

産直のはぐくむたまごを いつものたまごに！

「たまごは鶏が作るもの。僕らの役割は鶏にとって良い環境を作ることです」
そう話す生産者は、鶏がひなのときから毎日見続け、大切に育てていました。



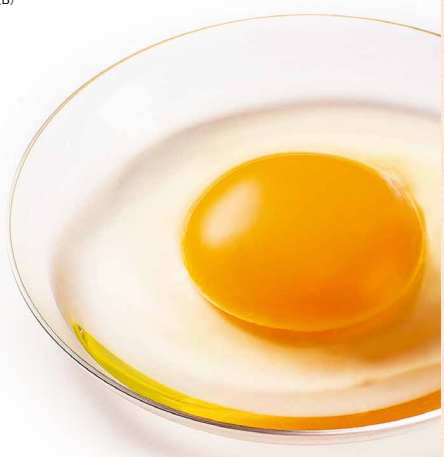
成鶏農場は奥行きが1棟80m。鶏の様子を見るのも大事な仕事です。撮影のためにもいつもより明るくしていただきました(写真A・C)。たまごは自動でコロコロ流れていきます(B)

ひなから育てる理由

子どもの頃からなじみ深い、私たちの食生活になくてはならないたまご。「産直のはぐくむたまご」生産者のひとり、農事組合法人宮澤農産(千葉県銚子市)の宮澤哲雄さんに話を聞きました。27年間の仕事を続ける宮澤さんは、獣医師の資格も持つ鶏の博士のような人です。
「孵化場でひなを購入し、4カ月育雛農場で育てます。その間にワクチンを接種して、病気にからならないよう準備してから成鶏農場へ移動させます。たまごを産むようになってからはワ

クチンは使用しません」
鶏は休産期間も含め1年半たまごを産みます。
※伝染病予防のため接種するもの

ひなから育てるのは、生まれただ後からの生育状況を把握するため。たとえばある病気にかかりやすいという傾向がわかれば、ひなのうちに対策ができます。
「鶏には別の鶏をつつく習性があるのですが、ひなのとき鶏舎の明るさを調整して飼うとおとなしい性格に育ちます。ですから、うちの鶏は他の鶏をつつかないんですよ」と熱心に語る宮澤さん。
産直のはぐくむたまごは、品質に差が出ないよう「産直コー



コープの「産直」は、生産者・生協・組合員がつながり、安全性が確保され、おいしさや環境配慮を兼ね備えた、生い立ちがはっきりわかる農産水産物をお届けするコープならではの取り組みです

令和元年房総半島台風 「支援金に驚きました」



「2019年9月に上陸した台風15号(令和元年房総半島台風)の後、コープさんを通して組合員の皆さんからの支援金[※]を受け取りました。うちは東日本大震災で鶏舎がゆがみ、8年かけて頑丈に建て替えていたので鶏舎の被害はなかった。でも台風で堆肥舎が壊れ、支援金を使って修理しました(写真上)。産直のはぐくむたまごを育てている仲間のなかには、鶏舎が全壊したり、火災や停電で多くの鶏を失った人もいます。

支援金と支援物資をいただいて、本当にありがとうございました。またその額にも驚きました。同時に責任も感じました。今後も組合員の皆さんに安心して食べていただけるたまごを生産していきます！」(宮澤さん談)

※台風15号被害緊急支援募金による



自動で流れてきたたまご(写真D)は集卵室で、1度目の選別をしてから出荷します(E)



GPセンターの様子(写真F・G・H)。機械と人の目両方で、何度も確認しています

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP 産直のはぐくむたまご



宅配：毎週取り扱っています
店舗：全店で取り扱っています
※この商品は白玉・赤玉があり、10個入のほか、4個入・6個入があります

農事組合法人 北総養鶏組合
はくそうGPセンター
センター長 倉野親さん

8ページで、
レシピをご紹介します

どんな食べ方が
お好きですか？



「たまごは鶏が作るんです。僕らの役割は鶏にとって心地良い環境を作ってやることです。餌や水にこだわるのはもちろん、毎日の清掃を365日きちんとこなせるが実は1番難しいんです」。鶏舎は全自動、鶏が産んだたまごは集卵室まで自動的に運ばれます。
「毎日機械の動作と鶏の状態を目できちんと確認してから、集卵作業に入ります。機械の手入れをきちんとすれば、常に鶏に良い環境を与えられ、ストレ

新鮮なものをお届け

集卵したたまごは、その日のうちにほくそうGPセンター(千葉県旭市)へ運ばれます。たまごを洗浄・殺菌・乾燥してからサイズを分けパック詰めします。センター長・倉野親さんは「パック詰めしたらすぐに冷蔵します。冷蔵のまま、品質を落とさないようにコープさんのもと(集品センター)へ運んでいます。たまごの汚れや割れなどは機械と人の目両方で見えますが、「自分が見よう身になって、たまごを見てください」とスタッフには「言っています」と話します。
「新鮮なものをお届けしたいので、今日採ったたまごは、今夜のうちに出荷。翌日にはコープさんにお届けしています。良いたまごをお届けできるよう、裏面目にご作っています」と笑顔で話してくれました。産直のはぐくむたまご、ぜひお召し上がりください。