



はじめに

明治初期に旧尾張藩士の海部莊平・正秀兄弟が尾張地方在来の地鶏と中国原産のバフコーチンを交配して作出した名古屋コーチンは、温順で飼いやすく、さくら色の卵とおいしい「かしわ肉」の卵肉兼用の鶏として明治時代から広く全国に普及し親しまれてきました。

愛知県農業総合試験場では昭和48年から名古屋コーチンの肉用タイプへの改良に着手し、昭和59年から「肉用名古屋コーチン」の普及を開始しました。さらに、平成4年には、より産肉性に優れた新肉用名古屋コーチンにバージョンアップしました。

一方、近年になり名古屋コーチンの卵の需要も増えてきたことから、平成4年から卵用タイプの開発にも着手し、平成12年に産卵率に優れ、卵殻色のさくら色が鮮やかな「卵用名古屋コーチン」の普及を開始しました。さらに平成25年には、産卵率、卵殻色のさくら色及び卵殻表面の白斑点の出現率を改善した「新卵用名古屋コーチン」の普及を開始しました。

会社の概要

- 成鶏飼養羽数4万羽

うち	赤玉系	17千羽
	白玉系	10千羽
	卵用名古屋コーチン	13千羽

- 主な施設

成鶏舎 低床・高床式開放鶏舎
洗淨洗卵、GP施設

会社の概要

- 従業員(パートタイム) 27人

- 卵の販売割合

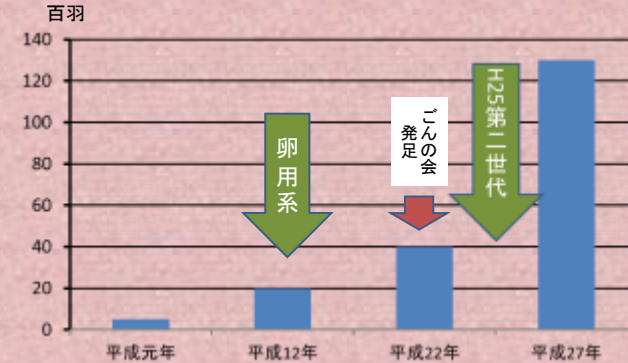
付加価値販売	70%
一般卵の直売	20%
問屋販売	10%

- 親鳥の冷凍肉

卵用名古屋コーチン飼養経過

- 平成元年 プライベートブランド販売開始
愛知ラインのオマケでコーチンヒナ導入
- 平成12年 卵用名古屋コーチン 2千羽
- 平成22年 // 4千羽
＜三和取引開始＞
- 平成27年 // 13千羽

飼養羽数の推移



販売先の割合



「ごんの会」について

平成22年9月 設立 会員 4名(現在5名)
(目的)

資源循環型農業を目指し、地域の特性を生かした地域ブランド卵を確立し組織強化と個別養鶏経営の安定と地域発展を図ること



主な取組

<PR活動>

- 平成25年2月
愛知観光物産展「メクルグルメあいち」 新宿
- 平成25年10月 // 二子玉川
- 平成26年2月 アグリフードEXPO大阪2014
- 平成26年8月 // 東京2015
他多数出展(いいともあいち・名古屋市内)



アグリEXPO東京2015



商談会等 への参加



食材としての利用例



鶏三和、菓宗庵、釜玉屋
各ホームページより



生産面では

卵用名古屋コーチンは

- 暑さに弱く(20%ダウン)
- 寒さに弱い(10%ダウン) : 産卵率
- 初産卵日齢が白レグに比べ5~60日遅い
→小ロットでは、餌の切り替えができない
- 商品化率が低い(60%程度)
→**MS以上が商品**
- 水、餌切れの影響が大きい

卵用名古屋コーチンにおける 卵の規格別割合の推移(1羽飼い)

規格/週齢	25	30	34	38	42	47	51	55	60
3S以下	0	0	0	0					
2S	17	3	1	0	0	0	0	0	0
S	69	36	13	7	3	3	1	0	0
MS	14	55	62	53	36	35	39	35	32
M	0	6	23	39	59	56	53	55	54
L	0	0	1	1	2	6	7	10	14

養鶏研究所資料2014 卵用名古屋コーチン飼養管理マニュアル(改訂版)

今後目標(グループ全体)

- 羽数の増加 30千羽→**46千羽**
(クラスター計画・増羽及び新規)
- 地道な販路拡大