

商品ものがたり

伸び伸びとした環境の平飼い 純国産鶏「もみじ」の“愛情卵”



産直 ひらがいが卵(国産)
10個(630g以上)
6個(330g以上)
宅配にて毎回企画
店舗にて取り扱い
※企画回、規格ともに変更になる場合があります

▲吉岡さん曰く「鶏たちは遊び好き」。思い思いに動き回っていて楽しそう。

毎日の食卓にのぼる卵は栄養バランスに優れ、100%国産の頼れる食品。近年は特定の栄養素を強化した卵など、いろいろな種類が出回っています。中でも、食にこだわる組合員から注目されているのが、京都生協の「産直 ひらがいが卵」。平らな地面の上を鶏たちが自由に動き回る「平飼い」という方法で、大切に飼育された純国産鶏「もみじ」が産んだ卵です。京都府宇治市の吉岡鶏園と、和歌山県の紀泉農場の2カ所の養鶏場で同一の仕様のもとに生産されています。

吉岡鶏園の鶏舎があるのは、天ヶ瀬ダムの南西、車1台がようやく通れる細い道を進んだ山の上です。代表の吉岡敬生さんは2代目。「父親の代から、この鶏舎で『もみじ』の平飼いを続けています。10年ぐらい前に弟と一緒に引き継ぎ、自動給餌・給水装置を導入。以前は6,000羽だった平飼いの飼育数を9,000羽に増やしました」と話します。

鶏舎に入ると、いきいきとした顔つきの鶏たちが「コケツ」と元気よく出迎えてくれました。「もみじ」の特徴である褐色の羽毛は、どの鶏もツヤツヤ、ふわふわです。

鶏舎内には金網で囲った飼育場があり、1坪当たり約20羽分の広さを確保。鶏たちはここで駆け回ったり飛んだり、伸び伸びと過ごしています。

足元は、おがくずがたっぷり敷き詰められたサラサラの「床」。そこに鶏が潜り込んで「砂浴び」を行います。体についたダニを落とす効果や、暑い時期は体の熱を放ち、逆に寒いときには暖を取るという役割もあるのだそう。「砂浴びは平飼いならではの行動。床に住む微生物が鶏糞を分解し、常に砂のようなサラサラの状態を維持しています。べたついた不衛生な状態にならないよう、おがくずで調整するなどとても気を遣っています」と、吉岡さんは話します。

吉岡鶏園では、生後100日の雌鶏を育成場から購入して飼育しています。卵を採卵するのは150日目ごろからで、それまで50日ほどかけて、餌と水の取り方、飼育場の産卵場所で卵を産むことを覚えさせます。

とはいえ、言葉で説明して分かる相手ではありません。「餌や水は、1羽が覚えると他の鶏たちも倣うのですが、産卵場所を覚えてもらうのが大変」と吉岡さん。



自由こそが、鶏への愛情。



1.卵は産卵場所から外側の受け皿に転がり出ます 2.鶏舎のあちこちで、思い思いに砂浴びをしています 3.自然豊かな環境ゆえ、イノシシやネズミ、イタチ、タヌキなどの動物を侵入させない対策が必須 4.産卵場所は、暗いほど鶏たちに人気。小屋根の上も格好の遊び場 5.吉岡鶏園は見晴らしの良い山の上にあります 6.歩き回るだけでなく、飛び上がってロープにつかまっている鶏も 7.卵を集める吉岡さん。「産卵のタイミングも鶏次第で、ピークは10～11時ごろ」

産卵場所以外の卵は、いつ産み落としたものなのかははっきり分からないので衛生面でも管理できず、商品にできないからです。そこで、飼育場の片隅に囲いを設けて、鶏たちが卵を産みたくなる場所を演出。外敵から卵を守るため暗い場所に隠す、鶏の習性を利用した作戦です。鶏たちが飼育環境に慣れ、無事に卵が産めるようになるまで辛抱強く待ち続けます。

「もっと上手に教えてあげられたらいいのですが…」とつぶやく吉岡さん。1日4回、採卵に回ります。鶏舎の風通しや日当たりを考え、「遊ぶのが大好き」という鶏たちの様子に細かく目を配る日に休みはありません。

「私ができることは、鶏たちが健康的にストレスなく過ごすための環境整備」と、吉岡さんは言います。平飼いの鶏はたくさん動き回る分、たくさん食べてしかもグルメ。とうもろこしを中心に大豆やなたね、米ぬかの油かす、魚粉などをバランス良く配合した飼料に、牡蠣殻をブレンドして与えています。鼻の利くイノシシが餌目当てで鶏舎に侵入することもあるので、害虫・害獣駆除は念入りです。「苦労はありますが、平飼いは『もみじ』という品種がおいしい卵を産卵するために最適な方法だと思います」と力強く話してくれました。

吉岡さん＆「もみじ」のおすすめ

おいしい食べ方

たまごかけごはん
常温TKG



- ① 卵を冷蔵庫から出して**常温**に戻す
- ② 炊きたてご飯に割って召し上がれ!

鶏園の代表を務めるようになってからは、鶏たちの健康状態などが常に気になって、純粋に卵のおいしさを堪能できないのが悩みです…。

「もみじ」です。吉岡さんに愛情いっぱい育ててもらって産んだ自慢の卵をどうぞ!

