

鮮度バツグンの  
産直情報をお届け♪

# 産直ニユース

コープの  
まい!  
産直

## ～ 産直こめたまご 農業体験交流会 ～

5月27日(土) 出雲市平田町で『「産直こめたまご」農業体験交流会』を行いました。  
15組の組合員家族と青空の下で、にわとりのエサになる飼料米の田植え体験を行いました。



「こめたまご」って  
どんなたまご?



ポイント1

### エサにこだわっています

鶏に与えるエサの20%を島根県産の飼料米（玄米）を与えています。  
また、トウモロコシは完全にノンGMO（非遺伝子組み換え）です

ポイント2

### 循環型 農業

しまねの景観を維持する休耕田を  
活用した循環型農業を行っています。

親鶏が飼料米を食べ、  
たまごを産みます



循環型農業

親鶏のフンで作った堆肥を  
飼料米の田んぼに入れます



親鶏のフンを堆肥にします



### 参加したみなさんの感想



生産者さんのお話の中で卵が産まれるまでの過程を始めて聞き、驚いたのと今まで気にも留めていなかったことに気づきました。食材がどのように育てられているか、どのような工程があるかを子どもと一緒に知ることも大切だと感じました。初めて田んぼに入らせてもらい、裸足での田植え体験はすごく新鮮で楽しかったです、稲刈りもぜひ参加したいです。(T・Nさん)



スーパーで売っているたまごは常温なのに、なんで生協のたまごは冷蔵で届くのだろうと思っていたが、それが新鮮な状態で届けてくれる秘けつだったとは・・・こだわりを感じました。ゆでたまごが好きなのですが、皮がむきにくいのも納得しました。(T・Mさん)

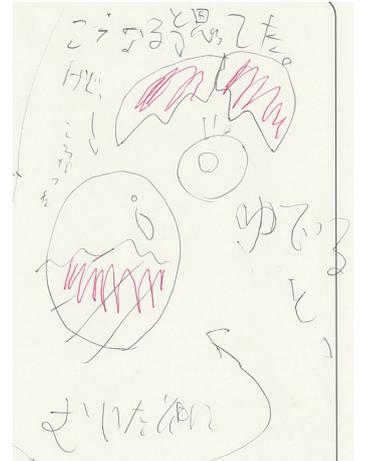
孫たちの食育体験のスタートとしていい機会になる  
と思ったので参加しました。(T・Yさん)

養鶏所から家までずっと10度以下で届くことで、新鮮さが保たれていることを初めて知りました。次回から「たまごは生協で」と思っています。(P・Yさん)



# こめたまご イラストラリー

交流会には0歳から11歳のお子さんが30人も参加してくれました。  
お子さんからは感想と合わせてイラストもたくさんいただきました！



## 質問コーナー Q & A

みなさんからの質問に答えていただくのは今回の交流会にもご協力いただいた「産直こめたまご」の生産者である(有)旭養鶏舎の竹下さんと(有)福田ファームの福田さんです！

たくさんの質問をいただきましたので、次ページにてお答えします\('▽`)/



(有)旭養鶏舎 竹下さん



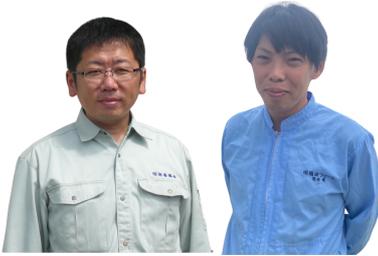
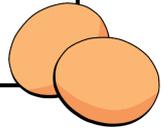
(有)福田ファーム 福田さん



生協の産直は組合員が生産者の顔を知ることにとどまらず、生産者と組合員が心の触れ合いを通して、お互いを理解していくことを大切にしています。今回の交流会からも生産者、組合員の状況や思いなどを出し合い、“共に創る”関係を築くことができました。



ニワトリへの成長で卵の大きさが異なる事を教えていただいたのですが、品質はどのタイミングがいいとかあるのでしょうか。昨今、値段が高騰していますが、良い卵を上手く買う方法、または質の良いものを選ぶ方法がありましたら知りたいです。



鮮度の良し悪しを表すのがハウユニットと言って白身の盛り上がり具合を数字に表すものです。卵を割ったときに白身が黄身をしっかりと包んでいるのが鮮度の良い卵で、日数がたつほど白身が流れて広がります。個体差もありますが若い鶏の方がハウユニットの数値が良いです。ただ生協の卵ではあまり皆さんが気にされるほどの違いはないと思います。「初な卵」、「小玉」以外の卵は1個52g~76gの卵が混ぜて入っていますので、1個で使われる料理は小さい卵を使い、割って使われる料理には大きな卵が使われると良いと思います。わずかですが大きい卵より小さい卵の方が卵殻の割合が大きいので、同じ重量の卵を割ったときは、大玉の方が量が多くなります。



最近卵の価格がとても高騰していますが、元の価格に戻ることはあるのでしょうか。



ここ3年ほどで餌の価格が6割以上、上がっています。そのため生産量が下がりつつあったところに昨年10月からの高病原性鳥インフルエンザの影響で、今年の4月までに全国の飼育羽数の12%余りの鶏が殺処分され全国的に卵不足が発生して現在の卵価になっています。島根県では発生しませんでしたので卵不足という実感はなかったと思いますが、発生県ではスーパーに卵がなかったり生協も供給できなかったところもありました。発生した農場で再度生産を始めるまでに半年から1年かかりますので、夏以降には徐々に生産が回復してくると思いますので価格も下がってくると思いますが、高騰以前の価格までは下がるかは見通しが立ちません。



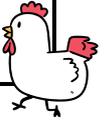
こめたまごで、お米だけでの飼育は可能ですか？



鶏の餌は、人と言う主食に当たるのがトウモロコシで50~60%、これはすべて米に代えることができます。しかし卵殻を作るカルシウムだったり、ビタミン類やタンパク質を与える必要がありますのでその他のものが40~50%必要です。



ニワトリに毎日どのようなお世話をするのか、卵を産めなくなったニワトリはどうなるのか、あのエサになるお米の田んぼの管理してくださっている方とニワトリを育ててくださっている方は同じ方なのか聞きたいです。環境が変わっていく中で、卵の生産を続けることが難しくなっているか等も知りたいです。



卵を産む鶏は、1年中朝4時に起きて夜8時に寝ます。これは鶏に季節感を与えないためです。鶏も春には良く卵を産みますし、冬に向かっては卵を産みにくくなります。そうならないように明かりをつけて夏至の時間帯に合わせてあります。その間に機械で4~5回餌を自動で与えます。卵を集めてパックするのも機械が自動で行いますので、人の仕事は見回りだけです。

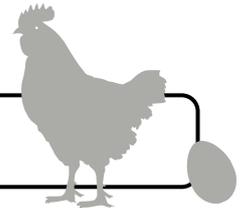
ある程度年を取ったにわとりは、卵は産んでいるのですが産む量が少なくなったり、卵の品質が悪くなったりするので一定期間を過ぎると専門の業者に引取ってもらいます。私たちは鹿児島県の業者に引き取ってもらって、人が食べる肉になっています。ブロイラーと違い肉は堅めですが美味しいです。一般にはペットフードの原料に使われる場合がほとんどです。

田んぼはセントラルファームさんで鶏とは全く関係がないのですが、飼料用米を多く生産されている営農組合で生協さんのためならとって快く引き受けてくださいました。

鶏は暑さには弱く、近年の猛暑には大変厳しい状態です。また鳥インフルエンザの問題、餌の高騰もあり厳しい状況にあります。組合員さんのためにも頑張りたいです。



ニワトリはどこから卵を産むのか気になります。おしり？



おっしゃる通りです。鳥は尿を出しませんので、便と卵は同じところから出ます。ただ最後の出口が同じだけで、卵は非常にきれいな状態で生まれてきます。



エサの中にとうがらしを加えても大丈夫なんですか？とうがらし以外にも黄身をオレンジにする方法はあるんですか？白っぽくてもおいしくて、栄養の多いたまごならいいんじゃないかなと思いました。



唐辛子そのものを食べさせるのではなく、唐辛子から取り出した色素の粉を与えています。黄色い色素を持つものであれば何でもいいのですが、多いのは化学合成された色素が使われています。

おっしゃるような黄身の色と、栄養や美味しさとは関係ありませんが、多くの方が料理をした時の色が濃いのを好まれるので現在の黄身の色になっています。