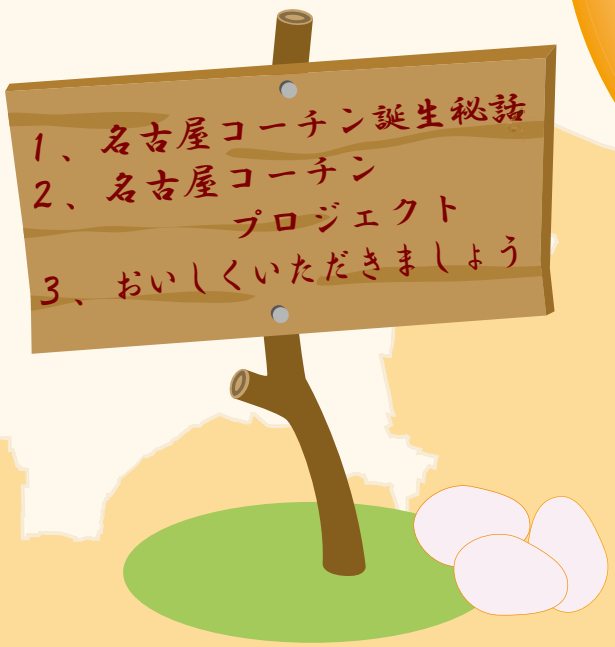
特集

小牧で生まれた名古屋コーチン



「名古屋コーチン」といえば、地鶏の代表として、全国的に知られています。正式な品種名は「名古屋種」と言い、明治38年に日本家禽（かきん）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ました。

名古屋コーチンは、卵を生産した後も食肉としても利用できる卵肉兼用の実用鶏として全国的に飼育され、明治時代から昭和30年代までの養鶏産業の振興に大きく貢献してきました。その後、大量生産に適した外国種におされ、一時は絶滅しかけましたが、グルメ志向や本物志向も相まって生産羽数が急増し、「かしわの王様」として再び脚光を浴びるようになりました。

しかし、その名古屋コーチンが小牧で誕生したことは、意外に知られていません。今回の特集では、小牧の自慢「名古屋コーチン」について、詳しくご紹介します。

問合先　商工課（☎76 - 1134）

明治四年、海部壮平、二十五歳。身分も職も失って、小牧市の池之内でよろずや稼業を始めたが、所詮商売経験0のお侍だ。借金がかさむばかりで窮地に追い込まれた。

プロフィール

右：海部壮平（かいふそうへい）（兄）
1847 年（弘化 4 年）名古屋市東区
槿木町に生まれる。
1895 年（明治 28 年）没

左：海部正秀（かいふまさひで）（弟）
1852 年（嘉永 5 年）に生まれる。
1921 年（大正 10 年）没

一

よろずやは借金がかさむばかり。商品すら入手できない。弟の正秀が「鶏を飼わっせ。一日の餌代は二厘か三厘で一個一銭になる卵を産みますぞ」と成鶏を四、五十羽持ち込んだ。

借金からの展望

勧めに乗り鶏を飼い始める。

二

柵飼いの六十羽、夏になると、卵を産まない。

試行錯誤

「柵中でふ化させ柵飼いに馴らせたらどうか」と柵中の母系ふ化と育雛（いくすう）に挑戦。

三

雛は成長せず次々死んでいく。

栄養不足？？

栄養不足ではないかと考え、米や麦のぬかに、大山川の泥なまずを混ぜて食わせた。

四

百羽がふ化。翼をたれて衰弱し、死んでいく。正秀「うわっ、虱（しらみ）の群れ。鋭い牙で皮膚を食い破られ血を吸われましたなあ」と悲嘆する。

普段の衛生と清潔だ！

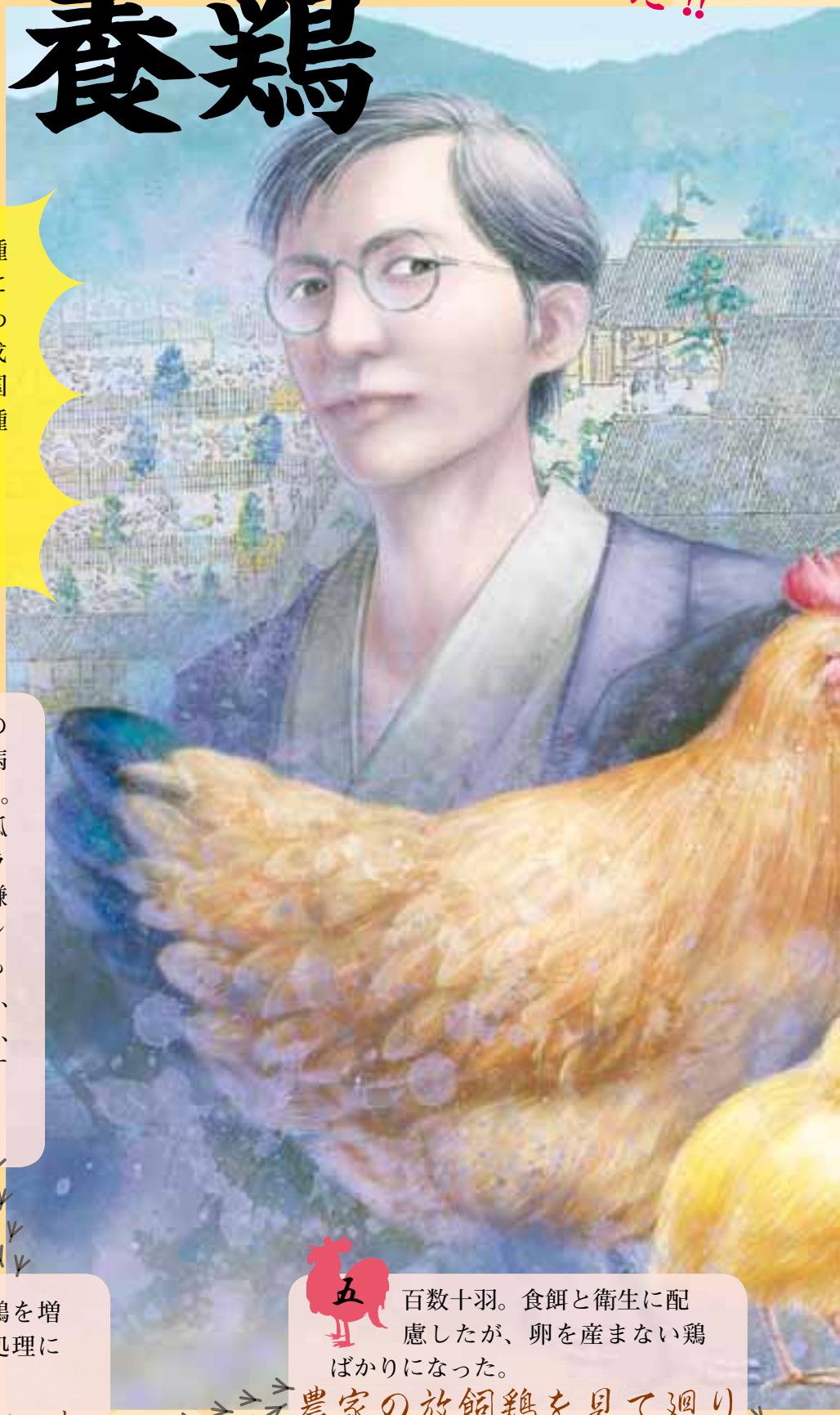
小屋をきれいにし消毒、砂場を造る。

イラスト：猫ノ森華音　**参考文献：**入谷哲夫（2000）『名古屋コーチン作出物語』

壮平の七転び八起き

武士養鶏（サムライ）

名古屋コーチンは
こうして生まれた!!



八　資金を借り再起。新品種の作出に没頭し、ついに名古屋コーチン作出。掛け合わせを何回も何年も続けた末の成功。地鶏とバフコーチン（中国産の鶏）の掛け合わせが新品種につながった。

新品種作出に没頭

七　明治十五年、順風満帆の大養鶏場に突然襲った病魔。五百羽が毎日死に続け全滅。妻「死骸を蕎麦畑に埋めると狐が掘り出し、川に捨てるとカラスがつついた。蕎麦の花が大嫌いになりました」正秀「鶏コレラだわ。こいつだけはどうにもならん」壮平「いや、病気に強い、粗食で育つ、たくさん卵を産む、肉も卵も美味の新品種を作出すればいいだろう」

存亡の危機

六　販売好調。どんどん鶏を増やす。鶏糞が増えて処理に困る。

糞も商品にならないか

糞干し器の発明と糞干し場、そして糞の保存と肥料化。嬉しい悲鳴。

五　百数十羽。食餌と衛生に配慮したが、卵を産まない鶏ばかりになった。

農家の放飼鶏を見て廻り

「草に、ミミズに、カタツムリの殻まで食らっとる」と驚き、料理屋などからアラを仕入れて煮て食わせた。

名古屋コーチンプロジェクト

小牧商工会議所では、市内事業者による鶏肉の王様・A級食材としての「名古屋コーチン」ブランドを利用した料理や商品開発を進めています。

かしわ料理レシピアイディア募集

▲ 集まったアイディア料理の数々

名古屋コーチン料理の拡大を目指し「かしわ料理レシピアイディア募集」を実施したところ、市内外より54品ものレシピアイディアが集まりました。中には、プロの調理師やテレビ放映で話題となった「高校生レストラン」三重県立相可高校調理クラブからの応募もありました。そんな大きな広がりをみせたコンテストは、現在、優秀作品の選考をしています。優秀作品は、小牧市民まつりで発表し、その後レシピを小牧商工会議所のホームページなどに掲載します。

小牧版キャラクター決定!!

「名古屋コーチン」を小牧で盛り上げていくために小牧版キャラクターとロゴマークを名古屋造形大学の学生と作成しました。また、「小牧の名古屋コーチン」紹介ホームページの作成や、ＰＲパンフレットの作成配布、名古屋コーチン開発商品の展示会への出品や通信販売などの盛りだくさんの事業を推進しています！！

◆愛称募集中◆

このキャラクターの愛称を募集します。たくさんのご応募をお待ちしています。

申込・問合先　12月26日(月)までに、愛称、愛称の簡単な説明、住所、氏名、年齢、電話番号を記入し、郵送、FAXまたはメールで小牧商工会議所（〒485－8552住所不要☎72－1111 FAX 76－2581 mail info@komaki-cci.or.jp）

名前をつけてね★！

名古屋コーチン Q&A

Q　名古屋コーチンの肉は一般的なブロイラーの肉とどう違うの？

A　名古屋コーチンの肉は、程よい歯ごたえと「こく」のある旨みがあり、昔ながらの「かしわ肉」の味が楽しめます。

Q　名古屋コーチンはどうして美味しいの？

A　一般的なブロイラーがふ化から約30日で出荷されるのに対し、名古屋コーチンは最高の品質を得るために、４～５倍の約120～150日もかけて十分な運動をさせてじっくりと飼育されるから美味しいのです。

おいしくいただきましょう

小牧の誇れる食文化
「ひきずり」

ひきずりとは、鶏のすきやきです。

ひきずりと呼ぶのはなぜ？

諸説ありますが、「鍋の中で引きずるようにして食べるから」が有力です。

昔は、大晦日にひきずりを食べるという習慣がありました。

レシピ

①すきやき鍋を火にかけ、かしわの脂身で油を出す。
②ねぎを入れる。
③かしわと豆腐以外のほかの具を入れる。
④やや煮えたところでかしわを入れる。
⑤しょうゆ、砂糖、酒で味をつける。
⑥最後に豆腐をちぎって入れてできあがり。

ポイント　コーチンは煮すぎないようにします

材料（４人分）

名古屋コーチン（もも・胸肉、内臓）	400 g
焼き豆腐	適量
白菜・ねぎなどの季節の野菜	適量
糸こんにゃく	適量
調味料	
砂糖	大さじ４
酒	大さじ５
しょうゆ	大さじ４

観光協会 名古屋コーチン推奨品

市観光協会では、特産品などの育成・発掘・振興を目的に、土産品の中から、小牧の郷土色に優れた商品を推奨品に認定しています。

たまご屋さんの名古屋コーチンかすてぃら

愛鶏園　くりの木ランチ
大草 5995
☎ 79 - 1828

名古屋コーチン卵のクリームチーズケーキ・なめらかプリン

ニューグレース
大草字久捨 2985 - 1
☎ 79 - 2716

小牧かすてら

ノエル・ド・ティオ
小牧３ - 556
☎ 75 - 5820

名古屋コーチン「ハム」・「燻製」・「ソーセージ」・「まぜごはんの素」

ユーシン食品
岩崎 321
☎ 76 - 3101

海部兄弟の侍魂が生んだ名古屋コーチン。明治維新後の大きな時代の変遷の中で、七転び八起きにより作り出されました。この史実を歴史物語に終わらせることなく、名古屋コーチンをもっともっと小牧自慢として育て上げていくことが、今を生きる私たちの役目であるといえましょう。

まずは、名古屋コーチンを味わってみませんか？