



1.米そだちたまごを産むロードアイランドレッド種 2.汚れやヒビなどがないか人の目でも確認 3.鳥インフルエンザの原因となる野鳥や害虫の侵入を防ぐため窓がないウインドレス鶏舎 4.鶏たちが食べている飼料米を含んだ飼料 5.1年分の飼料米を旧鶏舎で保管 6.鶏ふんの一次発酵場

産地・メーカーをたずねて
株式会社
デリーファーム
愛知県常滑市

たまごでつなげる 米と鶏と組合員

株式会社デリーファームは「よいたまごはよい鶏から」を方針に、温暖で自然豊かな愛知県知多半島で「米そだちたまご」を生産しています。飼料の主原料となとうもろこし・大豆は非遺伝子組み換えのものを使用しています。安全・安心の取り組みとたまごにかける熱い思いについて、代表取締役社長で獣医師の資格を持つ市田眞澄さんにお話を伺いました。

episode 1 組合員の願いで生まれた たまご

デリーファームが非遺伝子組み換え飼料を使用するようになったのは地元の組合員の声からです。しかし、非遺伝子組み換えのとうもろこしや大豆の生産量は世界で1割にも満たず飼料のコストは年々上がる一方。生産したたまごの価格は市販のたまごとかけ離れてしまい、市田さんは事業を続けていかか悩んでいました。そんな中、組合員にかけられた言葉が「市田さんの情熱はわかりました。少し高くても私たちは買い続けるわ」。その言葉に涙があふれ、背中を押されたという市田さん。「思いをわかってくれる人がいるならやるべきだ」と決意。「安心なものを家族に食べさせたい組合員さんの願いに応えたい」という思いが私たちの原動力。私たちは生協とともに歩ませていただいています」。

episode 2 鶏の健康を第一に

子どもの頃から養鶏場を見て育った市田さん。鶏が病気で亡くなるたびに嘆く両親を見て、「鶏が病気になるのを何とかしたい」との思いから獣医師になりました。毎日鶏の健康状態を獣医師の視点で把握しています。鶏舎内は毎日清掃、わずかな汚れもすぐに取り除き清潔な飼育環境を維持しています。病気の原因となる食ふんを防ぐために鶏舎構造も工夫しています。「日頃から免疫力を高めるような飼料配合に配慮していますが、病気になってしまった鶏には薬剤で抑えるのではなく、生菌で腸内環境を整え、鶏自らの身体の中から治すことを徹底しています。時間がかかっても、鶏のことを第一に考えじっくりと治していきます」。

循環型農業



株式会社デリーファーム
代表取締役社長
市田 眞澄さん



米そだちたまご
(9月1回～9月4回) 10個 387円(税込)
6個 279円(税込)

たまごは毎月1回発行の
「いつでも注文」カタログに
掲載。毎週注文できます！

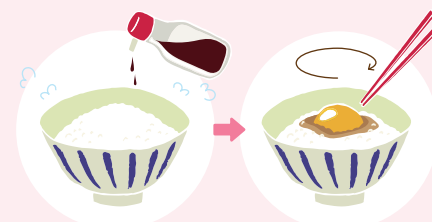


episode 3 たまごで田んぼを生き返らせた

米そだちたまごの特徴は、臭みがなく、さっぱりとしているのに甘みとコクがあり、黄身の色が濃いことです。味や黄身の色は独自の飼料によるものですが、その飼料の大きな特徴はとうもろこし、大豆、飼料米などを配合した植物性タンパク飼料だということ。中でも10～15%を占める飼料米は休耕田を活用した愛知の契約農家で作られています。休耕田で栽培された飼料米を鶏が食べ、鶏ふんを堆肥として飼料米をつくるという、地域の中で循環する仕組みです。「日本の農業を元気にしたい。食料自給率を上げたい。循環型農業をつくりたい」という市田さんの思いがかたちになったものです。「たまご1パックを毎週ご利用いただく。これを1年間続けてもらおうと約8畳分の田んぼが守られます。組合員の皆さんに召し上がっていただくことで循環が成り立っているんです。ぜひ米そだちたまごを食べて日本の農業を守っていただきたいです！」と、市田さんは熱く語りました。

— Memo —

市田さん直伝！
おいしい
たまごかけご飯の作り方

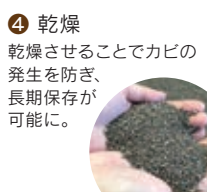
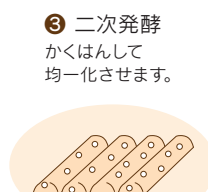


- 1 たまごをのせる前にもう一度醤油をかける。
- 2 その上に直接たまごを割りのせる。たまごを2、3回だけ軽くとか(卵白と卵黄が完全に混ざっていない状態)。

たまご、醤油、ご飯の三位一体のマリアージュを楽しんでください。

鶏ふんは宝!!!

デリーファームでは約16万羽の鶏が飼育され、毎日13トンの鶏ふんが出ます。鶏たちが出すふんは良質な肥料になります。



① 鶏ふんを鶏舎から運ぶ

② 一次発酵
温度は70～80℃
悪玉菌がいなくなり

③ 二次発酵
かくはんして均一化させます。

④ 乾燥
乾燥させることでカビの発生を防ぎ、長期保存が可能に。

⑤ 飼料米の田んぼをはじめ、作物の肥料として活用