



養豚

沿革

日本人の食肉の歴史は浅く、一般庶民が豚肉を食べるようになったのは明治以降のこと。当時の豚のエサは食品工場や家庭から出る食物残渣がほとんどだったため、飼育は都市近郊で発展し、愛知県では東三河が中心になった。

昭和14年までに全国で115万頭近くが飼育されるようになったが、太平洋戦争で食糧難と飼料事情の悪化で衰退。終戦直後は約8万頭まで減少した。戦後、品種改良や飼育技術の改善が進むにつれ養豚は順調に復興を遂げ、40年前後からは専業者も増えはじめた。輸入穀物を原料にした配合飼料が生産されるようになって、エサの安定調達が可能となったことが後押しした。

愛知県内最大の産地である田原市で、事業規模が拡大していったのも昭和40年以降のこと。農業構造改善事業による団地化が寄与した。

豚の知識

世界には300～400種の豚がいるが、日本で飼育されているのは6種程度。

肉豚として飼育されているのは交雑種が一般的。その7割程度がランドレース種と大ヨークシャー種の交雑種（雌）に、デュロック種の雄を交配させた豚である。三種を交配させているので三元豚とも呼ばれている。それぞれの種の長所を合わせ持たせることで、肉質が良くなるだけでなく、多産で発育が早くなり、病気にも強くなるといった繁殖面や飼育面でのメリットが生じる。

優れた雑品種（肉豚）をつくるためには、元となる純粋種（親豚）の改良が不可欠。近年、より複雑で高度な品種交配によって「ハイブリッド豚」とよばれる豚も誕生している。

豚は食肉需要の40%を占める。価格も比較



の安く、栄養価も高い。大衆肉の王様ともいわれ、精肉のほか、ハムやソーセージといった加工品にも利用される。

ビタミンB1とB2が多く含まれており、とくにビタミンB1の含有率は食品全体のなかでもトップクラス。

業界の特徴

飼育プロセスは繁殖と肥育に大別できる。かつては繁殖と肥育を別々の農家が行う分業が多くみられたが、いまでは一貫飼育がほとんど。

豚は交配後、およそ4ヵ月で出産し、一度に10頭前後を産む。20日程度の授乳期の後、肥育舎へ移される。その後、150日前後飼育され、肉豚として出荷される。産まれた時の体重は約1.5kg、それが出荷時には115kgほどになっている。

出荷された豚は屠畜場とちくじょうで枝肉（頭・足首・内臓・皮をとったもの）へと加工される。枝肉は市場で取引されるか、相対取引で流通業者に引き取られる。

牛と異なり、肉の格付けは上・中・並の3ランクだけで、格付けに応じて価格が決まる仕組みになっている。

県内の養豚農家は中規模経営が多いが、全国的には大規模化への流れが顕著。とくに北海道

や九州では、母豚が1000頭もいる大規模農場もみられ、大手流通企業や食品企業の自営農場として運営されているところも少なくない。そのなかには、病気の伝染予防のため繁殖と肥育を別敷地で行うマルチサイトシステムを導入しているところもある。

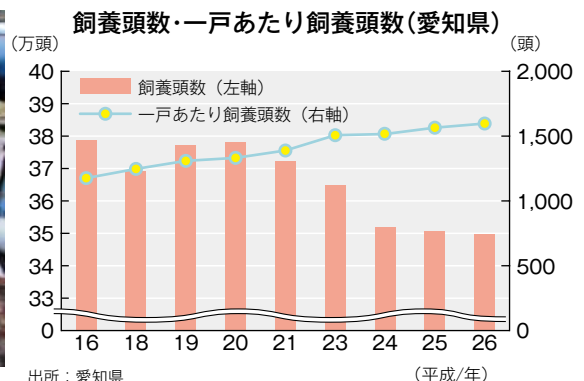
生産状況

平成26年の愛知県の飼養頭数は34万9900頭。そのうち60%を田原市を中心とした東三河が占める。

県の飼養戸数は219戸。飼料価格の上昇、糞尿処理などの環境対策への投資負担、輸入豚肉との競合などから、飼養戸数は減少をたどっている。

平成26年の豚肉の国内生産量は87万5000トン。輸入は81万6000トン。国内需要の半分を輸入品に頼っている。輸入相手国は、米国（33%）、カナダ（18%）、メキシコ（8%）など。国内生産は減少傾向、輸入は増加傾向にある。

近年、豚肉のブランド化の動きが目立つ。「みかわポーク」をはじめ、全国に250以上のブランド豚があるという。質の高い豚肉をいかに効率よく、短期間で出荷できるかが重要になるため、母豚の品種改良・育成と、豚舎の環境管理（疾病対策）、エサの選定等肥育管理に力を入れる飼養業者が増えている。



取材協力：有限会社増田ファーム（豊橋市）



酪農

沿革

愛知県の酪農は牛乳搾乳業にはじまる。日本人が牛乳を飲むようになった明治維新以降、まず飲用乳の生産・販売を目的とした搾乳業（搾取牧場）が名古屋市内とその周辺で誕生した。

交通手段が未発達時代、大消費地近郊に生産牧場が置かれたのは当然だったが、都市人口が密集するにしたがい、農村地域に牛を預ける制度が生まれ（明治30年頃）、このなかから農業経営の一環として酪農が興った。愛知県では知多で始まったとされ、この地域の農家は和牛を育成していたが、この制度によって乳牛の育成も引き受けるようになり、同時に搾乳技術も習得していった。

知多の酪農が進展するのは、大正後期から昭和にかけての時期。そのころ行われた法令改正や大手牛乳加工工場の進出が契機となり、飼養戸数や飼育頭数が伸びていった。

知多とともに乳用牛の産地を形成している田原（含：豊橋）では、大正13年に千葉県から乳用牛15頭を導入したことを機に産業としての酪農がスタートした。

昭和7～8年に農産物が大暴落。それをきっかけに乳牛の飼養をはじめた農家が急増、12～13年頃には知多の頭数を抜いて県下最大の酪農地帯へと躍進した。戦後、積極的に乳牛改良に取り組むなど、早くから愛知県の酪農発展に関わった。

40年代以降は、食の洋風化にともない牛乳や乳製品の需要が急増。その追い風を受けて、規模拡大と生産性向上が進み、愛知県の酪農は長足の進歩を遂げた。

産地の特徴

酪農は草地酪農と都市近郊型酪農に分けられる。前者は広大な草地で放牧を行う酪農で、北海道などでよくみられる方法。後者は住宅地域に隣接する地域で行われており、全国に点在する。愛知県では、一部の高原地域を除き、ほとんどが都市近郊型酪農である。

牛舎の方式には「つなぎ飼い」「フリーストール」「フリーバーン」などの方式がある。県内ではつなぎ飼いが一般的。事業規模の比較的大きい酪農を中心に、フリーストール牛舎の設置





も進んでいる。

一戸あたり飼養頭数は平成 27 年の全国平均で 77.5 頭。愛知県は 76.6 頭。全国に先駆けて大規模化が進んでいたが、このところ全国平均に追いつかれつつある。

近年、哺乳ロボットや自動給餌システム、人工授精適期判定システムなどの IT 技術も導入されつつある。

一部にトウモロコシや大豆粕、フスマ、ビール粕などが使われ、一日あたり 25kg を消費する。

なお、牛は法律に基づき 1 頭ごとに 10 桁番号の耳票が装着され、死亡するまでその履歴が管理されている。

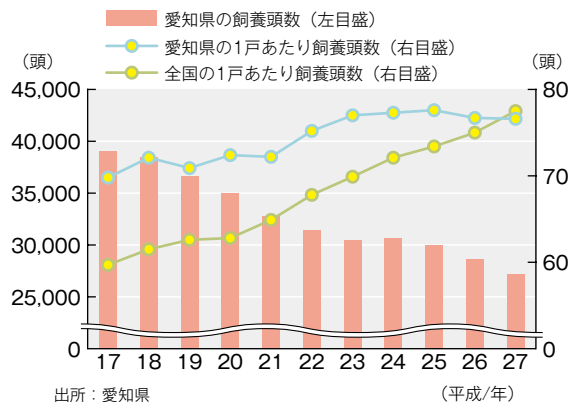
愛知県の乳用牛の飼養頭数は、およそ 2 万 7000 頭。年間生産乳量は約 18 万 8 千トンである。

酪農知識

牛乳は黒白模様のホルスタイン種という乳用牛から産出される。(一部にジャージー種等もある。)

ホルスタイン種はヨーロッパのホルスタイン地方で、乳房が発達しており、乳量が多いのが特長。生まれたばかりの子牛は約 45 kg。15 ヶ月ほどで妊娠し、24 ヶ月で子牛を産み(その時の体重は約 550kg にもなっている)、その後 300 日程度、乳を出す。一日の乳量は一頭あたりおよそ 30kg。エサの大半は乾草で、

乳用牛の飼養頭数と一戸あたり飼養頭数





養鶏 (鶏卵)

沿革

むかしから養鶏業が盛んな愛知県は「養鶏王国」と呼ばれることがある。なぜ、そう呼ばれるのか。理由として、大消費地の名古屋を控えているという地理的条件の良さに加え、養鶏業の勃興期から官民をあげて振興に取り組んできたことが挙げられる。

愛知県の養鶏の起源は「サムライ養鶏」である。江戸末期、数十人の名古屋藩士が藩務の傍ら副業として邸内に鶏を柵飼いしていた。これがはじまりだとされている。それが少し発展するのは明治維新のあと。廃藩置県で禄(収入)を失った士族が、生活費を得るために養鶏を志したことがその端緒になっている。

産業としての養鶏業が本格的に興ったのは明治20年代。県知事が養鶏を奨励したり、海部壮平・正秀の兄弟が「名古屋コーチン」を作出したりしたのもこの時期で、こうした養鶏業を育成しようとする時代の空気なかで、専業養鶏家が増えていく。しばらくすると愛知県は養鶏の本場と全国が認識するようになり、明治39年にはヒナ量産化のための人工孵卵がはじまっている。この孵化事業もほどなく活性化し、県のヒナ生産は全国の4割に達する。また、昭和4～5年には全国に先駆けて地方自治体である愛知県自体が積極的にタマゴの輸出に乗り出し、販路を海外へ求めている。

タマゴの生産量におおむね比例するメス鶏の



飼養羽数は、愛知県はかなり早い時期から日本一だったと推測できる。国が行った昭和4年末の「全国鶏の統計」では、愛知県は286万羽と、2位の千葉県（120万羽）に倍以上の差をつけ、断トツという記録が残っている。飼養羽数の日本一は、このあと平成6年まで続くが、これは愛知県が「養鶏王国」と称されるにふさわしい事実だろう。

特徴

「養鶏王国」愛知も近年はトップの座を他県に奪われている。農林水産省の調べによると、平成27年の愛知県の鶏卵生産量は10万3888トン、成鶏メス飼養羽数は687万羽。生産量は全国7位、飼養羽数は5位である。ただし、飼養戸数をみると157戸と千葉県に次ぐ2位の位置にあって、他県にくらべ養鶏業者の数が多くなっている。業者が多くて、飼養羽数が少ないのは、一戸あたりの飼養羽数が少ないことの裏返しで、県の一戸あたり羽数は4万3800羽。これは全国平均の5万2200羽を下回っており、比較的小規模な業者が多いことを示している。つまり、愛知県の養鶏業界は小規模な業者がたくさん集まってタマゴを生産している。それが特徴のひとつと言える。

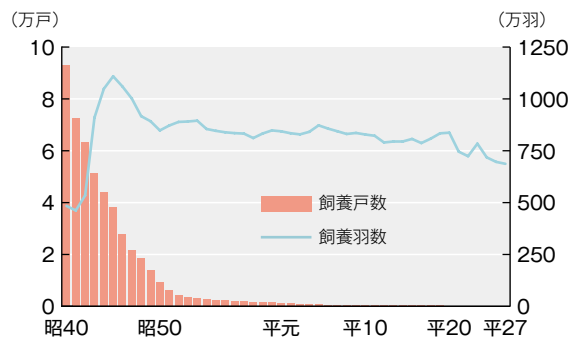
一戸あたりの飼養羽数が最も多いのは青森県の17万7900羽。28戸の養鶏業者が、愛知県の生産量に匹敵するタマゴを産出している状態だ。生産量トップの茨城県は8万200羽、2位の千葉県は6万1500羽。養鶏業者の大規模化が進んでいるとみられる。

愛知県に養鶏業者が多いとはいえ、その数は長期にわたって減り続けているのが実情である。50年前の昭和40年、9万3000戸あった養鶏業者は10年後の昭和50年には1万戸を切って9330戸になり、平成3年には1000戸を割り込み800戸に減っている。その後、平成24年

に200戸を下回り、現在の157戸にまで数を減らしている。一方、この間の飼養羽数をみると、昭和40年代に一時的に増えた時期があったものの、それ以降はほぼ横ばいで推移している。

養鶏業者の規模拡大は全国的な傾向で、愛知県もその例外ではない。ただ、全国で“大手業者”と言った場合、100万羽～200万羽、またはそれ以上を飼養する業者をイメージするが、愛知

飼養戸数・飼養羽数（愛知県）



	鶏卵 生産量 (トン)	採卵鶏 飼養戸数 (戸)	成鶏めす 飼養羽数 (千羽)	1戸あたり 成鶏めす 飼養羽数 (千羽)
茨城	202,204	133	10,662	80.2
千葉	174,197	164	10,078	61.5
鹿児島	167,707	144	7,700	53.5
広島	131,796	52	6,684	128.5
岡山	124,736	83	7,153	86.2
北海道	107,692	69	5,126	74.3
愛知	103,888	157	6,870	43.8
青森	100,407	28	4,980	177.9
全国	2,520,873	2,560	133,506	52.2

注：生産量は平成27年の年間生産量。飼養戸数や羽数は28年2月現在。

注：採卵鶏飼養戸数には、成鶏めす1,000羽未満の飼養者を含めていない。

出所：農林水産省「畜産統計」「鶏卵流通統計」

県では20万羽を飼っていれば県内トップ10にランキングされるほど、その規模感に差があるという。

鶏卵の生産と流通

タマゴはどのように生産され、どんな経路をたどって消費者の手に届くのか。生産と流通を確認しておく。

養鶏業者の多くは、まずヒナ(ヒヨコ)を仕入れる。価格は1羽につき100円前後。鶏は孵化後4ヵ月ほどでタマゴを産みはじめるようになるから、それまで鶏舎で育成する。ただ、養

鶏業者のなかにはヒナの育成をせずに、成鶏を育雛業者から直接仕入れるところもある。育雛業者はタマゴを産む直前までヒナを育てる専門の業者。成鶏の仕入価格は当然ヒヨコよりも高いが、生産効率の面から成鶏を仕入れるケースもみられる。

鶏を飼う鶏舎はウィンドレス鶏舎と開放鶏舎とに大別される。前者には窓がなく、温度管理や光量管理、給餌、集卵などが自動化されている。後者は昔からのイメージで捉えられる鶏舎で、窓もある。愛知県では開放鶏舎が一般的だが、何十万羽と飼っているところはウィンドレス鶏舎に移行しつつある。

鶏の平均的な産卵期間は400~450日。この間、鶏はおおむね一日1個のタマゴを産みつける。タマゴは生もの。基本的に生産調整はできないので、生まれたタマゴは速やかにパック詰め施設へ運ばれる。

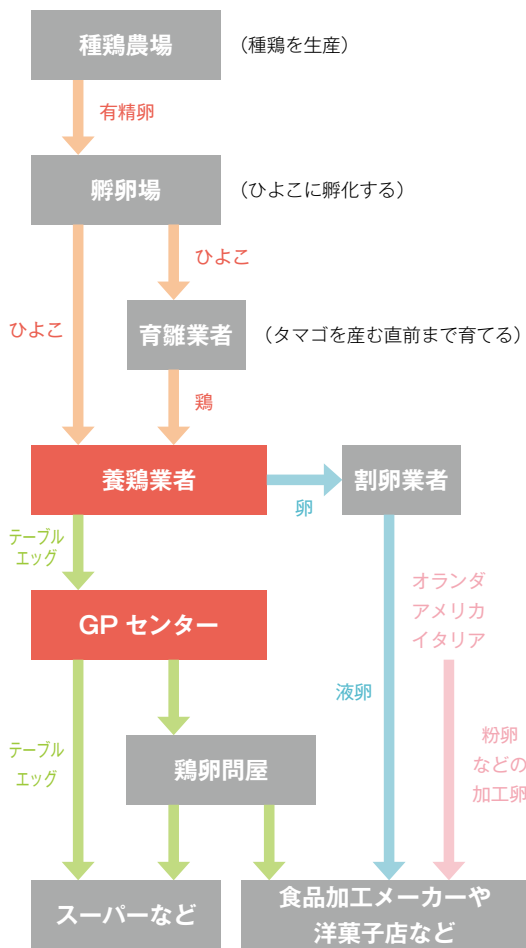
ところで、よく目にするタマゴには、卵殻が白いものと褐色のものがある。色の違いは鶏の種の違いによるもので、なかにはピンク色のタマゴを産む種もある。南米チリ産のアローカナ種は青いタマゴを産む。

養鶏場で生産されたタマゴは、GPセンター(Grading & Packing Center)に集められる。ここがパック詰めの施設で、ここで品質検査や洗浄殺菌、重量サイズごとの選別、包装などが行なわれている。この施設の運営主体は、農業団体だったり、養鶏業者だったり、鶏卵販売業者だったり、さまざまだが、養鶏業者はいずれかのGPセンターにタマゴを持ち込んでいる。

パック詰めされたタマゴは、このあと鶏卵卸問屋を経由し、スーパーなどに出荷される。

現在、広く流通しているタマゴは、殻付タマゴ、いわゆるテーブルエッグが圧倒的に多いが、あらかじめ殻を割ったタマゴ(液卵)も流通している。液卵はたくさんのタマゴを使う食品加

鶏卵の生産・流通



工メーカー向け・洋菓子店向けのタマゴで、流通量の10～20%を占めるとみられる。この液卵を専門に扱うのが割卵業者で、養鶏場でタマゴを採取する際にヒビ割れてテーブルエッグに適さなくなったものなどが割卵業者へ送られる。

なお、あらかじめ殻を割ったタマゴは加工卵とも呼ばれ、液卵のほか、凍結させた「凍結卵」や乾燥させ粉末状態にした「粉卵」なども含まれる。

また、タマゴは輸入もされている。おもに業務用であるが、加工卵のほか、割卵用の殻付タマゴも入っている。平成26年の輸入量は殻付換算で13万2526トン。アメリカ、イタリア、オランダからのものが多い。

養鶏業者の数が減少、一戸あたりの飼養羽数が増える傾向が強まって、全国的に養鶏業者が大規模化している。

養鶏業者の数が減っているのは、事業主の高齢化と後継者難を理由にした廃業が相次いでいるからだ。これが最大の原因である。養鶏業界には個人事業（家族経営）が少なくない。タマゴは手ごろな値段で比較的安定していることから、以前はよく「物価の優等生」と言われた。が、それは消費者の側がそう呼ぶのであって、生産者の側からすればそうではない。生産者にすれば、物価の優等生は儲けが少ない“劣等生”と



いえなくもない。後継者難の原因のひとつはここにあつて、事業主自身が子息に継がせたくない、あるいは子息が継ぎたくないと感じるものになっている。

養鶏業者の大規模化の背景には経営環境の変化があるとみられるが、ここではふたつの要因をみってみる。ひとつは羽数枠管理の廃止。もうひとつは物流の変化である。

かつて養鶏業界は飼養できる羽数が都道府県単位で決められていた。昭和47年度から行政が主導する形で飼養羽数枠を決めて計画生産を行ってきたのだ。それが平成16年度から廃止され、それぞれの養鶏業者の自主的な判断で自由に生産できるようになった。大きな養鶏場が現れる状況になったのはそれからだ。巨大な鶏舎でたくさんの鶏を飼養すれば、生産コストは低減する。飼養羽数を増やした業者のなかには、家族経営から法人企業へと脱皮し、さらに養鶏（生産者）の領域を超えてGPセンターや加工工場を保有するなど、鶏卵販売（卸売業）の領域にまで事業を広げているところもある。

物流の変化

もうひとつの要因、物流の変化も見逃せない。いくら飼養羽数の管理枠が外されたとしても、それがすぐに羽数を増やすことには繋がらない。鶏が毎日産むタマゴ。そのタマゴを新鮮な

うちに消費者の許へ届けられなければ、生産を増やすことはない。売り先のないタマゴを作っても意味がないからだ。地元の鶏卵問屋を通す以外に販売ルートがない場合の地方の養鶏業者は特にそうだ。

ところが、近年、チェーン展開する大手スーパーが物流センターをもつようになった。多種多様な商品を大量に効率よく捌ける物流センター。流通業界は、生産・物流・販売をトータルでコントロールしようとする動きを加速させている。このなかで地方の養鶏業者でも、タマゴを物流センターに運び込むことによって、大消費地に届けられるようになった。大手スーパーのタマゴ売り場に足を運ぶと、遠く離れた地方で産まれたタマゴが実際に並んでいるのを見ることがある。

物流の変化が、羽数管理枠のなくなった養鶏業者の大規模化を後押ししたことの影響は大きい。生産したタマゴを大量に販売できるルートが確保できれば、積極的な養鶏業者らが増産に向かうのは自然の流れで、自前でGPセンターなどを持つようになるのもそれほど時間はかからない。

■ タマゴの価格

年間を通じて価格が安定しているイメージのあるタマゴも、実際には需給によって常に変動する。供給が増える3～4月と需要が減る6～7月には相場が下落し、逆に供給が減る2月と需要が増える11～12月には上昇する。

相場が需給によって変動するとはいえ、鶏卵には、野菜や果物で行われているような商品に前にした競りが行われる「市場」は存在しない。タマゴの相場は、東京・大阪の荷受機関があらかじめ出荷者と消費地問屋筋の情報を入手したうえで、前日の売れ行き、在庫の有無、当日の入荷状況、その他天候などを総合的に勘案して決められ、各荷受機関が毎朝発表している。

タマゴの相場は、平成25年の夏以降、高水準で推移しており、それまでのレンジ（価格帯）からワンステップ上がった感がある。円安で飼料が高騰していることや、養鶏業者の発言力が強まったことが背景にあるとみられる。

全国で取引されるタマゴの価格は、基本的にJA全農たまご相場を基準にする。それが慣例になっている。この相場は、鶏卵販売業者（鶏卵問屋）がスーパーなどに卸すときの参考価格



にするほか、鶏卵販売業者が生産者（養鶏業者）から仕入れるときにもこの相場をベースにする。

ただし、全部のタマゴがこれに従うわけではない。タマゴにはレギュラー卵と特殊卵の2種類がある。レギュラー卵は普通のタマゴ。特殊卵はエサを変えたりして栄養価を強化したタマゴ。JA 全農たまご相場に従うのは、おもにレギュラー卵の取引時である。

特殊卵は相対で取引が行われている。相対取引は当事者間の交渉によって価格を決める取引。特殊卵にはさまざまなタイプのもがあり、小売価格もレギュラー卵よりも少し高めに設定されるため、相場に馴染まない。鶏卵販売業者は大手スーパーなどと契約を結んで、一定期間、価格を固定するのが一般的となっている。相対取引の場合、消費者に接する側が価格決定に影響を及ぼすことが比較的多く、タマゴもその例外ではない。

大手スーパーは価格が変動するタマゴよりも、常に同じ価格のタマゴのほうが、仕入計画や販売計画が立てやすいこともあって、最近は特殊卵の仕入を増やす傾向を強めている。なかにはタマゴ売り場に特殊卵しか置いていないスーパーもあるという。スーパーのこうしたスタンスに対応するため、特殊卵の生産が増加しているようである。

卸売価格を固定している特殊卵も、仕入には全農たまご相場を使うのが一般的だ。鶏卵販売業者は、全農たまご相場が想定以上に上昇すると、それだけ利幅が小さくなる。そのリスクを負っている。

「たまごニコニコ大作戦!!」

養鶏業界・鶏卵業界では「たまごニコニコ大作戦!!」を展開中だ。これは「毎日たまご2



個で、みんなニコニコ」を推進するプロジェクト。タマゴに関する正しい知識を普及させ、消費拡大を図ることを目的としている。

1913年、ロシアで草食動物であるウサギに動物性タンパクを与える実験をしたところ、血中コレステロールが急上昇して、動脈硬化を惹き起こした。ここから動脈硬化の原因がコレステロールだという学説が広まり、コレステロール含有量の多いタマゴは、一日1個までという説が定着した。しかし、この学説は誤りだった。人はウサギと違い、コレステロール量を調整する機能があるため、ほとんどの人は過剰に制限する必要がないことが近年明らかになった。

タマゴは美味しいだけでなく、完全食品といわれるほど栄養豊富な食べ物。内臓脂肪を減らし生活習慣病を防止したり、ボケや記憶低下を予防したりする成分も含まれている。こんなに優れたタマゴを「一日1個ではもったいない。一日2個からはじめましょう」と、プロジェクトはその点をアピールする。

平成25年の夏。全国の卵業界関係者は、「タマゴのすばらしさ」を伝えるため、熱い思いを込めて自転車リレーで全国を縦断するイベントを行った。北海道と沖縄、それぞれの地から出発した自転車リレーは、ゴール地点の豊橋を目指してタスキを繋いだ。



ようじゅん 養鶉 (うずらの卵)

沿革

うずらはキジ科の渡り鳥で、世界各地にさまざまな種類が棲息している。この鳥が家禽化されたのは江戸時代。当初は鳴き声を楽しむための愛玩用として飼育されていた。

採卵を目的に飼うようになるのは明治中期以降。豊橋では大正10年頃に養鶉がはじまり、10年ほど経った昭和7年の飼養羽数は65万羽に達した。全国シェアのおよそ8割を占めていたといわれ、当時から全国一の産地であった。

太平洋戦争が勃発すると、飼料難から飼養数が激減。戦後は近隣の缶詰業者が鶉卵の水煮加工を手掛けるようになって、養鶉農家は再び増加していった。

昭和40年には日本で唯一のうずら専門農協である豊橋養鶉農業協同組合が設立され、豊橋はうずら産地として全国に知られるようになる。気候温暖な豊橋で盛んになったのは、それ以前から飼料業者・設備業者などのうずら関連産業が発達していたことや、大消費地の東京・大阪の中間地点にあって、物流面で優位にあったことが理由にあげられる。

平成21年、豊橋市内の農場で鳥インフルエンザウイルスが検出され、市内で飼養していたうずらのおよそ6割にあたる160万羽が殺処分



された。翌年4月には発生前の羽数に戻ったものの、消費面の影響は払拭できず、生産調整を余儀なくされた経験がある。

商品知識

うずらの発育は非常に早く、生後40日程度で卵を産みはじめる。卵の重さは鶏卵の約6分の1。表面には独特の斑点がある。この斑点は人の指紋のようなもので、個体ごとに模様が異なる。

良質なタンパク質を含み、100グラムあたりのビタミンやミネラルは鶏卵の倍近くある。

ざるそば、おでん、串揚げといった料理に使われるのが一般的だが、近年、養鶉組合を中心にオリジナル加工食品も開発されている。燻製卵の『うずたま5くん』などの商品がマスコミで紹介され話題を集めている。

また、うずらの糞は堆肥化され、ミネラルに富んだ良質な有機肥料として利用が進んでいる。一部は輸出もされている。

産地の特徴

平成27年末における県内のうずら飼養戸数は26戸。飼養羽数は約270万羽。一戸あたりの羽数は10万6000羽。

昭和50年は5万7000羽だったので、ここ40年で2倍になっている。施設の改善や機械化により大量飼育を行う農家があらわれたことや、後継者難から廃業する農家が増え、農家戸数が減少していることが主因とみられる。

生産者の中には法人組織の大規模業者もいるが、多くは個人経営の中小規模農家である。なかには複数の農家が共同で法人を組織し、加工工場を経営するケースもある。

ただ、鶏卵市場が比較的小さく、鶏の健康管理や産卵率向上といった面で経験に頼るところが大きいこともあって、鶏卵業界ほどオートメーション化や大規模化は進んでいない。

それぞれの生産者が採った卵は、GPセンターと呼ばれる卵選別包装施設へ集められ、検査・洗浄・殺菌・パック詰めされる。70%は水煮などの加工品として、30%は生食用として出荷される。

生産状況

平成25年の愛知県の鶏卵の産出額はおよそ30億円。全国シェアは約70%。豊橋市を中心とした東三河が県内の8割を産出している。

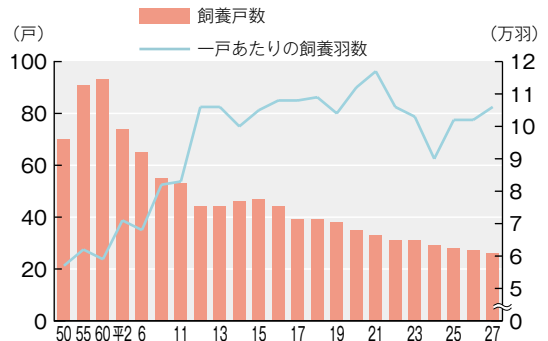
近年の養鶏業を取り巻く環境は厳しい。飼料代の高騰に加え、安価な輸入加工品（缶詰など）の流入で市場価格が下落傾向にある。廃業も多く、飼養戸数・飼養羽数は年々減少しているようである。

養鶏組合では過去に被害のあった鳥インフルエンザの経験を生かし、感染防止のための衛生管理を徹底するとともに、田原市や新城市へ農場を分散し、非常時に供給が途絶えるリスクを最小限に抑えている。飼養施設の環境の向上も図られており、給餌・集卵・除糞が全自動化された衛生的な鶏舎もみられる。

販売面では、卵の小さいサイズを活かした商

品開発に加え、それを使った食生活の提案も行っている。例えば、卵の大きさが一人分の納豆の付け合わせにぴったりなことをPRするとともに、セットで買いやすいように個包装をすすめ、新規需要の掘り起こしにも努めている。

飼養戸数・一戸あたり羽数（愛知県）



出所：愛知県「あいちの畜産」



豊橋養鶏農業協同組合の加工食品。一口サイズの大きさを活かし、気軽に食べられる加工食品の開発に力を入れている。



名古屋コーチン

沿革

名古屋コーチンは明治初期に旧尾張藩士の海部壯平・正秀兄弟により尾張の地鶏と中国のパフコーチン（九斤）を掛け合わせて作り出された。当時、「海部鶏」と呼ばれたこの地鶏は、粗末な餌でもよく育ち、多産で肉質に優れていたことから尾張地方で評判を得て、しだいに全国各地へと広まり、やがて鶏の代名詞にもなった。

明治38年、この鶏は日本家禽協会から新種と認められ、その後、県の農業試験場で産卵性

の改良が進められ大正8年に「名古屋種」と命名された。

物資が不足した太平洋戦争中、名古屋コーチンの数は減少したが、戦後は名白一代雑種（名古屋種と白色レグホン種を交配したもの）の基礎鶏として盛んに利用された。

貿易が自由化されると、産卵性や産肉性に優る外国鶏に押され、名古屋コーチンは市場を奪われ衰退していったが、近年、本物志向の高まりを背景に昔ながらの「かしわ」の風味が好まれるようになっており、再び注目を浴びている。



商品知識

名古屋コーチンの正式名は「名古屋種」。商業的には「名古屋コーチン」が一般的で、この名で親しまれている。全身がパフ色（淡黄褐色）で、足が鉛色なのが特徴。雄で約4キロ、雌で約3キロにまで育つ。日本の湿潤な気候に適して体質強健。性質はおとなしく、人懐っこいため、飼いやすく愛玩用としても人気がある。

育成には4～5ヵ月かかり、ブロイラー（約50日）にくらべ、3倍近い期間をかけるため、広い飼育スペースが必要となる。（1坪あたり30羽）

もともとは卵肉兼用の鶏。肉用は雄で約2.7～3.0キロ、雌で約2.0～2.4キロのやや小ぶりの鶏が出荷される。肉質は赤みを帯び、適度な脂肪を含んで弾力性に富んでいる。風味、歯ごたえ、コクに定評があり、

鶏肉の王様といわれることもある。

卵は桜色でやや小ぶり。黄身の盛り上がりがよく、濃厚でコクのある味。本物志向・グルメブームのなかで人気が高まっている。

業界の特徴

日本各地で開発されている地鶏は、ほとんどが地元鶏と各種鶏（横斑プリマスロック種やロードアイランドレッド種、シャモ、名古屋コーチン等）を掛け合わせた交雑種だが、名古屋コーチンは両親とも名古屋コーチンという純粋な血統を守っている。こうした完全な地鶏は名古屋コーチンだけといわれている。

平成 18 年、愛知県農業総合試験場において、偽装防止や品質保証のために、DNA 品種識別技術が開発された。また、平成 19 年度に発生した名古屋コーチンに関する偽装表示疑惑事件以降、愛知県は「名古屋コーチン及びその鶏卵

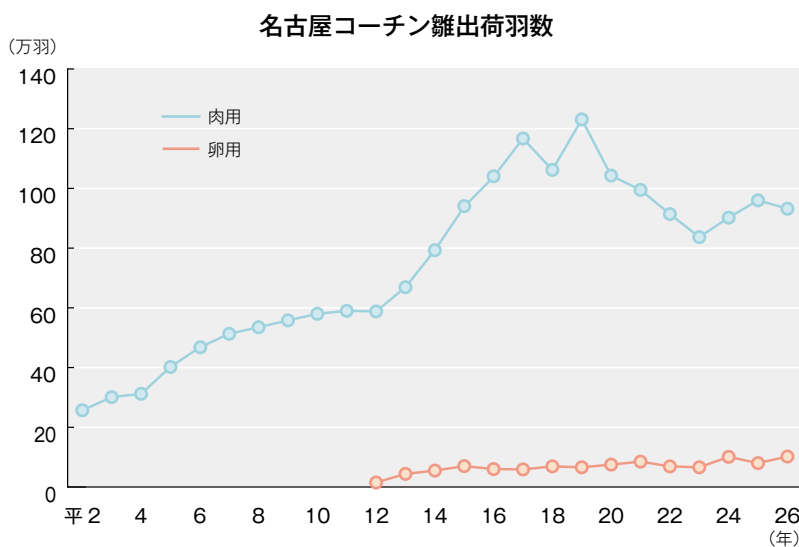
肉に関する基準」を制定し、種鶏場から供給した名古屋コーチンが、指定孵化場以外では交配させないことなどをルール化して、名古屋コーチンブランドの信頼確保に努めている。

愛知県農業総合試験場で育種される名古屋コーチンは、畜産総合センター種鶏場で維持・増殖し、民間へ供給され、県内 3 ヶ所の民間孵化場で雛の販売が行われている。

出荷状況

生産羽数は年によって差はあるものの、公的機関・民間を合わせておよそ 103.3 万羽。（平成 26 年産）93.2 万羽が肉用、10.1 万羽が卵用として出荷されている。

雛は生産農家を通して食鶏処理場で処理されたあと流通するが、最近では高級食材店だけでなく、広く量販店でも扱われるようになっている。





弥富の文鳥

沿革

江戸時代、武家屋敷などで飼われていた文鳥。その文鳥が弥富に入ってきたのは元治元年(1864年)、尾張藩の武家屋敷に女中奉公していた八重女が、弥富又八村の大島新四郎方に嫁入りした時、飼育していた桜文鳥を持参したのが最初とされている。以来、又八村を中心に近郷の人々のあいだに文鳥の飼育がしだいに広まり、産地が形成されていった。

文鳥の飼育が弥富で盛んになったのは、弥富が海から適度な距離に位置し、その気候が文鳥に合っていたからといわれている。かつて全国各地で文鳥の飼育が試みられたが、いずれも成功しなかったようである。

飼育の最盛期は昭和37年頃からの10年ほどで、生産者数でみた場合、37年に100人だったものが、45年には216人に達している。しかし、情操教育の一環として家庭で飼われた文鳥も、その後の生活様式の変化などで急速に需要が減退し、現在、生産者は3軒になっている。



白文鳥と桜文鳥

商品知識

文鳥の体長は13～14センチ。雀に似ているが、嘴が雀よりもはるかに大きく頑丈。粟、稗、米などを食べる。

弥富産地では白文鳥と桜文鳥の2品種を生産している。白文鳥は真白の体にピンクの嘴。目の周りはトキ色。明治初年の頃、突然変異によって弥富で誕生し、定型化に成功した。桜文鳥は灰色で頬の部分が白色。嘴や目の周りはトキ色。

雄雌の見分けは難しいが、オスは嘴が大きく張りがあり、太く盛り上がって丸みがある。目の周りのトキ色も濃い。ピョンピョンと飛跳ねながら、さえずるのがオス。チッチッと地鳴きするのがメス。

巣引は9月～翌6月に行われ、その間3～4回卵を産む。1回の産卵で5～6個を産み、抱卵21～22日で孵化する。

雛鳥の8～9割は手乗り文鳥として出荷され、残りは種文鳥になる。出荷時期は産卵期と同じ9月～翌6月で、6対4の割合で白文鳥と桜文鳥を出荷している。平成13年12月から文鳥の足に「弥富文鳥」を示すシールをつけている。

取材協力：大島静雄（弥富市）
大河内元良（弥富市）