

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

株式会社土田鶏卵



株式会社土田鶏卵(福井市)
代表取締役社長 上野 顕士さん

1937年創業。1981年、土田鶏卵を設立。創業以来、一貫して鶏卵に携わる。県民せいきょうとは、設立以来のおつきあい。「大切な家族に安心なたまご」を社是に、各種パックたまごや温泉玉子などを取り扱う。



ほんのり甘く、黄身はぷっくり

産直 さくらたまご

地産地消を取り入れた、こだわりの飼料 安全・安心でストレスのない環境づくりも

ほんのり甘く、黄身がぷっくり盛り上がった、「**産直**さくらたまご」。長年愛される、県民せいきょうオリジナルの人気商品です。

「純国産鶏の交配種さくらNEOに、遺伝子組み換えをしていないとうもろこしを主原料とする飼料を与えて生まれた安全・安心なたまごです。県民せいきょうからの依頼で開発したもので、賞味期限と採卵日を併記しています」と語る上野社長。飼料には福井県産の飼料米を混ぜ、地産地消にも取り組んでいます。

坂井市とあわら市に養鶏農場が3ヶ所あり、2025年4月には南越前町に新しい養鶏農場が完成。鳥インフルエンザなどの病気を防ぐため、全農場で窓のないフルウィンドレスや人の手を介さない機械での採卵を採用し、衛生管理を徹底しています。さらに、農場敷地内で汲み上げた地下水を利用して空気を冷やす冷房装置による暑さ対策や、1つのエリアに入れる羽数を少なくした新鶏舎の環境整備など、鶏のストレスを抑えるアニマルウェルフェアを推進。鶏糞は自動集糞シ



ステムで集めて堆肥とし、地元で販売するなど循環型農業も行っています。

フルオートパッカーを用い 衛生的な新鮮たまごを出荷

農場で毎朝採卵されたたまごは、選別・パック詰めを行う福井市内のセンターへ運ばれます。パック詰めは、すべて自動のフルオートパッカーを導入。農場から運ばれた原卵は専用ルームへの搬入から自動化され、洗卵・殺菌・検卵・汚卵やひび検知といった選別などの工程を経てパック詰めされます。「人は目視チェックのみで、手が触れることはほとんどなく、安全・安心で新鮮なたまごを出荷しています」と上野社長は胸を張ります。

組合員との交流会では、これまでにパック詰めセンターの見学を実施。「組合員さんから、直接『美味しい』の声を聞けるのは嬉しいです」とニコリ。今後は「北陸三県だけでなく、他県にも福井生まれのたまごを広げていきたいです」と展望を語ってくれました。



過去の交流会の様子



おすすめの食べ方

「たまご料理なら、やっぱりたまごかけごはんが1番」と上野社長。かつお節やなめ草など、好みのトッピングでアレンジもおすすめだそう。「たまごを割った後は、すぐ調理してください」とのアドバイスも。



上手な保存方法

保存は温度変化が少ない場所が良く、「冷蔵庫ならたまごポケットへ」と上野社長は語ります。賞味期限は生で食べられる期間で、過ぎたらなるべく早く加熱してお召し上がり。ただ、茹でると日持ちしなくなるので注意して。



産直 さくらたまご

ハ宅 (7月3回)