

地域特産鶏名古屋コーチンの改良と普及

木野 勝敏 氏（57歳）

愛知県農業総合試験場 畜産研究部
養牛研究室長



1 業績の概要

背景

愛知県では、明治36年から名古屋種（名古屋コーチン）の品種としての確立と産卵性能の改良を実施してきたが、昭和38年の外国種鶏の導入開始により名古屋コーチンの生産数は激減し、昭和40年代には遺伝資源として維持するのみの存在となった。外国種鶏に比べ、生産性は低いものの名古屋コーチンの肉、卵の品質は高く、地鶏として高いポテンシャルを持つことから、肉用、卵用各基礎系統の造成を行い、高品質実用鶏としての再開発を進めることとした。

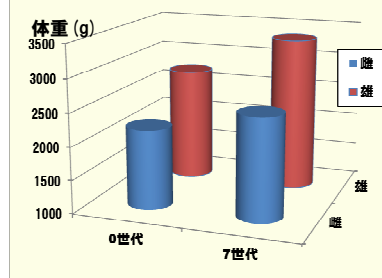
研究内容・成果

品種間交雑による生産が一般的な肉用実用鶏の開発において、あえて名古屋コーチン本来の美味しさを損なわないよう純粋種での開発・普及にこだわり、名古屋コーチン各系統間の遺伝的多様性を確保するとともに、遺伝パラメータの解明を図りながら、大型で、胸張りの良い名古屋コーチンの肉用基礎系統の開発を行った。さらに、「濃厚でコクのある卵黄」が特徴の名古屋コーチンの卵について、その潜在的な商品価値を予見し、他に先駆けて地域特産卵用鶏を開発すべく卵用基礎系統の造成・開発も行った。

開発された肉用基礎系統（NGY3）は、7世代にわたる選抜により150日齢体重で素材鶏に比べ、雄が約22%、雌が16%増加し、平成3年からこの肉用基礎系統を交配した「肉用名古屋コーチン」の普及を開始した。卵用基礎系統（NGY4）の開発では、名古屋コーチン卵の特長を科学的に解明するかたわら、8世代にわたる選抜により、181～300日齢の産卵率が素材鶏時の74.7%から80.7%に向上するとともに、卵殻色は名古屋コーチンの卵の特徴である桜色がより濃く、鮮やかになるという改良効果が得られた。平成12年にはNGY4を交配した採卵専用の「卵用名古屋コーチン」の普及を開始した。



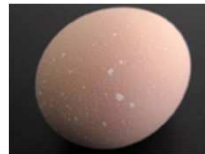
肉用基礎系統（NGY3）



NGY3における150日齢体重の推移



卵用基礎系統（NGY4）



改良された名古屋コーチンの卵

- ・卵黄の比率や粘性の高さ、粒子の細かさによりコクや旨味が向上。
- ・鮮やかな桜色の卵殻色に白い斑点が付着する特徴がより鮮明になるよう改良。

普及状況

名古屋コーチンは、愛知県のみならず、日本を代表する高品質鶏として広く認知されるようになった。また、一般消費者向けの他に、料理店での需要、さらには加工原料やお土産品としての需要も着実に伸び、平成28年には、肉用タイプで約100万羽、卵用タイプで約10万羽が生産され、その経済効果は年間100億円と試算されている。

2 評価のポイント

これまでの生産性重視から品質重視の実用鶏開発へと育種方向を転換するとともに、地域特産品としての活用を意識し、他の鶏種にはない特徴（桜色の卵殻色に白斑点等）の強化による差別化も推し進めた。これら新たな試みとその商業的な成功は、当時の養鶏界としては先進的であり、その後の全国的な地鶏ブームの到来や卵用地鶏の開発を牽引することとなり、その先見性について高く評価した。