

食の王道

5

人の王道

●安全でおいしい食材を求めて

究極の環境で育つ鶏たち

タマゴ

文・金丸弘美／写真・分部辰浩

群馬県沼田市の環境保全型農業として平成8年に始まった「子持自然恵農場」。これまでの近代養鶏とは違い、鶏の生態、成長に合わせ、周辺にある天然資材を使用し、餌、水、鶏、床、販売までを徹底的こだわった、健康で安全なタマゴを送り出して大変な人気だ。

一つ一つのタマゴにも、人間同様に個性がある

こもろしぜんめいじやう

子持自然恵農場のタマゴは、3カ月

先まで予約が入っている。群馬県沼田市、新幹線の上毛高原駅から車で20分ほどの

小高い丘に農場がある。周辺は雑木林と畑に囲まれ、環境に恵まれたところだ。広々とした木造の鶏舎には、ふかふかの藁が敷き詰められた部屋が20あり、一部屋9坪あたり100〜120羽の鶏たちがのびのびと飼育されている。

タマゴの販売は完全予約制。普通はタマゴのサイズをS、M、Lと分けるのだが、まったく大きさを分けない。

「生んだ順にすぐに届けたい。そのため予約制。人間の子どもにも個性があるように、タマゴも同じ。だからMLは関係なし」と、オーナーの生方彰さん（50歳）。もちろん、それだけではない。

「鶏は大きなストレスをためないように広々としたところで育て、飼料にもこだわっています。近所の笹や利根川の葦などの青物も3割は入れ、自然のミネラルも十分摂るようにしているんです」

タマゴを割るとこんなり黄身が盛り上がり、はりがあつてこくがある。何より



鶏の餌は約30種類を自家配合する贅沢さ。米糠、ゴマ、大豆、ニンニク、和牛肉、日高昆布、ズワイガニの殻など。ほかに周辺の笹、葦、野菜も与える。食事は1日1回。しっかり運動をさせて食事をさせるほうが健康によく、寿命も長い。



飼育しているのはオランダ系のヒベコネラという種類。原種に近く、平地で飼うのに適したもので、140〜150日でタマゴを産み始める。

自然で安全を信条にし、生まれたタマゴは、人気を集めている。

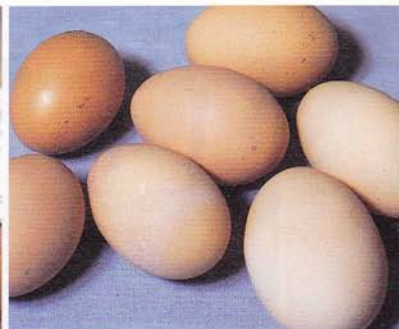
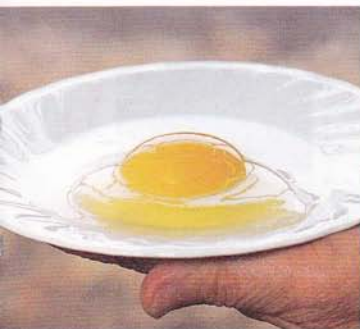
「多く安く売られるタマゴは、品種改良された鶏を、狭いケージの中に入れて、毎日タマゴを生ませる。このため病気にもなりやすい。おまけに食べる餌には栄養剤や保存料など30種類以上も含まれ、大量に生ませる。現代養鶏では、タマゴは一個7円という安さで売られます」

タマゴの値段は、昭和30年からほとんど変わっていない。それというのも、鶏を改良し餌を自動供給しどんどん食べさせ、大量に生ませるシステムができたからだ。戦後貴重だったタマゴは廉価になったものの、鶏の病気防止の大量の抗生物質投与や、異臭を放つ糞の問題、タマゴを産むだけで短期間に消費・処分される鶏や、養鶏そのもののあり方が最近疑問視されるようになった。昔ながらのうまいタマゴが食べたいという時代の要請に、子持自然恵農場は見事マッチした。



(左) 天然緑汁と呼ばれる自家製の植物発酵エキス。周辺のヨモギ、杉の実、果実などを黒砂糖とともに桶に入れて作る発酵液。酵母や乳酸菌がたくさん含まれる。これを薄めて餌に入れる。糞の床に入れると菌の力で糞を分解。異臭はしない。

(右) 鶏に飲ませる水は、専用の池をつくり、水を汲み上げて、上から池の中に水を落とす。水は、池に敷き詰めた麦飯石と珊瑚を通して濾過され、ミネラル豊かなものにする。(中央) 自家配合で作る餌の材料の一部。貝殻とトウモロコシ。



(下中央) 産み立てのタマゴ。ごらんのように本来は、一つ一つ形も大きさも微妙に違う。これを、この農場では「個性」と呼ぶ。(下左) 殻を割ったタマゴ。新鮮で元気がいいことが、こんもりした黄身と弾力性のある白身ですぐにわかる。

(下右) 鶏に食べさせる笹の葉。ヒナの段階から玄米とともに食べさせる。腸が丈夫に長くなるという。さらに環境適応能力が強くなり、健康な鶏として育つ。笹の葉は近所の竹藪から、毎日のように採取してくる。

韓国自然農業の趙氏に感銘。さっそく実践に移す

オーナーの生方彰さんの本業は、古紙リサイクル。この農場は沼田市の環境保全型農業として補助を受け平成8年にスタート。事業費は2200万円。最初から2000羽を飼育し、現在は2400羽を飼育する。

きっかけは農家で廃棄に困った藁の処理。これを堆肥化したいということだった。そんな頃に高校教師の友人に微生物による有機物質の分解の話聞き、聴きに行ったのが、韓国自然農業の趙漢珪(チヨウ・ハンギョ)氏の講演だった。趙漢珪氏の農業は、その土地に生息する微生物を生かして、化学肥料や化学農薬に頼らず、できるだけお金をかけない自然の循環を目指す農業。最近では韓国の農協でも奨励しており、日本でも実践家が増えている。

生方さんは、この農法にいたく感銘。



農場長を務める瀬戸哲夫さん。札幌生まれ。元サラリーマン。体を壊し、健康のために食材を扱うネットワークに参加。韓国自然農業を知って共感。知人の紹介で生方氏を知り3年前に沼田市に来て、現在の農場の中心者となった。

鶏舎は床に切り藁を敷き詰め、海水、天然緑汁、ミネラル水が入れられている。自然の微生物が糞を分解。異臭はまったくなく、逆に山土のような豊かな臭いがする。屋根はカープシ通気性のいい設計だ。

購入方法

タマゴ30個入り1ケース、6カ月以上の継続予約価格1980円（税込み送料別、ただし予約外は2970円）。ひと月の配送回数と個数、継続年数を連絡のこと。いつでもキャンセル可。群馬県沼田市尾形原町2113 ☎0278-22-1105



採集したタマゴは、一個一個を指でコツコツと叩いてみる。なかに殻の弱いものがあり発送で壊れるものがあるからだ。機械洗浄をせず、ミネラル水を含んだ布で丁寧に汚れを落とす。

この頃、農水省の環境保全型農業の推進、また町に福祉村構想があることを知り、自然村構想案を立てて市に提言。市で承認され、環境保全型農業として補助がつけられたというわけである。
現在、鶏舎の良質の堆肥は、周辺の畑に還元されて使われている。