

大地の卵 見学レポート

○見学先

(株) 大地の卵

長野県長野市松代町清野

12月22日に、エシカル学習の一環で松代にある大地の卵という養鶏場を訪問しました。



こだわりポイント1 エサ

大抵の養鶏場では、エサに50%程ものトウモロコシや、黄身に色を付けるための添加物が含まれています。しかし、大地の卵では、米や小麦、米ぬか、おから、そば、うどんなど、全て人間も食べられるものだけを使い、遺伝子組み換え食品も使っていません。水にもこだわっていて石で浄化しているため、ミネラルが豊富に含まれているそうです。

こだわりポイント2 飼い方

日本の養鶏場の95%は、マンションのようなケージで鶏を飼育していますが、ここでは昔ながらの平飼い（庭先養鶏）を再現しています。写真のようにのびのびと走り回ることができるため、鶏を健康に飼育できます。平飼いをすることによって丈夫な鶏に育ち病気になりにくいため、抗生物質を使う必要がなくなり、安全な卵を提供することができます。



こだわりポイント3 鶏

大地の卵で飼育している鶏は約1,600羽。中にはオスの鶏も含まれており、回収される卵の中には有精卵も含まれています。鶏の種類は、あずさとポリスブラウンという丈夫な種類で、ブランド鶏ではありませんが、エサや飼い方にこだわり、ブランド鶏に負けない卵を産みます。

こだわりポイント4 たまご

大地の卵の大きな特徴は、黄身の色が薄い山吹色で臭みがなく、コクがあるのに後味がさっぱりとしていることです。臭みの原因となる魚粉や黄身に色を付ける添加物がえさに含まれていないため、お菓子作りや病院食などにも利用されています。



まとめ

普段食材を選ぶとき、安さばかり見て、なぜ安いのか、安全なのかどうかまで考えていませんでした。

しかし、今回話を聞く中で、食の安全性がいかに大切であるかを知ることができました。

実際に大地の卵を食べてみると、卵とは思えないくらいさっぱりしていて臭みがなく黄身も濃厚で、エサや環境でこんなに違うのかと衝撃を受けました。毎日のように食べる食材だからこそ、それが作られる環境に注目し、自然や動物に配慮されたものを選ぶことが重要だと思いました。