が育ち集まってくる、そうした人材の好循環を生みだし、更なる愛知の成長につなげてまいります。

また、社会インフラ整備や農林水産業の振興、教育、女性の活躍、医療、福祉、感染症対策、環境、雇用、多文化共生、防災・交通安全、東三河地域の振興など、県民の皆様の生活と社会福祉の向上にも力を注いでまいります。

引き続き、すべての人が輝き、未来へ輝く「進化する愛知」の実現に全力で取り組んでまいりますので、一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

2024 年元旦

2024 1 月号 No.43

会 員 紹 介

名古屋コーチンを
前面に押し出した経営戦略

らーめん竹三
店主 大竹 由香



コーチンと羅臼昆布を使った極上醤油らーめん



第9回麺-1 グランプリ in 館林で優勝

名古屋コーチン協会の皆様、はじめまして。らーめん竹三の大竹です。当店は2014年に創業しおかげさまで10周年を迎えることができました。その間コロナで三年、漸く落ち着いたかと思えば現在は物価高や経営負担の多い法改正に直面しています。必要コストを直に価格転換できれば良いのですがラーメン文化というのは財布に優しい気軽なものという認識が未だに根強く、コスト増による値上げは理由としては支持されません。生き残りをかけ当店では思い切ってコンセプトをリーズナブルな店から付加価値を打ち出した店にする道を選びました。今までも高品質な商品を提供してきた自負はありますが評価は完全にお客様任せということで、今後は更なる品質向上とストーリー性を持たせPRすることといたしました。その中核を担うのが名古屋コーチンです。使用することで原価は上がりますが、販売価格を上げることで利益率をアップさせ、経営を健全化させる方針にしました。結果、スープになんとも言えない香りとコクを持たせることができ早速、麺-1グランプリという麺の祭典では多くの支持をいただき初出場にして優勝することができました。お客様の笑顔や、お褒めの言葉はやりがいにつながります。同時に商売は健全な収益がなければ存続できません。

名古屋コーチンの信頼は一朝一夕で確立されたものではなく先人たちの弛まぬ努力の結晶であり、それは名古屋コーチン協会及び生産者様へと引き継がれているものと存じます。我々はその恩恵を享受させていただき、お客様に提供することで三方よしの経営が可能となりました。世の中の合理化が進むほど衣食住に対する不安は軽減し、対照的に消費者は個々にこだわりを持つようになります。気持ちのこもった商品、サービスの価値を正しく伝えれば適正評価してくださるお客様も沢山いらっしゃることに気づいた今、未来は大変明るいものとなりました。

2024 1 月号 No.43

会 員 紹 介



宮下ファームのプリン、ヨーグルト



マドレーヌ、シフォンケーキ、クッキー

家族一丸となって
6次産業化に挑む宮下ファーム
代表 宮下 寛美

名古屋コーチン協会の皆様、瀬戸物で有名な瀬戸市で、宮下ファームを経営している宮下と申します。我が家は愛知県と岐阜県との県境に位置し、標高 550m の所に有ります。自然豊かな素晴らしい環境である反面、ハクビシンや狐、狸、野犬などが出没して、一晩で 200 羽のコーチンが襲われたり、また、水道も引かれておらず、主要な交通機関まで 3.5km 離れているという不便さもあります。

宮下ファームは、約 60 年前に乳牛 1 頭からはじめて、ひたすら拡大、拡大の努力を続け、5 ヘクタールの土地を購入し、現在では 60 頭の規模に至りました。養鶏は、30 年程前、妻が友人と朝市を始めた時に、お客様から玉子もほしいとの要望を頂いたのがきっかけです。酪農と同じ休日の無い仕事であり、当初は県の農業改良普及課に相談して、手取、足取りご指導を頂きました。現在では、名古屋コーチンをはじめ 4 種類の鶏、約 3,000 羽を飼育しており、4 市町の J A、道の駅、スーパー等に納品すると共に、九州から北海道まで通販の対応をしております。道の駅には遠方より、わざわざコーチンの玉子をお買い求めにみえるお客様も多く、また、そのレストランでも玉子かけご飯がメニュー化され、コーチン玉子の宣伝をして頂いております。

私には 3 人の娘がおりますが、次女が後継者として就農してくれることになり、大学卒業後にオランダで研修を受け、22 年前から 6 次産業化に着手、酪農業を営みながら産みだす卵、絞りだす牛乳を利用したシフォンケーキ、クッキー、プリン、ヨーグルトを製造・販売して参りました。

畜産をめぐる環境は、配合飼料やその他経費の高騰で、大変厳しい状況にありますが、こうした環境の変化に対応するため、人生 100 年時代を迎えてこれからは勉強を重ね、少しでも質の高い食品を皆様にお届けしようと努力を続けて参ります。幸いなことに、跡を継いでくれる家族に感謝の思いで一杯です。養鶏部門、酪農部門、加工部門を孫達が自信を持って続けられるよう、これからも盛り上げていきたいと思っております。

名古屋市農業センター dela ふぁーむ が一部開園しました！

名古屋市緑政土木局都市農業課

昨年の1月号においてもお知らせしましたが、リニューアル整備のため全面休園しておりました農業センターdela ふぁーむが令和5年10月6日（金）に一部開園しました。農業や畜産を学びながらゆったり憩える農業センターにぜひご来園いただき、ウッドテラス、BBQ 広場、産直市場（売店）など、新たな魅力を感じてみてください。

① ウッドテラス

老朽化した温室を解体した跡地には、来園者の憩いの場として、また、イベント時にステージとしても利用できる屋外休憩スペース兼ステージが完成しました。休憩したり、子どもたちも遊ぶことができる、農業センターの新たなランドマークです。

② BBQ 広場「BBQCANVAS ヒラバリ」

見晴らしの良い芝生広場において、BBQ 広場を設置します。「都心でのんびり憩える BBQ」をテーマに手ぶらで最長6時間の長時間滞在可能な利便性の高い BBQ サービスを提供しています。また、提供する食材には農業センターで収穫された野菜や名古屋コーチンなども使用し農業センターならではのメニューも取り揃えています。

③ 産直市場（売店）「なご八市場」

「野菜を食べよう！」をコンセプトに、正門付近の売店をリニューアルします。地産地消をテーマに、農業センター産や地元の採れたて野菜、野菜と一緒にお召し上がり頂く食品の販売、また名古屋コーチンの肉や加工品など産地直送にこだわった新鮮な食品を販売しています。



現在も引き続きリニューアル整備を進めており、令和6年3月頃には畜産エリアも開園する予定ですので、そちらも楽しみにお待ちください。



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