

たべふ、
たいせつ
つくふ、
たいせつ



おいしい卵 日本の農業を応援する卵 「味菜卵」!

健康な鶏のために
環境づくりに力を入れました。
生臭さの少ない
おいしい卵のために
鶏に与える餌にこだわり
植物性飼料のみで育てました。
そして、
国産の飼料用米
(秋田県大潟村産・栃木県産などを
5%与えることで、
水田を有効活用し
日本の農業の自給力アップを
応援します。

日本の農業が元気になるためには、卵の生産者と農家が協同することが大事だと思います。

「米農家」「養鶏家」「消費者」がつながる。素晴らしいことですね!

味菜卵の生産者
有限会社
横浜ファーム 代表
かざはら せつお
笠原 節夫さん



飼料用米の生産者
せりた しょういち
芹田 省一さん
(農業生産法人
有限会社せりた 代表)



CO・OP 味菜卵

MS~LL
10コ (610g以上)
278円

MS~LL 6コ
178円

MS~LL 4コ (店舗のみ)
138円



鶏舎エリアに進入する車両は消毒液で消毒します

黒いすだれに水を流し、空気の熱を奪います。夏の暑い日でも室温を35℃以下に保ちます



▲野鳥との接触を避け快適な温度にするために、鶏舎には窓を付けていません

おいしい卵は、「健康な鶏」と「こだわりの餌」から生まれます

味菜卵の産地は、横浜ファーム君津農場（千葉県）と伊奈養鶏場（福島県）です。今回訪問した横浜ファーム君津農場は房総半島の中央に位置し、周囲を緑に囲まれた恵まれた自然環境の中でおいしい卵を生産しています。

毎日、鶏の様子を見る



12棟の農場全体で67万羽の鶏を育てています。病害虫や病気の感染防止のため、鶏舎内は、一般の人は立ち入り禁止です。鶏が元気がどうか、限られた作業員が毎日様子を見て回ります。

やはり怖いのは病気ですね。鶏の感染症には「鳥インフルエンザ」や「ニューカッスル病」などがあります。これらの病気の原因は野鳥との接触にありますので、鶏舎を窓なし（ウインドレス）にしています。また鶏が病気になるように生後150日ごろに血液検査を行っています。

夏は外気より涼しく、冬は20℃以上に管理します



冬の寒い時期は、舎内温度を20℃以上に保つために保温と換気に配慮しています。

また、今年の夏は猛暑でしたが、夏の暑さは鶏にもつらいものです。鶏が過ごしやすいように鶏舎内の温度を下げるために、外気の取り込み口にすだれ式の日

除けをかけ、上から水を流します。すだれを通る水が外気の熱を奪うことで、室内の温度が下がります。流した水は循環させています。

与える餌にもこだわりました



卵のおいしさにこだわり、餌の内容はトウモロコシを50%、国産飼料用米を5%、そのほかに植物性タンパク質などを与えています。生臭さを防ぐため、一般的に与えられている魚粉などの動物性原料は与えていません。

どんなの食べもの？鶏の飼料



トウモロコシを主に、飼料用米5%などを加えた植物性飼料を与えています。



今日パックした卵は店舗には翌日、おうちCO-OPの皆さんには翌々日にお届けします。

有限会社横浜ファーム君津農場 農場長 鈴井 昭裕さん

家畜の餌を何とか自給できたら、と思います。



飼料用米の生産者 せりた しょういち さん（農業生産法人 有限会社せりた 代表）

日本全国で水田は260万ヘクタールありますが、

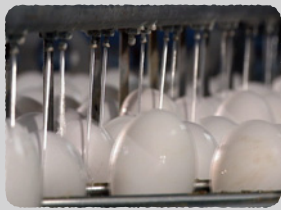
日本人が食べるお米を作るために必要な栽培面積は130万ヘクタールで足りるそうです。現在、日本各地に休耕田が存在しています。

一方で、日本は飼料自給率が極めて低いという現実があり、海外からの飼料穀物（トウモロコシなど）の確保がこのまま安定的に続くのか、という不安があります。味菜卵の親鶏への飼料用米の給餌は、米農家・養鶏家・消費者の三者がつながって実現できた取り組みです。目先の利益をみれば割に合わないのですが、将来の日本の農業にとって利益になるのではありませんかと思っています。



▲COOPの職員が田植えに参加しました

卵の製品化工程



オゾン水洗卵殺菌装置
54℃±2℃のオゾン水で洗います。オゾンは短時間で無害な酸素になります。



目視検卵
目視により、汚卵、ヒビ卵、そのほかの規格外卵を除去します。



自動汚卵検出機
デジタルカメラで卵を撮影し、汚れのある卵を自動的に見つけて除去します。



自動破卵検出機
綿棒状のハンマーで、1個の卵を16回たたいて、その音でヒビ卵かどうかを判別しヒビのある卵を自動的に除去します。



パルスビーム殺菌装置
紫外線と赤外線の殺菌装置を併せ持ち、カメラのフラッシュのように光を放射し殺菌します。光の強さは太陽光の2万倍。

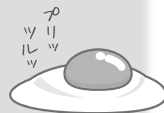


自動血卵検出機
卵に特殊光をあて、血卵を除去します。

オゾン水で洗卵殺菌します
産まれた卵は鶏舎から自動的にパックセンターに運ばれていきます。パックセンターでは、まず卵を洗淨します。
昔は、一般的に卵は洗わず製品になっていたものですが、わたしたちのパックセンターではサルモネラ菌対策などから、※オゾン水で洗って殺菌しています。
※オゾン水：空気中の酸素と水から作られ、殺菌力は塩素より強く自然に分解し酸素に戻ります。

1日50万個を点検します
洗ってきれいになった卵は、次に割れやヒビ、血の混ざった卵(血卵)がないか確認します。
パックセンターでは1日におよそ50万個の卵を製品化します。品質の良い卵をお届けできるように、人の目で点検し、さらに人の目では見えないヒビや血卵を機械で除去します。

おいしい卵を、
「衛生的に」
「鮮度にこだわって」
出荷しています。



皆さんの「おいしいね」の言葉を励みに、従業員一同がんばっています。

「※」コープ産地の思いを受け取る会を開催

10月15日、コープかながわ、コープしずおか、市民協やまなしの組合員24名が君津農場を訪問し、「COOP」味菜卵の生産にかける産地の「熱い思い」を受け取ってきました。生産者から「餌へのこだわり」「徹底した品質管理」「卵を産む鶏の産卵期間」などについて説明を受け、施設見学も行いました。現在、各地域で参加組合員による学習活動がすすんでいます。



▲生産者からの説明を熱心に聞いてメモしています



▲除去した卵を実際に手に取って確認しています

※理事、組合員活動リーダー層を対象に、組合員の視点で産地・工場の状況を見学・学習し、学んだ内容を広くお知らせすることを目的に開催しています。

この秋に実施した
「メロメキャンペーン」で
「おいしい」の声を
いただきました

味菜卵とってもおいしいです!!臭みもなくうま味が強く、家族一同大ファンです。
(神奈川県Hさん)

「味菜卵」はコープの職員さんにおいしい卵は?と伺って購入したのが初めての出会いでした。臭みがなくて味がほかの卵と違います。
(静岡県Iさん)

一人暮らしです。おかげさまで健康でこれぞという病気も持たずほけすにおります。味菜卵は毎朝生で、目玉焼で半熟で、パン食で、和食いすれにしても1個はいたいです。
(神奈川県Mさん)

コクと甘みをぜひお楽しみください。色もきれいなので、オムレツにピッタリです!



ユーコープ事業連合
デイルーグループ
佐藤 久美子バイヤー
(飼料用米田植えに参加しました)