

# 菜の花卵について

## 品種のこと

「岡崎おうはん」という黒白の縞が入った鶏で、**横斑プリマスロック**と**ロードアイランドレッド**という品種を掛けあわせて生まれた純国産の卵肉兼用鶏です。おいしい卵をよく産み、産卵後の親鶏の肉もとてもおいしいです。

## 飼育環境のこと

夜は鶏舎で平飼い、昼間は外で放し飼いで育てています。ふかふかの鶏舎、畑の土、お日様と外の空気をいっぱい浴びて、元気いっぱい駆け回っています。

## 大事なこと

鶏の世話が楽しくて仕方がない、鶏を見ているだけで心がホッとする、そんな養鶏を目指しています

なぜなら飼育している人が幸せになれる養鶏なら、鶏も幸せだろうから。そういうところで採れる卵は食べる人も幸せにしてくれるだろうから。



## 養鶏と循環

大量の単一飼料作物を安く生産し、効率重視でどんどん太らせて毎日卵を産ませるのが現代の養鶏。密飼いのために環境が悪ければ病気が広がりやすく、抗生物質や予防薬がかかせない。大量の糞は手間をかけて適切に処理しなければ、汚臭や害虫の元になる産業廃棄物。大型の設備、大量の薬と徹底した管理によってなりたっている近代養鶏は、確かに安くおいしい卵や鶏肉を提供してくれています。<これは否定しません。>

## 一方...こんなやり方も

ヒヨコの時から雄雌一緒に育てます。時間をかけて大きくなり、4ヶ月で雄は地鶏肉となり、5ヶ月で雌は卵を産み出します。エサは人間の食べ残しや余剰食物を使い、「棲み分け」をすることで資源を有効に使います。鶏舎は光と風が入る環境で、生の土と触れて育つ鶏は虫や草などをほってついで食べるので噛み応えのあるしまった肉質になります。糞は深く敷き詰められた落ち葉堆肥やモミガラなどと自然に混ぜられるため、微生物や虫などに分解され、その場で土にかえり堆肥となります。鶏糞堆肥は植物の肥料となり、豊かな土をつくります。その養分を使って作物を作り、それを人間が食べて、余剰や副産物が鶏のエサとなり、循環の輪となります。

## 鶏を飼う本当の理由

- ・農に関する仕事をしたい
- ・おいしい卵や肉を生産したい
- ・自給卵でお菓子をつくりたい

それもあるけれど...

鶏って生き物として驚くほど興味深く、家畜としてすごく、行動はおかしくて可愛くて、人間社会と食と農と文明と密接に関わっていて、「生き方」とか「働き方」、「自然・天然」とか「(大量)生産」「健康」... いろんな「問い」がたまっている、簡単だけど難しく、とにかく飼うと楽しい!

## 有精卵ですか?

ホトトギスでは雄も雌も一緒に飼っています。という卵は有精卵なの?と聞かれますが、オンドリの割合が低いので有精卵の確率は低いです。なぜオスも飼っているかという、群れのまとまり役となり雌鶏が安心して過ごせるための「見張り」をするボス鶏がいるから。青草を持って近づくとコケッココと喜び、飛行機が飛ぶとコケコケと警戒の声をあげます。栄養的には有精卵も無精卵も変わらないそうです。

## 卵の賞味期限について

卵は保管する外気温によって生食期間が変わります。賞味期限は安心して「生食」できる期限を表示したもので、サルモネラ菌増殖による食中毒防止の観点から科学的な根拠に基づいて計算されたものです。

(夏期: 27.9度 > 16日以内、春秋期: 22.6度 > 25日以内、冬期: 10.1度 > 57日以内)

菜の花たまごの賞味期限は季節を問わずに産んだ日から16日に設定してありますが、購入後冷蔵庫で保管していただければ長くおいしく(生食)召し上がれます。賞味期限後も加熱すれば食べられます。

ですが... 基本的には新鮮なほうがおいしい! 保存は冷蔵庫のほうが鮮度は持つ!



## 農園工房ホトトギスの地鶏卵

- ・草や野菜、虫を食べ、土と触れて自然の中で育った鶏です
- ・米ぬか、小米 出汁ガラ (鰹節) などの食品廃棄物を有効利用して発酵飼料をつくっています。鶏糞は田畑の肥料になります。
- ・微生物の力を使った発酵床での育雛で強いヒナを育てます。
- ・雄雌両方育て、卵と肉の両方を生産し、鶏の命に感謝します
- ・できるだけ地元のものをエサにしています。小米古米などありましたら卵と交換いたしますのでご連絡ください

## エサのこと

自家配合の発酵飼料一ぼぼ地元産でまかなっている小米、米ぬか、魚粉、大豆、鰹節かす、コンブなどを混ぜて、乳酸菌や酵母菌、麹菌などで発酵させています。ホカホカ発熱、アミノ酸豊富でおいしい卵に! 野菜クズや刈草もたっぷり与えているので、胃腸が丈夫でとにかく健康に育っています。配合飼料も一緒に混ぜて与えています。

地べたで飼うので土を掘り返してミミズを食べたり、草についた虫を捕まえたり... 「生きたエサ」をしっかりと食べているのでとにかく元気!

## 目指すのは...

魚のアラ、パン屑などの余剰食品やおからなどの副産物を回収して、人間の食べないところをエサとして有効利用したローコストで高品質の食品循環飼料。そして集めた「食品廃棄物」で虫に増やすミミズコンポストやハエの幼虫を使った究極の「循環養鶏」で、生きたエサと土の肥やしを同時につくります。

## 卵と栄養

### オメガバランスのこと

(体にいい卵って?)

菜の花卵の栄養成分は未検査なのですが...

オメガ3 脂肪酸の含有量が高いほうが健康によいと言われており、卵に含まれるオメガ3は鶏の食べるエサに含まれるオメガ3が多いほど高くなります。

x 穀物 (特にトウモロコシ、大豆)

o 新鮮な草、虫、魚油、エゴマ、菜種、米麦

ホトトギスで飼育している鶏は、草虫魚米をたっぷり与えています。

## コレステロールのこと

卵には悪玉コレステロールを下げ、善玉コレステロールを増加させるという効果もあり、ビタミンやミネラル、必須アミノ酸のバランスの良さを考慮するとほとんどの人で摂取を控える必要はないそうです。栄養満点でおいしい!

## 殻の色と黄身の色

殻の色が違うのは、鶏の羽根の色が違うから、黄身の色はエサに含まれるカロテノイド色素により、どちらも味や栄養価などの影響はありません。... 見かけだけね

## 平飼いVS放し飼い

日本農林規格に定義されています。

「平飼い: 鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法をいう。」

放飼い: 平飼いのうち、日中屋外において飼育する飼育方法をいう。」

さらに地鶏肉とはは80日以上飼育された肉用鶏で28日齢以降、飼育密度が1m2あたり10羽以下、とされています(一般的なブロイラーは16m2程度、55日で肉になります、ちょっとこだわったところで75日など)。

ホトトギスの平飼い面積は60m2ありますが(600羽も飼えることとなります)、ここで300羽の飼育をめざしています。これに加えて放し飼い面積が200m2以上ありますので、1羽あたり1m2近くもの広さがあります。

\*2014年11月現在180羽飼育しています。ひよこが100羽いまーす。ヒヨコピョー地鶏肉としては400-500日程度のを肉する予定にしています。