

コープ産直たまご
山室養鶏場を
訪ねて

安全、安心、おいしいものを。おかやまコープはそんな消費者の声に応え、地域経済の発展に貢献するため、県内産地と連携した「産直商品」の開発、普及と力を入れてきた。食料自給率の向上を目指し、食と農がつながった社会、農産物の安全と地球環境の保全を目的に推進している「産直地産活動」の一つ。おかやまコープの産直商品第一号である「コープ産直たまご」を生産する、高梁市の山室養鶏場を組合員が視察し、生産者の思いやこだわりについて学んだ。

鶏舎を公開し、消費者と交流



産みだした卵を集卵する山室さん夫婦

「良質でおいしい」に熱い思い

「鶏舎は、鶏を育てる場所。鶏舎と鶏との関係は、鶏の健康と良質な卵を生み出すために非常に重要だ。鶏舎の設計、清掃、換気、温度管理など、すべてが鶏の健康と良質な卵の生産に大きく影響する。山室さん夫婦は、鶏舎の設計から始まり、鶏の飼育まで、すべてにこだわりを込めて取り組んでいる。鶏舎の設計は、鶏の健康と良質な卵の生産に大きく影響する。山室さん夫婦は、鶏舎の設計から始まり、鶏の飼育まで、すべてにこだわりを込めて取り組んでいる。



実際に卵を取り出して説明する山室さん



生産者と組合員らがなごやかに交流

「産直たまご」のこだわりは、鶏の健康と良質な卵の生産に大きく影響する。山室さん夫婦は、鶏舎の設計から始まり、鶏の飼育まで、すべてにこだわりを込めて取り組んでいる。鶏舎の設計は、鶏の健康と良質な卵の生産に大きく影響する。山室さん夫婦は、鶏舎の設計から始まり、鶏の飼育まで、すべてにこだわりを込めて取り組んでいる。

消費地産地産直たまご

安全でおいしい卵を届けるために
山室養鶏場の一日



養鶏場を長く決意をした息子の博基さん(右)

山室さんの仕事開始は朝7時。まず1週り鶏を巡回し、健康状態を手チェックすることから始まる。見当はいいわかない鶏の体調を察知しなければならぬ。もともと気を通り作業者。その後の卵の採りや鶏の準備。自動給餌機で餌をええ、卵を一つ一つ大切に手で集めていく。午後は集卵のほか、仕分け、ふんごの処理など午後3時ごろまで作業は続く。これに加えて、5日に4回鶏の入れ替え作業もある。3年14回鶏の入れ替え。子どもも学校行事にもなかなか行けなかったと山室さん。

「産直たまご」のこだわり

「黄身がツヤツヤしていてコクがある」「産直たまご」。現在、高梁市、備前市、鶴野町、赤松市の4つの農場で生産されている。いずれの農場も「産直たまご」の厳しい基準をクリアした条件で育てられている。

こだわりその1 生協の専用配合飼料を使用

親鶏に与える飼料は、遺伝子組み換えをしていない「NON-GMO・PHFコーン」を主にした、おかやまコープ指定のオリジナル配合飼料「愛産マッシュ」を使用。

オリジナル配合飼料の主な内容

●NON-GMO・PHFコーン(約50%)

遺伝子組み換えをしていない、収穫後無農薬のトウモロコシ。産地から飼料工場まで、厳格に分別管理されている。鶏の主食の原料であるため、価格は高いが安全で良質な原料を選んでいる。



●魚粉(約5%)

イワシやサバ、サンマ、スケトウダラなど魚の油分を分離した後乾燥して粉末にしたもの。エネルギーの高い動物性タンパク源。卵にうま味やコク、よい風味が出る。



●生米ぬか(約4%)

ビタミンB群やリン、マグネシウム、マンガン等のミネラルがたっぷり。生の米ぬかには保管が難しく、一般的な飼料にはあまり使用されていない。卵によい風味を与えるといわれている。



こだわりその2 鶏の健康に配慮した「開放鶏舎」



自然光が入り、風通しのよい開放鶏舎を全農場に採用。鶏のストレスが少なく健康的に過ごせる。

こだわりその3

作り手の顔が見える「生産者カード」

生産者カードには、賞味期限、包装日、原産地、生産者、保存方法、使用方法、販売者、選別包装者などの情報が記載されている。