

名古屋コーチン卵の特徴



「桜吹雪」模様の名古屋
コーチン卵の特徴をご紹介します！

1 卵殻

コーチン卵 褐色卵 白色卵

卵殻の色は鮮やかな桜色

2 卵殻

卵の多くには卵殻表面に
白い斑点がみられる

3 卵黄

コーチン卵 白色卵

卵黄は卵全体に占める
割合が大きい

同じ重量の卵で比較

4 卵黄

コーチン卵 白色卵

卵黄の色が濃い

同じ飼料を給与した場合

5 卵黄

コーチン卵 白色卵

卵黄の盛り上がりが良い

同じ重量の卵で比較

6 卵黄

卵黄の粘度

(単位：Pa·S)

コーチン卵	白色卵
4.76	2.60

卵黄の粘りが高い

粘度計による比較

7 卵黄 卵白

ゆで卵の卵黄・卵白の硬さ

(単位：x10³Pa)

卵黄		卵白	
コーチン卵	白色卵	コーチン卵	白色卵
25.2	23.6	35.8	33.6

ゆで卵にした時に歯ごたえがある

レオメータによる比較

8

卵黄

卵黄中の飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸の割合

(単位：%)

	コーチン卵	白色卵
飽和脂肪酸	30.6	32.2
不飽和脂肪酸	69.4	67.8

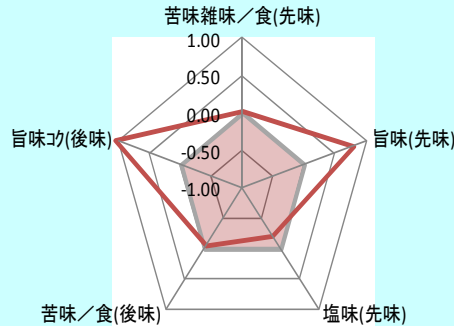
不飽和脂肪酸割合で優れる

9

卵黄

味覚センサーによる卵黄の味覚推定差

□ 名古屋コーチン卵黄平均値 ■ 白色レグホーン卵黄平均値



白色卵の卵黄の味覚推定値を0とした相对比较

味覚差1.0は大多数の人が異なる味わいと感じる差

味覚差0.5は味覚に鋭敏な人なら知覚できる差

卵黄の旨味とコクが優れる

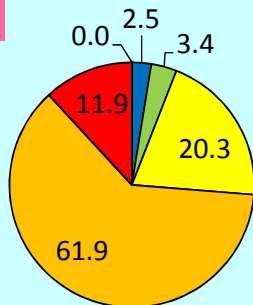
平成24年度財団法人旗影会
研究助成を受けて実施

10

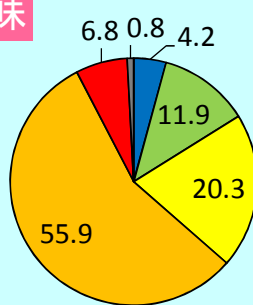
白色卵で作製したプリンと比較して、コーチン卵で作製したプリンを官能評価した結果 (回答数：118人)

加工品

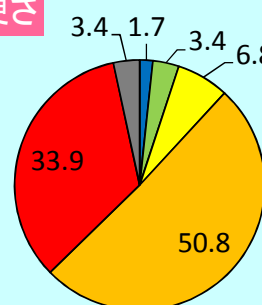
色



風味



硬さ



(単位：%)

■ 薄い ■ やや薄い ■ 同じ ■ 弱い ■ やや弱い ■ 同じ ■ 柔らかい ■ やや柔らかい ■ 同じ
■ やや濃い ■ 濃い ■ 無回答 ■ やや強い ■ 強い ■ 無回答 ■ やや硬い ■ 硬い ■ 無回答

加工品の種類によっては、コーチン卵の特徴が反映される



上記のデータは、すべて同じ飼料を給与し、同じ日齢で産んだ卵を用いて比較した結果である



名古屋コーチン (雌鶏)

名古屋コーチンについて

名古屋コーチンは、明治15年頃に尾張武士であった海部壮平・正秀兄弟によって生み出され、明治38(1905)年には、国内初の実用品種として認定された鶏である

◆羽はバフ色(淡い黄褐色)、脚は鉛色(灰色)という特徴をもつ

◆愛知県では、純粋種のみならず肉も卵も利用できるように名古屋コーチンを育種改良し、供給している

◆名古屋コーチン関係者の全国組織である「一般社団法人名古屋コーチン協会」によって、名古屋コーチンの信頼確保と普及促進の活動が行われている

作成：愛知県農業総合試験場企画普及部広域指導室・畜産研究部養鶏研究室
平成26年度新品種・新技術活用型産地育成支援事業 (産地ブランド発掘事業)