



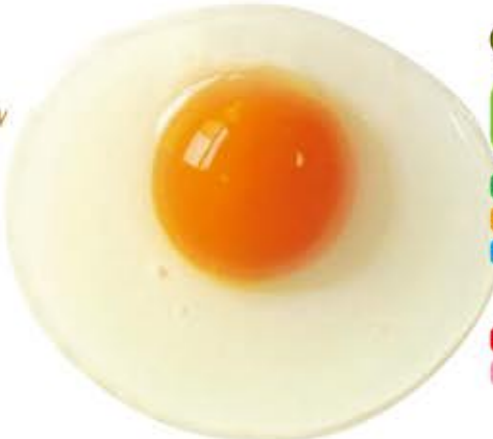
# 比べてみました! コーポのたまご

あなたはたまごをどんな理由で選んでいますか? コーポの宅配では、毎週7種類のたまごを掲載していますが、そのたまごの違いは何でしょうか?

- 産 生産者/所在地
- 親 親鶏
- 採 採卵する日齢
- 飼 飼料の主な内容
- 価 価格(税込)
- 生 生産者コメント



**ボリスブラウン(外国系鶏種)**  
産卵が安定していて病気に強い。褐色卵に多く見られる血斑・肉斑混入率の低さに定評。比較的体が大きいので、鶏舎で飼える羽数が少なく、餌を食べる量は多い。



**産直 地養卵**  
地養素を加えた餌で育った親鶏。赤いたまごでありながら血卵発生率低さに定評。  
産 土田鶏卵/福井県  
親 ボリスブラウン 日 210~720日  
飼 とうもろこし(遺伝子組み換え不使用、収穫後の農薬不使用)、大豆、ブナ・ナラの樹液に海藻やヨモギを加えた地養素。地養卵協会指定配合。  
価 6個217円/10個333円  
生 「たまご特有の生臭さが少なく、甘みとコクがあります」

## イセの生協赤たまご



ビタミンE配合の餌で育った親鶏。褐色卵に多い血斑・肉斑の低さに定評。  
産 イセファーム/三重県、岡山県  
親 ボリスブラウンなど赤系鶏種  
日 143日前後~720日前後  
飼 ビタミンEを強化した飼料  
価 10個(580g以上・MS~2L)286円  
生 「植物飼料を中心にすることで臭みが少なく、生食でもおいしく食べられます」



**ジュリアライト(外国系鶏種)**  
白たまご系では一般的な鶏種でたまごの大きさはM・L中心。「ゴトウ交配種さくら」「ボリスブラウン」と比べて体が小さく、餌を食べる量も少ないが産卵率は高い。



## セイアグリー健康卵

自然の原料で育った親鶏。オールインオールアウト方式だからできる無洗卵。  
産 セイアグリーシステム/富山県(鶏舎は能登町)  
親 ジュリアライト 日 120~450日  
飼 とうもろこし、魚粉、大豆、牧草、牡蠣殻など自然の原料を配合。  
価 10個(MS~2L混)322円  
生 「若鶏を一斉に採卵農場に移し15カ月間採卵した後、全て鶏舎から出して入れ替えるオールインオールアウト方式のため、無洗卵でもこれまでサルモネラ菌が検出されたことはありません」

## 産直 白たまご



体が小さく餌の量も少ないのにたくさん産む親鶏から生まれました。  
産 土田鶏卵/福井県  
親 ジュリアライト  
日 210~720日  
飼 とうもろこし(遺伝子組み換え不使用)、大豆、自家配合や生産者指定配合。  
価 10個266円  
生 「一般的な味のたまごです」

## 米そだちたまご

飼料用米配合の餌で育った親鶏。循環型の地産地消にこだわり。  
産 デイリーファーム/愛知県  
親 ロードアイランドレッド  
日 140~700日前後  
飼 とうもろこし(遺伝子組み換え不使用、収穫後の農薬不使用)、大豆(遺伝子組み換え不使用)、海藻など。地域の農家が作る飼料米を10%以上配合。  
価 6個235円/10個346円  
生 「コクがあって深い味わい。たまご臭さもありません。米農家には鶏糞からできた肥料を提供し、循環型地産地消を行っています」

## 産直 さくらたまご

国内で育種改良された日本の気候風土に適した鶏から生まれたたまご。  
産 土田鶏卵/福井県  
親 ゴトウ交配種さくら 日 210~720日  
飼 とうもろこし(遺伝子組み換え不使用、収穫後の農薬不使用)、大豆、自家配合や生産者指定配合。  
価 6個184円/10個281円  
徳用パック1kg(15~18個)340円  
生 「ほんのり甘く、後味がすっきりしたたまごです」

## 産直 さくらプレミアム

採卵日齢を限定!地養素を加えた餌で育った親鶏から生まれました。  
産 土田鶏卵/福井県  
親 ゴトウ交配種さくら  
日 210~400日に限定  
飼 とうもろこし(遺伝子組み換え不使用、収穫後の農薬不使用)、大豆、ブナ・ナラの樹液に海藻やヨモギを加えた地養素。生産者指定配合。  
価 10個322円  
生 「たまご特有の生臭さが少なく、甘みとコクがあります」



**ゴトウ交配種さくら(純国産鶏種)**  
三元交配によりストレスや病気への抵抗力を強めた鶏種。国内で育種改良を行っているため、日本の気候風土に適している。比較的体が大きいので、鶏舎で飼える羽数が少なく、餌を食べる量は多いが産卵数は少ない。



**ロードアイランドレッド(外国系鶏種)**  
丈夫で飼いやすく、産卵を重視して改良された鶏種。一般的な鶏よりやや大きめで食欲旺盛。年間産卵数が270~280個と産卵能力が非常に高い。

**Q たまごの殻の厚さ、薄さは何の違い?**

**A** たまごの殻の厚さは、たまごの大きさ、親鶏の日齢・種類・個体差、季節、餌の質などさまざまな要因で変化します。産み始めのたまごは小さく、日齢が大きくなるとたまごのサイズも大きくなり、たまごが大きくなると殻は薄くなる傾向があります。また、夏場は鶏が食べる餌の量が減り、たまごの大きさは小さくなりますが、殻も薄くなる傾向があります。

生産者に教えてもらいました!  
たまごの疑問を解決

**Q 正しい保存方法は?**  
**A** とがった方を下にして保管しましょう。購入したパックのまま冷蔵庫に入れ、冷風の吹出口が無い場所での保管がおすすめです。たまごは保管期間中の温度変化による結露や振動によるヒビが発生すると、鮮度低下や細菌の繁殖につながる可能性があります。

**Q たまごは1日1個までってホント?**  
**A** たまごはコレステロールを多く含むことから、「1日1個まで」と言われてきましたが、近年の研究では一定量以上のコレステロール値は溜まらないとわかり、今では「何個食べても大丈夫」と言われています(もちろん、医師からの注意・指導がある場合や、食べ過ぎは注意です)。

**Q 黄身が濃いたまごは栄養価が高い?**  
**A** 黄身の濃淡は餌によって変わり、栄養価の違いはありません。例えば、餌に黄パプリカを混ぜると黄身は黄色系に、赤パプリカなら赤っぽくなります。飼料米のみだと黄身は白っぽくなります。

※たまご画像は実際のたまごを撮影したのですが、個体差により色や大きさは異なります。