

名古屋コーチンの伝統と歴史を守る

せき ど ようけいじん こう ふ か じょう
関戸養鶏人工孵化場

〒482-0036 岩倉市西市町無量寺 13

TEL : 0587-37-0369

<https://sekido-hatchery.jp>



■会社概要

関戸養鶏人工孵化場は、明治末期に、現在の代表関戸久司さんの大叔父さんが養鶏・ふ化を始めたのがきっかけです。1965（昭和 40）年頃からは日本の 3 大地鶏の一つ「名古屋コーチン」の養鶏を始めました。愛知県内には名古屋コーチンの民間ふ化場が 2 ヶ所ありますが、そのうちの 1 ヶ所です。無量寺に鶏舎・ふ化場があり、現在は家族 2 人で営んでいます。

愛知県には、我が国の養鶏業の発展に多大な貢献をした高橋広治氏の功績を記念し、養鶏分野で功績のあった方を表彰

する「高橋養鶏賞」があり、父の関戸恒久さんが 2001（平成 13）年に受賞しています。



名古屋コーチンは、江戸時代に愛知県で作出され、1905（明治38）年に日本家禽協会によって認定された鶏の品種です。関戸養鶏人工孵化場では名古屋コーチンのふ化、養鶏、ヒヨコ販売、採卵、鶏肉販売などを行っています。

ふ卵中は自動で転卵

卵は、愛知県の畜産総合センター種鶏場から入荷します。その卵をふ化させ、食肉用や採卵用に飼育しています。卵は概ね3週間（^{かえ}）で雛になります。ふ化の作業は全て久司さんが担当しており、自動転卵機能付きの孵卵器を用いて行っています。ふ化までの3週間の間、ふ卵

舎内の消毒や温度・湿度の管理などを適切に管理することにより品質を保っています。以前は、1日に4回手動で転卵を行っていましたが、現在は最新機器の導入により自動転卵にてふ化業務を行っています。

飼育作業については、関戸綾子さん（妻）が担当しており、雄は少し凶暴なところがありますが、綾子さんの顔は覚えていて、鶏舎内に入っていくと鶏の方から近寄ってきます。

ヒヨコは年間約2500羽出荷

ヒヨコとしての出荷数は年間約2500羽。関戸養鶏人工孵化場では少数での取引が可能であることから、全国各地から注文があります。ただし、近年は輸送を引き受けてくれる配送業者がな

くなり、困っています。生きたまま輸送するとトラブルが起きる場合があるからです。

100年フードに認定

関戸久司さんが組合長を務める岩倉市名古屋コーチン振興組合加盟店の1店で提供されている「ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）」が、文化庁の令和3年度食文化機運醸成事業である100年フードに認定されました。

岩倉市周辺では、古くから名古屋コーチンが盛んに飼育されていたことから、名古屋コーチンでひきずりを作ることが多いです。特に名古屋コーチンの雌の肉は柔らかく脂肪も多めなのでひきずりに向いています。

岩倉市内のイベントに出店

岩倉市名古屋コーチン振興組合の活動の一環として、岩倉市内のイベントに出店しています。イベントでは、名古屋コーチン鉄板焼きを提供しています。素材そのままの美味しさを生かして塩のみで味付けしているので、しっかりとした歯ごたえや濃厚な地鶏の旨味を楽しむことができます。



名古屋コーチンのふ化や飼育のみならず、振興組合の活動を通じて、名古屋コーチンの食文化の継承にも尽力しています。