



名古屋 コーチン プレス

2025 1 月号 No.46

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

昨年は、3月に「ジブリパーク」がフルオープンし、10月には国内最大のスタートアップ支援拠点「STATION Ai」が誕生しました。

世界が注目するこの2つの施設を起点に、世界中から、たくさんの人や最先端の技術・サービスを呼び込み、愛知をさらに元気にしてまいります。

そして、今年7月には、いよいよ、アジア最大級・世界最先端のスマートアリーナ「IGアリーナ」がオープンします。スポーツ・エンターテインメントの拠点として、「ジブリパーク」や「STATION Ai」との相乗効果を生み出し、世界と大交流する愛知を創り上げてまいります。

また、愛知万博20周年の今年は、3月25日に「愛・地球博20祭」が開幕します。「ジブリパーク」とも連携しながら大いに盛り上げてまいります。

今後も、2026年の「愛知・名古屋アジア・アジアパラ競技大会」、2028年の「技能五輪国際大会」など、愛知・日本を元気にするプロジェクトが続きます。

これらのプロジェクトを着実に進め、ここ愛知から、日本の成長を牽引してまいります。

また、喫緊の課題である人口減少・少子化対策を始め、社会インフラ整備、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、次代の愛知を担う「人づくり」にも全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」の実現に向け、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。

2025年元旦

2025 1 月号 No.46

会 員 紹 介

名古屋コーチンを世界に



株式会社 なかの食鶏

梅田曾根崎店 店長 太田 志遠



復活した『名代 なかの食鶏』



名古屋コーチンを使用した鶏焼肉、刺身などのコース

名古屋コーチン協会の皆様、いつもお世話になっております。株式会社なかの食鶏「なかの食鶏 梅田曾根崎店」店長の太田志遠と申します。

弊社では、焼肉スタイルで鶏肉を焼いて食べる鶏焼酒場『なかの食鶏』8店舗、コーチンスープと共にきんかん卵を味わうラーメン店『中野屋』1店舗、これらへの卸売と個人向けの通信販売を行う『中野鶏販』1店舗、飲食事業部・鶏肉販売部を大阪を拠点として運営させていただいております。

『なかの食鶏』では名古屋コーチン親鶏のコク、歯ごたえを売りにしており、お客様に焼き方のレクチャーを行うことでその本来の旨みを知ってもらえるよう努めております。また、『中野屋』では名古屋コーチンのガラともみじをふんだんに使い、さらに数種類の野菜と煮込んだコーチンの深みある味わいが伝わる濃厚自家製スープを提供しております。

かつて先代店主中野義孝(高村義孝)が運営しておりました、「心斎橋やき鶏や」「難波やき鶏や」「赤坂やき鶏や なかいち」は、先代の引退と共に平成22年に全店廃業致しました。

しかし私どもはどうしても名古屋コーチンの美味しさ、焼肉スタイルの鶏焼の素晴らしさを世に伝えたいと思い、先代の息子である中野孝一が新たに代表となり、その地盤を引き継いだ『名代なかの食鶏』として平成24年に復活致しました。今年で13年目となりますのもひとえに各関係者様のお力添えのおかげでございます。

今後の目標と致しまして、全国展開や海外出店を目指しております。我々の経営理念である「食を通じて、お客様を幸せに」を心に、引き続き関西から名古屋コーチンの魅力を広めてまいります。

株式会社なかの食鶏

石橋総本店 大阪府池田市石橋 2-2-2 ワンズビル 1F-A TEL 072-737-6309

梅田曾根崎店 大阪市北区曾根崎 2-13-1 TEL 06-7710-0561

中野鶏販 大阪市淀川区塚本 2-17-12 TEL 06-7410-7858

2025 1月号 No.46

会員紹介

名古屋コーチンを観て
学べる施設です

展示鶏舎の名古屋コーチン



農業センター産 名古屋コーチン卵

名古屋市農業センター
所長 若杉 友和

名古屋市農業センターは昭和40年4月1日（1965年）に開設され『野菜と家畜』をテーマにした農業公園として市民に愛され親しまれている施設です。平成24年度からは、系統保存事業として愛知県が保存している名古屋コーチン原種鶏の一部を愛知県畜産総合センター種鶏場より導入しております。名古屋コーチンが産んだ卵は、農業センター産の名古屋コーチンの卵として売店で販売しています。

令和6年のリニューアルオープン後は、名古屋コーチン協会様との共催事業で、「オンライン【体験キット付き】名古屋コーチンで焼き鳥作り体験」や「かしわの王様名古屋コーチン串焼き作り体験と名古屋コーチンの卵の卵かけご飯でランチ」を開催しました。ご参加いただいた方からは「食感がぷりぷりしていておいしい」「卵の黄身が盛り上がっているね」「卵の殻は少しピンクのような色をしているね」などと感想の声をいただきました。普段は意識して食べる機会の少ない名古屋コーチンも、このような講習会でじっくりと見て、味わっていただき、ご参加した皆さまにも鶏肉や卵を身近に感じていただける機会になったと考えています。

また、農業センターにはふ化展示室と展示鶏舎があります。ふ化展示室では卵をふ卵器で温める様子や、ふ化する様子が見られます。名古屋コーチンを飼育する鶏舎の横には、展示パネルがあり、卵が産まれてからふ化するまでの様子を解説。お子さまも分かるように、絵日記のように親しみやすくデザインしたパネルをご用意しています。その他、農業指導館内にも名古屋コーチンの歴史や名古屋コーチンの特徴などを詳しく解説したパネルもございます。こちらは大人の方も名古屋コーチンについてより知識を深めていただけるような内容となっています。

今後も名古屋コーチンが市民の皆様にとって身近に感じられ、学びとなる施設になるよう、衛生面に十分に配慮しながら飼育管理していく所存です。

名古屋市農業センター 愛知県名古屋市天白区天白町平針黒石 2872-3 TEL 052-801-5221

種鶏が定数に達し、種卵、種ひなの生産が軌道にのりました！

愛知県畜産総合センター種鶏場

愛知県畜産総合センター種鶏場は、安城市から現在の小牧市に移転し、令和5年3月に新しい施設で開場しました。旧種鶏場は令和6年3月に85年に及ぶ歴史に幕を閉じ、現在は解体を行っています。

移転では、防疫のため種鶏をそのまま新種鶏場へ移動せず、種卵の状態での旧種鶏場から新種鶏場に持ち込み、卵を孵化してひなから成鳥に育てるといった方法で種鶏を移しました。そのため、種鶏育成期間中のひな供給には、生産者の皆様にご心配をおかけしましたが、民間孵化場をはじめとした業界のご支援の下、計画に従って種鶏の「引っ越し」を進めることができました。昨年9月には種鶏用の鶏舎が満杯となり、この1月からは旧種鶏場時と同じ生産量に戻りました。関係の皆様には大変感謝しています。

新種鶏場の開場後、ほどなくして鶏の飼育を始めたわけですが、設備の扱いや設定などに慣れておらず、職員一同奮闘の日々でした。例えば、今年の夏は大変暑く、暑熱による鶏の斃死や産卵率の低下による種卵の減少が心配されたため、何とか舎内温度の上昇を抑えようと試行錯誤を繰り返しました。鶏舎は大型換気扇を備えた断熱性の高い構造ですが、冷房装置がありませんので温度コントロールに苦労しました。そこで、粉じん対策用の細霧装置による冷房効果を利用したり、空気を取り入れ口を鶏の近くに変更するなどして鶏の体感温度を落とす工夫をしました。その結果、大きな被害を出すことなく、長く暑い夏を乗り切ることができました。

また最近では、鳥インフルエンザ等感染症の脅威を感じる毎日ですが、小動物が侵入しにくい鶏舎構造に加え充実した消毒設備を活用し、職員一人一人が防疫に対する意識を高めながら対処しています。

このように、新しい種鶏場の本格運用はまだ始まったばかりですが、一日も早く施設設備を使いこなし、より品質が高く揃いの良いひなの生産を目指していきます。



種鶏場鶏舎群



種鶏平飼い鶏舎



ひなの発生



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