

愛知県は、採卵鶏の飼養戸数が

なんと全国第1位という堂々のたまご王国。

畜産が盛んなここ知多半島にも養鶏農家は多く、
美味しいたまごに恵まれた地域だ。

それぞれの農家が品質、味などにこだわり

オリジナルブランドのたまごを生産している。

毎日の食事に、食卓に欠かせないたまご。

何気なく、当たり前前に供されるけれど

実は、1個1個が命の贈り物であり、

その美味しさは、たまご農家の努力の賜物。

しかも！栄養は満点ときている。

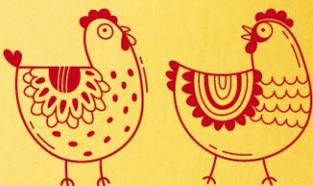
とってもありがたい食品なのである。

たまごもその生産者も、すごいんです。



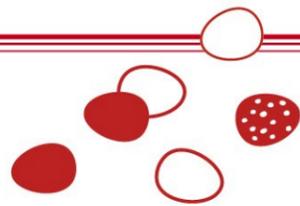
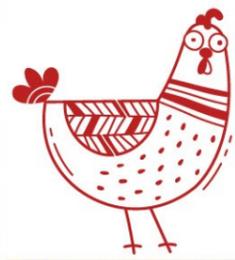
たまご めくみ

写真/ 柏本勝成 (STUDIO KITS)
文/ いわもとのぶこ (マグノリア)
デザイン/ 斎田恵美子





美浜町の自然豊かな場所に3農場があり、全飼育数は約59万羽。鶏はおいしい空気を吸って良質な地下水と飼料を与えられて健康に育つ。



さんきょうだい

三兄弟の びっくりたまご。



アイナン産業



右から長男・大士さん、父・利明さん、三男・岳士さん、そして一番左が次男・豪士さん。アイナン産業の会長としても現役の父・利明さんは、現在、日本養鶏協会の会長も務めている。ここは全国の養鶏場の模範となる場所で、すべてにおいて手を抜かない。



お話を聞かせてくれた、次男・豪士さん。

**デビューも美味しさも
センセーショナル。**
南知多道路を美浜に向かって走ると否が応でも目に飛び込んでくる「海老もっこり」の看板。黄身にたくさんの爪楊枝が刺さった衝撃的な写真とネーミングとでブランドインパクトは大成功。今や県内外に「海老もっこり」は認知されている。生産者は創業60年、愛知有数の養鶏場「アイナン産業」だ。現在は長男・大士さんが三代目社長を務め、次男・豪士さんと三男・岳士さんの三兄弟で運営している。三人は農業高校から農業系大学へ進学し、卒業後は迷うことなく兄弟揃って家業に

産みたて新鮮たまご 早い者勝ち!

「新鮮なたまご」をできるだけ早くお客様の手元へ届けるためにと、鶏舎近くの国道247号沿いに直売所を設けている。「こでも目印となるのはやはり、「海老もっこり」と「ほとんど二黄卵」の看板だ。それに惹かれて、お土産に買い求める人も多く、「7%の卵」も含めた全種類を自動販売機で買うことができる。



卵一筋、三兄弟のたまごを 食べ比べて愉し、おいし。

スタッフが
実際に
つまみみた

たまごのブランド名は
これ!

- 1 ほとんど二黄卵**
200個に1個の確率という希少さゆえに「幸せを呼ぶ」ともいわれる二黄卵。普通のたまごと比較すると長くデカイので見分けはつくが、たまにハズレも、ということで、「ほとんど二黄卵」とネーミングされた大ヒットたまご。
- 2 7%の卵**
鶏には一番良い卵を産む活力にあふれた日齢があるのだそう。それは全羽数のたった7%で、その鶏から産まれたたまごが「7%の卵」だ。選ばれた鶏たちは乳清や愛知の玄米も与えられて育つ。黄身がぶるっぶる、プレミアム感を味わって。
- 3 海老もっこり**
構想から10年を費やし、三兄弟が心血を注いで生み出したブランドで、アイナン産業イチオシたまごだ。オレンジがかった色味で、もっちりとした黄身の濃厚さは圧倒的。ミネラル、アミノ酸、カルシウムなど、栄養価も高い。

新鮮な産みたてたまごは黄身と白身が硬く、時間の経過とともに硬さはどんどん損なわれていく。つまり黄身がつかめるといことは「鮮度がいい」という証拠なのだ!



香板を真似して やってみた!

ピクとせず、あっという間に11本刺さった!「海老もっこり」の黄身がもっちり濃厚なのがわかる。まだまだ全然イケそうだけれど、見た目が美しいところでパシャッ。最高で約30本ほど刺したこともあるそう!



入り、代々の技
を学び研鑽を重ねた。そして

「自分たちの手で知多半島ならではのブランドたまごを」と思い立ち、地元の名産品・海老せんべいを飼料に配合することを決める。それから10年、ついにもちもち濃厚な黄身の甘みと、後味の香ばしさが特徴の「海老もっこり」が誕生。7年前から本格的に生産・販売をスタート。海老せんべいを飼料にしている鶏舎は他に見当たらず、海老せんべいは日本にしかない。「じゃあ世界初だね」というお茶目さも手伝って、今では押しも押されぬ知多産ブランドたまごだ。後発の「ほとんど二黄卵」、「7%の卵」も好評。三兄弟のたまごに心踊らされる。

ココで買えます

卵三兄弟 卵の自動販売機
知多郡美浜町古布平197-1
24時間営業

●そのほか、スーパーヤナギ全店の店頭などでも販売中

アイナン産業
知多郡美浜町古布平10
☎ 0569-82-0372
電話対応/9:00~12:00、
13:00~16:30 金・日・曜休
ainann.pya.jp

おかの丘の上のたまご

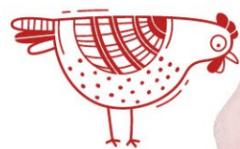


たまごでつくる未来。

常滑のランドマークに。

伊勢湾を望む高台にあり、たまごの直売ショップ&たまご農家プロデュースのレストランを有する「ココテラスの丘」。

大正15年創業、90余年の歴史を持つ養鶏農場。密飼いせず、鶏たちもゆったり。魚粉など動物性の原料は一切不使用の純植物性飼料で育つため、デイリーファームのたまごは低コレステロールで生臭さが無い。たまごの出来は人の目でチェック。栄養バランスの良いたまごは表面がツルツルって知っていましたか？



とろり
ひじけは
幸せ♡

レシビア一番人気「ふわふわたまごのオムライス」940円(税別)。自慢の米たまごを4個も使うオムレツからたまごがあふれ出すと誰もが笑顔に。チキンライスやデミグラスソースの味や量、見映えまで試行錯誤の末に完成したたまご屋ならではのおいしさ！

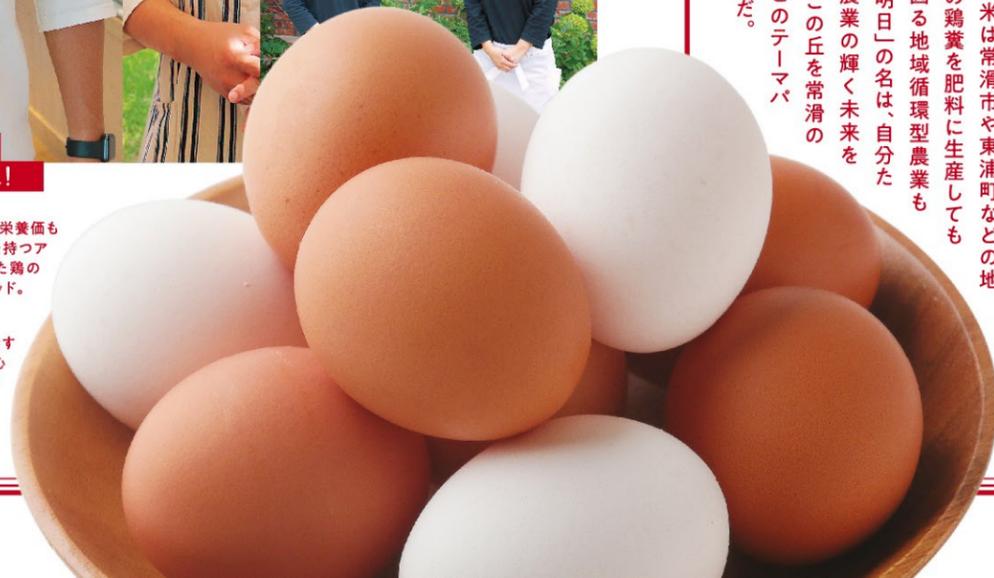


「たまごをいただくということは、鶏たちからの命の贈り物をいただくということ。鶏たちの健康に最大限に配慮した飼育方法に取り組んでいます」と、お話を聞かせてくれた市田旭宏専務。右はレシビアの神谷店長。



たまごのブランド名はこれ！

- 1 米たまご 朝日**
米たまごは赤玉でコクや甘みが深く栄養価も高い。アマニ油や強い抗酸化作用を持つアスタキサンチンを含む飼料で育った鶏のたまごは健康維持や老化防止にグッド。
- 2 白たまご 朝日**
コレステロールが気になる方にもおすすめできるデイリーファームの安心安全スタンダードたまご。味は濃いのに後口はすっきり。



「デイリーファーム」だ。自分たちで育てた鶏が産んだたまごを、自分たちで調理し、販売・提供するという終始一貫した取り組みで、その「おいしさ」を守り続けている。社長と専務は親子揃って獣医師の資格を持ち、その知識を活かして鶏の健康状態や農場の衛生管理に努めてきた。「よいたまごはよい鶏から」というわけだ。また、たまごの味や匂いに直結する飼料には、特に神経を使っている。社長のこだわりという「メカブ」も加えた独自の純植物性飼料を与え、動物性の原料は使用しない。この独自飼料に、さらに米を10%配合し、ひたすら「おいしさ」を追求した米たまご「明日」は、自慢の主力商品。配合する米は常滑市や東浦町などの地元農家と提携して自社の鶏糞を肥料に生産してもらい、相互に活性化を図る地域循環型農業も実現させた。米たまご「明日」の名は、自分たちの、またこの地域の農業の輝く未来を夢見て名づけられた。「この丘を常滑のシンボルに。いつかたまごのテーマパークに」と、その夢は壮大だ。

たまごご飯は何杯でもお替り自由！温泉たまご地元産の副菜つき「レシビアのたまごかけご飯御膳」は、ココテラスでも販売中の「たまごいっぱいプリン」+ドリンクのセットで1,250円(税別)。「米たまご専用醤油」の旨みがたまごのおいしさを引き立てる。



「ココテラス」はとれたてのたまごたまごスイーツなど、たまごづくしのショップ。優しい味わいのたまごにピリッと辛子がアクセント「厚焼きたまごサンド」700円(税別)、「たまごいっぱいプリン」190円(税別)。そのプリンを丸ごと1個使った「たまご農家のスペシャルプリンパフェ」は780円(税別)。



ココテラスの丘は毎日、大にぎわい。

「たまごで人をしあわせに」を理念に、たまごを通じた食体験を提供している「ココテラスの丘」。広々とした敷地にお洒落な直売ショップ「ココテラス」とレストラン「レシビア」が並び、とれたて新鮮たまごやスイーツ、美味しいたまご料理を求めて来る人で、週末や祝日は行列ができるほど大人気。芝生ガーデンと緑豊かな田園風景の向こうに青い海が見えて、眺望も素晴らしい。



ココで買えます

ココテラスの丘

とれたてたまごの店 ココテラス
☎0569-36-7060
たまご農家のキッチン レシビア
☎0569-37-0099

常滑市大谷戸狭間249-1
10:00~17:00
木曜・第1、第3水曜休
www.coco-terrace.com

WEBサイトでも通販可
ココテラスの丘
オンラインショップ
cocoterrace01.stores.jp



たまごの事情

栄養たっぷり…だけじゃない!
機能性成分もギッシリ!!

たまごは必須栄養素であるタンパク質(アミノ酸)、脂質、ミネラル、ビタミンの宝庫。足りないのはビタミンCと食物繊維だけ、という「ほぼ完全栄養食品」。しかも、レシチンやコリンなど老化防止や生活習慣病の予防・改善効果が期待できる成分がいっぱい含まれているのだ。

集めればカラフル!

鶏の種類や餌でも違う「味わい」

一般的な白い殻のたまご以外にも、知多半島では豊富な種類のたまごが揃う。鶏の種類の違いに加え、さらに各農家さんが餌や飼育方法で味や栄養価の特徴を出し、ブランド名をつけている。食べ比べて、お気に入りを探すのもなかなか楽しい。

こんなの買えました!

今回、知多半島でみつけた鶏の種類を少しご紹介

日本の風土に合わせて育種改良された
純国産鶏 もみじ

薄いきれ色の殻のたまごを産む
南米チリ産の秘鶏 アローカナ

肉もたまごも旨い!いわずと知れた
愛知の名鶏 名古屋コーチン

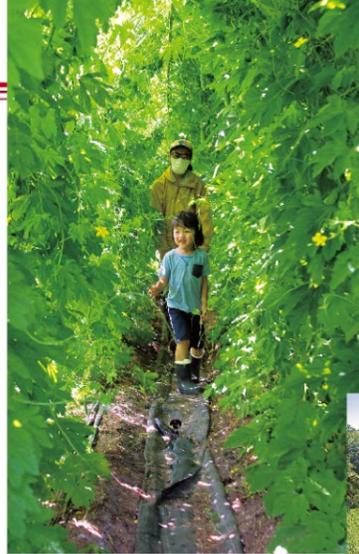
産むたまごの数が少なくちよびり高価
骨まで黒い 烏骨鶏



国内の自給率は96%!

安心・安全な国産たまごを大切に

長年、高い国内生産比率を維持しているのは米、牛乳、たまごだけだそう。ぜひ地産地消、知多半島産のたまごを買って、地元農家さんを応援したいもの!



鮮やかな緑のゴーヤのアーチ。夫の俊之さんと、ご機嫌で歩く息子の寛太郎くん。

年間およそ100品目の野菜や果物も栽培している。獲れた新鮮な野菜は、詰め合わせセットをネット販売し、野菜の残渣や野草は鶏の餌としても使用。鶏はまた栄養たっぷりのたまごを産み、循環されている。



左から代表の桑由岐穂さん、息子の寛太郎くん、夫の俊之さん。

命をつないで 自然の恵みを。

平飼い養鶏を始めた5年後から、この農園では鶏糞をすべて肥料にし、30年以上、農薬や化学肥料を一切使用せず野菜栽培も行って来た。そして収穫した野菜や里山の野草は、また鶏の餌にして、命のサークル、生物循環農法を継続している。ヒヨコの頃から野菜を食べてきた鶏たちは、もちろん野菜が大好き!夏は旬のキュウリやナスなどをたっぷり食べて、夏バテも熱中症被害もなし。丈夫な鶏が育っている。



鶏舎にはオンドリもいて、餌を与えるたび、オンドリはメスたちがみんな餌を食べているかを確認してから自分が餌を食べるのだそう!鶏はとてもデリケート。知らない人が鶏舎に近づくと、たまごを産まなくなることも。鶏たちは俊之さんを一番信頼している。

ココで買えます

WEBサイトでも通販可
torinosato.net/otodoke

●スーパーヤナギ内海店・奥田店、やさい村常滑店など、そのほか名古屋市内の一部のお店でも販売中。

とりのさと農園
知多郡南知多町
内海西鈴谷23-23
☎ 0569-62-0889
平日9:00~17:00
torinosato.net



鶏糞は常に自然乾燥し分解されて、地面はいつもサラサラ。だから鶏舎に近づいても嫌な匂いが全くない。鶏にとってもこの環境は心地よいのだから、みなイキイキと活動的でその歩みも力強い。そんな鶏のたまごだから私たちが元気がいっぱいになれる。

鶏舎は常に自然乾燥し分解されて、地面はいつもサラサラ。だから鶏舎に近づいても嫌な匂いが全くない。鶏にとってもこの環境は心地よいのだから、みなイキイキと活動的でその歩みも力強い。そんな鶏のたまごだから私たちが元気がいっぱいになれる。



しりがい

平飼い鶏の

パワフルたまご。

たまごのブランド名はこれ!

1 さとの玉子

特徴はレモン色の黄身!鶏が食べた餌はそのままたまごに影響するが、ここではトウモロコシの配合率が低い自家配合の粉餌とたっぷりの野菜を与えるため、黄身がこんなにきれいなレモン色に。白身もしっかりしていて味の優しさ、香り、後味のすっきり感など、バランスの良さに優れている。

たまごの殻の表面は、水分の蒸発や、内部に雑菌が入るのを防ぐといわれる薄い保護膜で覆われている。洗うと膜が剥がれ落ちてしまうので洗浄はしない。産卵箱の中の産まれたたまごを大切にひとつずつ取り出し、手作業で殻の表面の汚れを取り除き、1日に約350個を出荷している。



大地を踏みしめ イキイキのびのび。

環境問題や食の汚染、養鶏業界にも通じていた先代夫婦が、長女・由岐穂さんの誕生をきっかけに、「食の安全に真剣に取り組もう。そして我が子に地についた生き方を見せたい」と脱サラ。里山を開墾して平飼い養鶏を始めた。それから約40年が過ぎ、同じ思いで今、農園を営むのが二代目の由岐穂さん夫妻だ。平飼いと、鶏を地面に放し、限りなく自然に近い環境で、鶏本来の生き方に寄り添い育てる方法だ。風通しが良く日光降り注ぐ鶏舎は鶏に全面開放。鶏は自由に運動し、たまごを産みたくなら自ら産卵箱に入る。一般的な平飼いでは一坪約13羽だが、ここでは約7羽と薄飼いで鶏を詰め込んで飼うことをしないので、



にわとり