

商品ものがたり

食と農と組合員をつなぐ、 こだわりのさくらこめたまご



産直 さくらこめたまご
宅配 毎週企画(10個入り)
店舗にて取り扱い(6個入り)

▲さくらこめたまごを産み出す、純国産鶏の「さくら」。休耕田などで生産される飼料米を配合した餌を食べて育ちます

プリッと盛り上がった黄身、コクとまろやかさが人気の「産直 さくら卵」。同じく「さくら卵」シリーズに、「産直 さくらこめたまご」があるのをご存知でしょうか。「さくらこめたまご」は、京都で育った純国産鶏「さくら」が、京都府産の飼料米を食べ、京都で産んだたまごです。この取り組みは2009年、農業と農村の再生と食料自給率の向上、地産地消を進めるためにスタートしました。

餌に配合されている飼料米は、生産量の調整のため、食用米の作付けを行っていない京都府内の休耕田で育てられています。組合員が「さくらこめたまご」を1個利用すると、1円の応援金がたまごと飼料米の生産者に寄付される仕組み。昨年度(2017年11月～2018年10月)は1年間で約379万円の応援金が集まり、飼料米の配送保管費などに活用されました。

「さくらこめたまご」を生産する生産者のうちの1つが、京都府京丹波町にある「有限会社みずほファーム」です。京都生協とは約30年前に取引をスタートしました。当初は白卵の取り扱いのみでしたが、現在は産直たまごを取引しており、長いお付き合いです。代表取

締役の桑山直希くわやま なおきさんは、2012年にみずほファームに入社。「さくらこめたまごは、京都の食と農、そして組合員をつなぐ役割でもあります」と話します。

みずほファームで飼育している15万羽のうち、「さくらこめたまご」を産む鶏は約2万羽です。年間を通して28℃に保たれた鶏舎は3日に一度しっかり清掃し、鶏の健康状態をこまめにチェックしています。前職は食品工場に約20年勤めていた桑山さん。養鶏は初めてのことで、苦労の連続だったと言います。「まず、清掃や管理が行き届いていないことに驚きました。でも従業員は『養鶏場はこれが当たり前』と言う。意識改革が必要だと思いました」と、桑山さん。まずは自分が先頭に立って掃除を実践し、従業員にも清潔にすることの大切さを根気よく伝えていきました。あわせて、食品工場で培ったノウハウを生かし、コンピューターによる鶏の育成状況のデータ管理システムを積極的に活用しています。これは、鶏が大きくなり過ぎると産むたまごも大きくなり、殻が割れやすくなって流通に向かないため。流通に適した1個につき64gの大きさのたまごを目安にしています。



余すことなく、愛情込めて

1. 鶏舎からベルトコンベアーで運ばれてきたたまごをチェック。汚れたたまご、大きすぎるたまごを取り除きます 2. 愛情いっぱいさくら鶏を育てる、農場管理主任の森下和雄もりしたかずおさん 3. 計量・パックも全て自動。次々とたまごがパックされていきます 4. 京都府下の休耕田を活用し、47ha・278t(2017年産)の飼料米を栽培しています 5. たまごの鶏種、採卵日などが分かる二次元バーコードをパックに入れています 6. パックされたたまごは最終的に人の目でチェック

また、桑山さんは最初、鶏に触るのも怖かったのだそう。毎日接しているうちに愛着が湧いてきて、今では清潔な環境でちゃんと餌を食べているか、常に気にしていると言います。「養鶏はやればやるほど結果が出るので楽しい」と、桑山さんは目を輝かせます。

採 卵したたまごは、鶏舎からベルトコンベアーで隣接するパックセンターに運ばれ、洗浄、選別、包装されます。4月に竣工したばかりのパックセンターには最新の機械を導入し、コンピューター管理でたまごの割れや汚れをチェックしたあと、計量しながら次々とパックしていきます。パックセンターの中はたまごケースや段ボールなどの整理整頓も徹底しており、どこを見渡してもピカピカ。ここにも桑山さんの衛生管理のノウハウが生かされています。

「さくらこめたまご」は採卵当日の夕方に出荷し、翌日にはコープのお店に、翌々日には宅配の配達で届き、まさに新鮮そのもの。「ここは土地柄、水の質が良いためか、たまごの臭みが少ないのが特徴です。私の娘2人は、たまご焼きにしてもウチのたまごかどうか分かるんですよ」と、桑山さんは誇らしげに語ってくれました。

循環型農業を目指すみずほファームでは、鶏ふんを自社で発酵させて畑の肥料に生まれ変わらせたり、親鶏を使ったレトルトカレーの開発といった、持続的な

消費・生産の仕組みづくりにも取り組んでいます。新鮮で安全な「さくらこめたまご」を食べることは、生産者や飼料米農家への支援と、京都の食を守ることにもつながります。ぜひ、毎日の食卓でご賞味ください。

おいしい食べ方

たまご本来のおいしさを楽しむなら、
おすすめは**固ゆで!**

新鮮なたまごの黄身は栗のようなホクホク感! ぜひお試しください。
みずほファームではたまごの試食の際も、固ゆでたまごにして味を確かめています。

桑山流・
さくらこめたまごの楽しみ方
**3種の半熟目玉焼き
食べ比べ**

目玉焼きを3個焼いて、
1個目は塩・こしょうでシンプルに。
2個目は何もつけずに
たまご本来の味を楽しみます。
3個目はごはんのせてしょうゆをかけて
「目玉焼き丼」に!

