

プレス リツ —Press Life Information & Technology—

PRESS LIT

2012
vol.48



特集 1 / 名古屋コーチンの卵について
特集 2 / 地養卵



城崎温泉

(兵庫県豊岡市)

全国各地に点在する温泉の中に、神様に縁のある温泉神社というものが存在します。今回は奈良時代から湯治場として栄え、全国各地に点在する温泉神社のひとつ、四所神社を祭る城崎温泉をご紹介いたします。



城崎温泉は兵庫県北部に位置する、1400年もの歴史をもつ、有名な温泉地のひとつです。養老元年(717)、この地を訪れた道智上人が難病の人々を救う為に、当所鎮守四所明神の神託を得て一千日の間八曼陀羅を唱え、その祈願によって「城崎温泉」が開かれています。(まんだら湯の由来)。

四所神社 (しそうじんじゃ)

日生下(ひうけ) 権守が神託をうけ四柱(四所)の明神を奉祀したことからはじめた神社で、温泉守護神の湯山主神(ゆやまぬしのかみ)と水の守護神である宗像三女神(むなかたさんじょじん)が祭られています。

城崎温泉の外湯の一つ「御所の湯」の隣に鎮座しています。

「鴻の湯」

外湯の中で最も古くから開けた湯で、コウノトリが足の傷を癒したことから名付けられた。

「まんだら湯」

道智上人の八曼陀羅一千日祈願によって開かれた湯。

温泉寺

温泉寺は城崎温泉を開いた道智上人により天平十年(738)に開創された高野山真言宗の別格本山。山門では蓮慶・湛慶の作とされる仁王像を見ることができます。

「御所の湯」「一の湯」

後堀河天皇の御姉安嘉門院が入湯されたという由来により名付けられた。

江戸中期温泉医学の創始者後藤艮山(こうとうこんざん)の高弟、香川修徳(かがわしゅうとく)が、天下一と推賞したことから名付けられた。

「地蔵湯」

この湯の泉源から地蔵尊が出たことから名付けられた。

七つの外湯めぐり

城崎温泉には、「湧の湯」「まんだら湯」「御所の湯」「一の湯」「地蔵湯」「柳湯」「さとの湯」七つの外湯があり、人気スポットとなっています。

access 交通機関

◆電車利用

JR大阪駅(特急利用)→城崎駅(所要時間 約2時間40分)

◆自動車利用(大阪方面より)

吹田IC→(中国自動車道)→吉川JCT→(舞鶴若狭自動車道)→春日JCT→(北近畿豊岡自動車道)→和田山JCT→(R9)→養父→(R312)→豊岡→城崎(所要時間 約3時間30分)

「柳湯」

中国の名勝西湖から移植した柳の木の下から湧き出たという伝説がある。

「さとの湯」

展望露天風呂や数種類のサウナなどを備えた新しいタイプの外湯、日本最大級の駅舎温泉。

◆外湯めぐりをとことん

楽しむ外湯券「ゆめば」◆

1400年の歴史を誇る城崎温泉ではゆかた姿で飲みに行けばつけがきき、翌朝旅館で清算出来るシステムがありました。このシステムをヒントに外湯券が開発されました。おサイフケイタイ、ICカードに登録もできます。

「ゆめば」では、一つで何度でも外湯に入ることが出来たり、お財布を持たずにお買い物が楽しめる機能など付いています。



※現在でも、昔ながらの外湯券は販売されています。

泉質と効能

効能 ■ 神經痛、筋肉痛、疲労回復など
泉質 ■ ナトリウム、カルシウム、塩化物泉

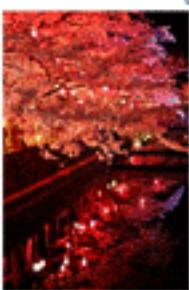
「城の崎にて」

文豪・志賀直哉が城崎温泉に滞在中の体験を基に書いた小説。

イベント

・温泉祭り(4月下旬開催)

城崎温泉の開祖・道智上人の開山忌を記念して行われる春の祭典です。屋台が立ち並び、古典行列、稚児行列が練り歩きます。日が沈んだ頃には夜桜を楽しむことが出来ます。



お土産 「麦わら細工」

城崎特有のお土産として有名なのが麦わら細工。この麦わら細工は政府から技術保存の認定を受けた、全国唯一とも言える民芸品の一つです。



PRESS LIT CONTENTS

01 風物詩

城崎温泉

「城崎温泉」を紹介いたします。

03 年頭の挨拶

豊橋飼料株式会社

代表取締役社長

石黒 達士

丸ト鶏卵販売株式会社

代表取締役社長

棚橋 勉

千葉丸ト販売株式会社

代表取締役社長

神藤 和久

丸トボートリー食品株式会社

代表取締役社長

今泉 俊宏

07 特集1

名古屋コーチンの たまごについて

愛知県農業総合試験場
畜産研究部家きんグループ
主任研究員
中村 明弘

09 特集2

地養卵

丸トグループ・ブランド卵「地養卵」を紹介いたします。

ごあいさつ

豊橋飼料株式会社

代表取締役社長 石黒 達士



明けましておめでとうございます。旧年中は関係する多くの皆様方に大変お世話になり厚く御礼申し上げます。

昨年は多くの出来事が発生して波乱の一年でした。前年に高病原性鳥インフルエンザが確認され3月までに9県24農場で185万羽の肉用・採卵鶏が殺処分されました。3月11日には未曾有の東日本大震災が発生してその被害は東北から関東までの広範囲にわたり、畜産生産者、食肉関係、港湾施設や飼料工場の設備にも甚大な被害を受け一時的に大混乱となりました。さらに原子力発電所の放射能漏れは家畜を放棄しての避難、出荷停止、風評被害による売上減少、東京電力の被害補償など様々な問題は現在も解消されていません。

主原料であるとうもろこしのシカゴ相場は新興国の旺盛な需要、米国内のエタノール生産の堅調、低い在庫率などを材料に史上最高値を更新しましたが米国内の飼料需要の減少、供給余力のある小麦へのシフトや投機資金の流出が進み後半には大きく低下しました。また畜産物相場は堅調にスタートしましたが後半には消費の縮小、円高による輸入増加、順調な天候をうけた生産増もあり盛り上がりを欠き例年とは異なる相場展開となりました。

本年も前年から続く放射能問題、貿易自由化問題、卵価基金の再編や飼料基金の財源など課題山積です。特にTPPやFTAの進展は食糧自給の方向を左右する最大の関心事となります。輸入により国内生産が更に「侵食」される恐れもありますが特色を生かした国産品が海外での新たな需要増に繋がる「進食」の政策にも期待したいものです。

食生活の基本食材にかかる私たちグループは「国内畜産の未来をひらき食卓に信頼をお届けする」経営理念にもとづいて各社、各職場において社員一人一人の意識を高めて活動しています。関係する皆様には変わらぬご支援ご鞭撻をお願いしますとともに明るく希望の持てる一年になることを心より祈念して新年のご挨拶とさせていただきます。



「安全・安心をさらに徹底」



丸ト鶏卵販売株式会社

代表取締役社長 棚橋 勉



新年明けましておめでとうございます。昨年は皆様方には大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。

昨年は九州・近畿・中部・関東地区と各地で高病原性鳥インフルエンザ（AI）が発生しました。そして史上最大のマグニチュード9・0の東日本巨大地震が起き、地震と津波に襲われた被災地は筆舌に尽くしがたい悲惨な状況に見舞われました。福島原発の問題では大量に放出された放射性物質と長期間共存していかざるを得ません。内部被爆を心配される消費者が、汚染されていない・基準値を超えていない食べ物を求めるのは当然であり、鶏卵の生産と流通においても安全・安心をさらに徹底させて、消費者の要求に応えていかなければなりません。

昨年、11月11日に野田首相がAPEC首脳会議にて環太平洋経済連携協定（TPP）に交渉参加を表明しました。自由貿易化のレベルが高いTPPは農業など国際競争力に乏しい国内産業には大変厳しくなります。鶏卵においては20%前後ある関税が撤廃されると業務・加工用に輸入粉卵・凍結液卵が増加する可能性があります。そして余剰卵の受け皿は狭まり、今年は不況による販売量の低下のなか、大規模な増羽によって、生産過剰による国内相場の低迷が大変心配されるところであります。

高病原性鳥インフルエンザの脅威も依然として続いている。昨年は鶏以外に野鳥での感染例が各地で見られたほか、近隣諸国での発生も続いており、いつでもどこでも発生してもおかしくない状況にあります。

厳しい幕開けが想定されるなか、結束して困難を乗り越え、採卵業界にとって明るい年であることを祈念し、今年も「消費者に安全で品質のよい鶏卵を提供し、安全と信頼が得られるよう最大限の努力をします」を合言葉に、従業員一同、一丸となって頑張って参ります。今年も変わらぬご指導、ご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

皆様方にとって良き一年になりますことをお祈り申し上げます。



「よりお客様に近づく」



千葉丸ト販売株式会社

代表取締役社長 神藤 和久

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は、皆様方に大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。

昨年は、鳥インフルエンザが9県にわたって発生し、24の生産農場が被害を受けました。また3月11日には20世紀以降の地震規模では世界で5番目となる東日本大震災に見舞われ、M7以上の余震も6回発生するなど広範囲に甚大な灾害をもたらしました。合わせて福島原発事故に伴い多くの人がさまざまな被害を受けました。

震災から復興への一年でありましたが、復興もなかなか進展しないなか、生活様式の変化、見直しも多くされてきたかと思います。

被害を受けられた皆様には、あらためてお見舞い申し上げます。

鶏卵業界では震災直後の品不足も早期に解消しましたが、7月以後消費減退から余剰感が広がり前年相場を下回る展開となりました。

今後、人口減少（2004年ピーク）、高齢化社会となり、高齢者比率（65歳以上）が2015年27%、2020年29%

（3600万人）と予測され、人口減少と小世帯化となり、買物客も大きく変化していくと思われます。またコストアップ要因になる法改正が明白押しであり、このため企業の経営環境は一層きびしくなるかと思われます。

本年の鶏卵相場予想では大手生産者の規模拡大と消費減退とで供給過剰のため大幅な前年割れになると予想されています。需給バランスを考えて、原因となる生産抑制が特に必要と思われます。

当社は、鶏卵GP、液卵加工、飼料販売、農場運営の4部門を柱として、関東地区への販売網を整えてきました。マルトグループが重視する「食の安全、安心」を第一とし、グループでのより一層きめ細かな販売体制と、よりお客様に近づく営業体制を構築してまいります。店舗の小型化への対応、積極的な新商品開発、鶏卵工場の徹底した衛生管理、安定した供給体制等に社員一同取り組んでまいります。

今後ともより一層のご指導、ご鞭撻、ご愛顧をお願い申し上げますとともに皆様方におかれましても良き年となることをお祈り申し上げます。





「生産設備の整備と品質管理体制の確立を」

丸トボートリーエフ食品株式会社

代表取締役社長 今泉 俊宏



新年あけましておめでとうございます。旧年中は関係する多くの皆様方に大変お世話になり、厚くお礼申し上げます。

昨年は、年明け早々の高病原性鳥インフルエンザ（AI）の発生が3月まで続き、防衛対策に追われました。ここ数年は、さまざまな問題のなか耐え忍び、工夫する年ばかりですが、畜産に携わる業界ではどん対応すべき課題であると思います。そんな中で、国内はもとより全世界を恐怖に巻き込んだマグニチュード9・0の大地震、さらに追い討ちを掛けた10メートルを超える大津波、ここでも畜産業界は大きな被害を受けた年でした。

鶏肉相場の動きとしては、例年、初秋から徐々に値上がりし

年末に向けピークを迎える様相となりますが、昨年は年始から高値で値動きが少なく推移し、逆に値上がり時期の11月に予想外の下がり相場となりました。

供給面では、US鶏の飼育管理の難しさによる死鳥や成育不良が秋まで続いた事、一昨年同様に猛暑で成育不良であった事、さらに大震災での大きな被害による生産量の減少等で鶏肉不足となりました。需要面では長期間の異例の高値相場により消費者購買量の減少や福島原発事故で外国人の多数帰国による

消費量の減少等もあり、皮肉にも供給と需要のバランスが取れただことが先の相場変動の要因ともなっているのではないかと思われます。

さて、我が社が中期計画として取組んでまいりました、生産面の強化では既存農場の設備投資が現実となりました。また新たな農場確保も決まり念願のオールイン・オールアウト構想が今年度にはほぼ完成できる見通しとなりました。その生産面をサポートすべき品質管理体制の確立に向けて、5S活動を基本に、HACCP活動理念、さらにはISO認証取得への取組みにより全社員への食品安全に対する意識改革の達成に一生懸命努力いたします。

本年も、皆様方には変わらぬご指導と、ご愛顧のほどお願い申し上げますと共に、良き一年でありますよう心より祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。



愛知県農業総合試験場
畜産研究部家きんグループ
主任研究員

中村明弘

はじめに

名古屋コーチンといえば、高品質な鶏肉として全国的によく知られていますが、その卵も濃厚な味で美味しいと高い人気があります。愛知県では平成12年に、卵をより多く産むよう改良した「卵用名古屋コーチン」（採卵用の名古屋コーチン）の普及を開始し、卵の生産拡大にも取り組んできました。ここでは、名古屋コーチンの卵と平成25年からバージョンアップする「卵用名古屋コーチン」について紹介いたします。

名古屋コーチンの卵の特徴について

名古屋コーチンの卵は他の鶏卵と違つたいくつかの特徴をもっています。まずは外観ですが、卵の大きさは小ぶりで、多くはMS～Mサイズ（52～64g）です。卵殻の色は、図1のように白玉卵や赤玉卵とは異なる桜色をしており、さらに、その卵の多くには殻の表面に舞い散る桜の花びらのような白い斑点が付いています。



図1 名古屋コーチンの卵(左)、赤玉卵(中央)、白玉卵(右)

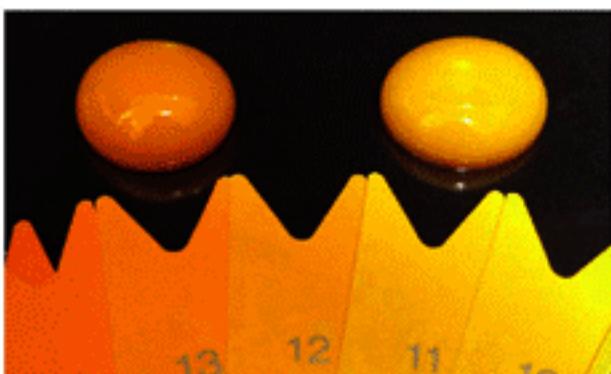


図2 名古屋コーチン(左)と白色レグホーン(右)の卵黄
卵黄色はロッシュのカラーファンにより測定

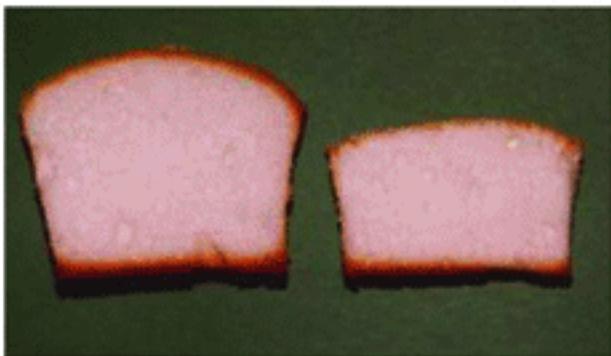
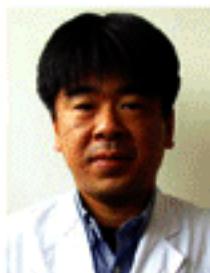


図3 名古屋コーチン(左)と白色レグホーン(右)の卵で作成したケーキ

と白色レグホーン（白玉卵を産む鶏）の卵黄を示しています。同じエサを与えて、名古屋コーチンの卵黄は白色レグホーンのものと比べて、黄色みがとても濃くなります。さらに、名古屋コーチンの卵黄中の脂肪球は白色レグホーンと比べて小さいため、生卵で食べた時にはとろりとした粘りのある舌触りとなります。一方、卵白は気泡性に優れているので、その卵白で作成したケーキは図3のようになります。また、卵黄中の卵黄素含有量は、名古屋コーチンの卵黄では約1.5%と高く、卵白では約0.5%と低いです。



消費者が食べたい

名古屋コーチンの卵料理とは？

愛知県農業総合試験場が消費者114名に對して「名古屋コーチンの卵を使って、どんな料理を召し上がりたいですか？」（複数回答可）というアンケートを実施した結果（回答者は93名）、1位は「卵かけご飯」（72.0%）と圧倒的に高く、次に「卵焼き」（25.8%）・「目玉焼き」（17.2%）・「ゆで卵」（14.0%）の順でした。鶏卵全般を対象に同様なアンケートを実施した報告では、「目玉焼き」や「卵焼き」が上位で、「卵かけご飯」はそれよりも順位が低いという結果が得られています。以上のことから、名古屋コーチンの卵については素材の味をそのまま楽しみたいという理由で、「卵かけご飯」が好まれているようです。今回の結果は名古屋コーチンの卵の消費拡大を図る上で何らかのヒントになるかもしれません。



図5 桜吹雪模様の新「名古屋コーチン」の卵



図4 新「名古屋コーチン」

新「卵用名古屋コーチン」の開発

愛知県農業総合試験場では平成13年から10年にわたり「卵用名古屋コーチン」を改良し、従来よりも産卵能力が大きく向上した鶏（回4）を開発しました。新「卵用名古屋コーチン」は、従来に比べ、産卵個数が増えただけでなく、商品価値の高いMSサイズ以上（52g以上）の卵を多く産むようになりました。また、特徴である桜色の卵を長い期間にわたつて産み続けることができるようになりました。さらに、もう一つの特徴である殻の表面にみられる白い斑点も多く現れるようになります（図5）。

今回のバージョンアップにより、卵の外観からも他の鶏卵と区別しやすくなり、知名度がさらにアップされることが期待されます。なお、新「卵用名古屋コーチン」のひなは平成25年春ごろから農家への供給が開始される予定です。

おわりに

愛知県農業総合試験場ではこれからも「卵用名古屋コーチン」の育種改良や飼養管理の研究に邁進し、卵でも全国ブランドとして定位するよう努力して参ります。

日々の食卓に必ずといっていいほど上がる鶏卵。ブランド卵と呼んでいるものは実際に1000を超えると言われています。その中でも、丸ト鶏卵グループが中心となって生産、販売してきているブランド卵に『地養卵』があります。この地養卵は今年生誕30周年を迎えます。そこで今回は『地養卵』をご紹介いたします。

『地養卵とは』

地養卵とは、「全国地養卵協会」指定の混合飼料「クロスジエイ(地養素)」を、一般飼料に混合させ、鶏に与えて生産された鶏卵のことです。その鶏卵は、甘味が強く、コクがあり、生臭さが少ないおいしい卵、「美味地養卵」として出荷されます。

『クロスジエイ』とは

地養卵のおいしさの秘密である混合飼料「クロスジエイ」をご説明します。

混合飼料「クロスジエイ」の原材料は、木酢精製液・海藻・ヨモギ・桑の葉などです。製造元による説明では次のような働きがあるそうです。

- ◎木酢精製液は、鶏の体質改善、排泄物臭気除去を行い、卵の生臭さを減少させます。
- ◎海藻・ヨモギは、それらに含まれるグルタミン酸などの旨味成分や、豊富に含有されるミネラルにより、鶏卵の味を向上させ、卵の甘味とコクを出します。

『地養卵のバリエーション』

地養卵はバリエーション豊かなブランド卵です。

赤玉の地養卵を中心に白玉、ピンク玉と取り揃えています。入り数でも、ネット入、10個入を中心とし、12個入、8個入、6個入、4個入、2個入など、消費者のニーズに対応できるようになっています。



『地養卵生誕30周年』

今年は地養卵生誕30周年記念の年になります。

お客様へご愛顧の感謝として、総額300万円分のクオカードが当たるキャンペーんを実施する予定です。



『全国地養卵協会』の役割

これらの地養卵ブランドの商品を生産・販売をバツクアップしているのが、「全国地養卵協会」です。

全国地養卵協会の構成メンバーは正会員17社、準会員16社の合計33社で、全国約70農場で地養卵を生産しています。

全国地養卵協会の目的は、地養卵を生産し、その規格を統一して、良好な品質を維持し、国内外に広く普及させることです。

鶏卵業者大手が生産するブランド卵（特殊卵）に対応すべく、志を同じくする会社が一致団結して、全国規模で宣伝、販売活動を開っています。



おかげさまで、地養卵の販売数量も2008年度は1200万パック超（年間）を記録しました。

ロイヤリティを上げてきました。

今までも全国規模での宣伝、販売活動の強化のため、いろいろなキャンペーんを実施したり、展示会に出展したりしてきました。ハイウェイアーチ旅行をプレゼントしたり、ラジオ局とタイアップして番組で地養卵の宣伝をしたり、地養卵のラベルをキャンペーん用の特別なデザインにして、アイキャッチを強化したりしてきました。「ファーテックスジャパン」や「スーパー・マーケットトレードショウ」などの展示会にも出展し、地養卵ブランドの

『地養卵ブランドのこれから課題』

鶏卵業界の寡占化、人口減少による消費の減退、デフレ経済による高額商品の販売不振など、「地養卵」ブランドを推進していくには、いくつもの壁があります。

そういった中で、全国地養卵協会会員の33社で情報交換を密にして、多種多様な知恵を出し合い、丸ト鶏卵グループがリーダーシップを取り、地養卵ブランドのプラットフォームをしていかなければならぬと考えています。





あけましておめでとうございます

本年もアイドルシェフをよろしくお願ひ申し上げます

商品No. 404

調理例



赤鶏 水炊鍋

容量 • 少人数用 (2~3人前)

内容量 • 赤鶏正肉切身 200g

• 赤鶏つみれ 200g

• きしめん 100g ×2

• 名古屋コーチンスープ 200g ×2

賞味期限 出荷日+30日

アレルゲン 卵・小麦

冷凍便

限定数100ケース

価格 2,000円 (税込)

定価2,800円

褐色系の赤鶏は、肉に弾力性がありプリッとした食感で崩れしない美味鶏です。

名古屋コーチンに勝るとも負けない鶏肉です。

限定数ですので、お早めにお申し込みください。

なお、ご注文の際にはプレスリツツを見たとお伝え下さい。

皆様からの、ご用命をお待ち申しあげています。



Idol Chef
アイドルシェフ
三橋鋼料ギフトセンター アイドルシェフ
<http://www.idol-chef.com>

●商品のお申し込み、お問い合わせは

0120-23-2672

FAX 0120-58-5088

※受付は月曜日～金曜日 9:00～17:00までとなっております。

編集後記

あけましておめでとうございます。昨年の「今年の漢字」は、東日本大震災の影響などから「災」が選ばれました。この「今年の漢字」が始まったのは、阪神・淡路大震災があった1995年の「震」からで、17回目になるそうです。今年もT T P参加などいろいろなことが予定されています。年末には、「今年の漢字」がより良い字になるよう期待したいと思います。

(奥村 誠、川村和也、鈴木基司、相馬安靖、南部絵美、波多野由規、白井久夫)