

純国産種の希少鶏を国産飼料だけで育てる。 こだわりの「京たまご」で養鶏の姿を変えたい。



輸入飼料依存への危機感から

「日本本来の飼育法」へ回帰を図る
殻を割った瞬間、淡いレモン色の黄身が目を見守る。こだわり鶏卵の生産・販売に取り組み株式会社ふるさとたまご村が、思いを込めて産み出したブランド卵「京たまご」。その中でも最上級の「穀産」は、純国産種の「もみじ鶏」に、休耕田を活用した飼料米など国産の飼料だけを与えて育てた。

「穀産」のネーミングに込めた思いを西田敏代表はこう話す。「輸入飼料への依存度が高い国内養鶏業に向けて、一つの警鐘を鳴らしたかった。世界的な人口増加が続く、将来的に食糧需給のひっ迫が予想される中、輸入飼料にばかり頼っているという供給が止まってしまうか分からない。私たちにできることを考えた時に、昔はごく普通だった、国産の米で

国産の鶏を飼育することへの回帰を思いついた。」

純国産種の鶏をのびのび育て

選卵施設では防疫体制を固める

ふるさとたまご村の母体である農事組合法人京都養鶏生産組合は1984年に設立。西田代表の父・西田武史氏の代に業容拡大を目指して、約12ヘクタールもの広大な土地に大規模な養鶏場を設けた。現在、純国産種の「もみじ鶏」と「さくら鶏」を2万5000羽ずつ飼育。国内の採卵養鶏総数1億3000万羽のうち2〜4%しかない希少種で、どちらも体が大きく飼料代はかかるが、病気に強く、黄身が大きくてうまみのある卵を産むのが特長だ。「京たまご」生産を通じて、国産種を守り伝えようとする気概がうかがえる。傾斜地に広がる鶏舎は、鶏が陽光をいっぱい浴び、のびのび育

つように設計。大規模養鶏場には温度管理が容易な窓のない鶏舎が普及しているが、同社では手間を惜しまず、なるべく自然に近い環境で育てている。

衛生面にも細心の注意を払い、野鳥の遮断、消毒を徹底。2001年には紫外線殺菌装置や自動ひび卵検知装置等の最新設備を備えた「GPセンター」を導入。埃や虫を防ぐエアレーション、オゾン水や紫外線による殺菌、清潔度に合わせたエリア分けといった重層的な衛生管理システムを採用して、洗卵から選別、包装、出荷までを最新鋭ロボットが担う万全の防疫安全体制を整えた。一般消費者も含め、施設見学希望者には惜しまず公開している。

「1個200円の鶏卵」は 正当な評価への挑戦

飼料配合には、こだわり抜いてきた。栄養素の必要摂取量は季節変化や鶏の成

長に応じて微妙に変わるが、決して飼料メーカー任せにしない。長年の経験と研究から細やかな配慮を凝らし、常に最適な配合を求める。これこそ、良い卵を産ませるための大きなポイントだという。

100%国産飼料で育てた「穀産」には、炭水化物として通常使われる輸入トウモロコシに代え、岐阜県の契約農家が生産する飼料米のみみ米を使用する。タンパク源には琵琶湖の外來魚ブルーギルやブラックバスの魚粉で旨味を添え、カルシウム源は広島産カキの殻。パプリカ等の色素分を一切用いないので、昔なつかしい美しいレモン色の黄身を産み出している。

「濃い黄身の卵が普及する中で開発から数年間は全く売れなかったが、見た目



甲子園球場三つ分の広さの農場で一日4万個の卵が生産される

Profile

株式会社ふるさとたまご村 (農事組合法人京都養鶏生産組合)

- 本社/京都府綴喜郡宇治田原町大字立川小字平岡9-7
- 鶏舎・直売所1号店/京都府城陽市寺田奥山1-62
- 設立/2005年
- 資本金/1,000万円
- 従業員数/27名
- 事業内容/鶏卵(京たまご穀産、京たまご茶乃月、さくらたまご)、鶏肉(京かしわ親鳥もみじ鶏、京かしわ親鳥さくら鶏)の販売など

<http://tamagomura.net/>



代表取締役
西田 敏氏

Voice

卵を通じて日本の食文化や食糧問題を消費者と共に学び、考えていきたい。純国産の鶏にこだわり、飼料にこだわった「京たまご」。城陽市の直売所にお越しいただき、ぜひ絶品の卵かけご飯を味わってください。

のインパクトはこだわりを伝えるチャンスになった。転機は地元スイーツ店と共同開発したロールケーキ。六次産業化することで、白い黄身の良さを表現できた。もう一つの「京たまご」は、「茶乃月」。地元特産品の宇治茶の粉末を混ぜた飼料で育った「もみじ鶏」の卵で、黄身は濃いオレンジ色。臭みが少なく、卵かけご飯が格別だ。そして「茶乃月」の飼料配合のベースとなった、「さくら鶏」が産む「さくらたまご」。以上の3ブランドを展開する。

現在、1日に4万個もの卵が生産され、そのうち贈答用の「穀産」は1個200円、「茶乃月」は100円という高価格を設定。「さくらたまご」も40円と一般的な卵の2倍以上だ。これには希少種の純国産鶏、厳選された飼料といったいくつもの付加価値をアピールする狙いがある。

「生卵を安心して食べられる国は日本くらいだが、世界一の養鶏技術に対して鶏卵の市場価格は格別に安い。物価の優等生といわれるが、大量飼育に励む養鶏

家の努力が供給過多を招き、価格競争を続けてきたためだ。経営努力には敬意を払うが、当社のように付加価値に見合った評価を求めるところがあってもいいはず。私は『京たまご』を世間の耳目を引く価格にあえて設定し、鶏卵価格を考えてもらうきっかけになればと挑戦した。」

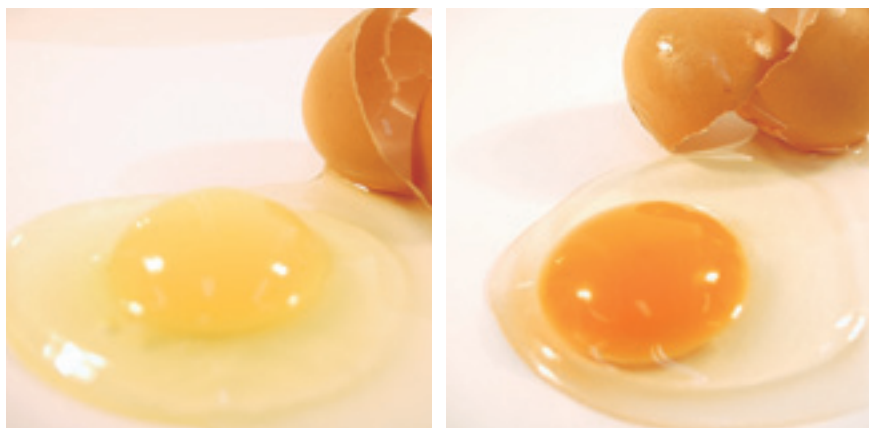
直売所重視の販売方針 クラウドファンディングも活用

そのポリシーを貫くために価格重視の量販店への販売はあえて避け、生産者の気持ちを通じる取引相手求めて一部の共同購入グループや、地元レストランなどに販路を限定。そして何よりも、城陽市内に2カ所ある直売所での対面販売を重視する。消費者と直接会えて、「京たまご」に注ぐ思いを語れるからだ。産みだす卵で卵かけご飯が味わえる。直売所限定の朝締め鶏肉も購入できる。そんな魅力が地元や遠方からのリピーターを引き寄せ、週末はいつも大盛況。



月末の土曜・日曜日には、「はちみつ搾り体験」や「ひよこレース」など、楽しいイベントも開催

ひよこや飼料代に充てるための「クラウドファンディング」で募った出資者とも交流会を開き、ファンを増やす。地元の養蜂家と連携した「はちみつ搾り体験」などのイベントも開催し、地域の魅力を発信する拠点としての役割も担い始めている。「採卵養鶏業界の実情を広く知ってもらうためにも、『京たまご』をもっと普及させたい。この取り組みが、わが国の養鶏や畜産の姿を変える力になると信じている」と西田代表は熱く語る。



希少な純国産のもみじ鶏が産み出す「京たまご 穀産」(左)と「京たまご 茶乃月」(右)

※GPセンター=グレーディング・アンド・パッキングセンター。卵を選別・包装する施設のこと

※クラウドファンディング=インターネットを通じて、不特定の人から資金を調達する手法のこと