



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

土田鶏卵

産直 さくら色の殻、まろやかな味わい

鶏の飼料にもこだわって安全・安心と新鮮さを追求

ほんのり桜色の殻をした、まろやかな味わいのさくらたまご。「純国産鶏コトウの交配種サクラNEOから生まれたたまご」です。日本の気候風土にあつていて病気にも強く、薬などに頼らない生産ができるんですよ」と語る榎井さん。特に、県民せいきょう専用のたまごは飼料にこだわり、主原料のトウモロコシは遺伝子組み換えをしていないもので、収穫後の農薬も不使用です。さらに、2009年から、福井県産の飼料米を約5%混ぜるなど、地産地消にも取り組んでいます。



代表取締役社長 榎井 寿和さん(左) 営業開発チーフリーダー 笹原 秀朗さん(右)

Profile 株式会社 土田鶏卵(福井市)
昭和12年創業。昭和56年、土田養鶏を設立。現在約67万羽を飼育し、パック卵や温泉玉子などを取り扱う。

現在、坂井市に養鶏農場を3ヶ所展開。県民せいきょうのさくらたまごは、坂井市三国町の農場で生産されています。毎朝、農場で採卵後、さくらたまごは選別・パック詰めを行う福井市のセンターへ運ばれます。「自動でパック詰めまでするので、ほとんど人の手は触れません」と語る榎井さん。運ばれたたまごは高速ブラッシュとオゾン水で洗浄し1次殺菌。乾燥後、汚れや割れのあるものは取り除かれ、音でひび割れをチェックする機械や人による目視を

徹底した衛生管理を追求しパック詰めまでほぼ自動化しているんですよ」と鮮度にも自信を覗かせます。また、「産卵時間にあたる午前中、スタッフは作業を控え、鶏たちが安心して産卵できる環境をつくっています」というこだわりも。さらに、「県民せいきょう専用たまごには、賞味期限はもちろん採卵日も併記しているんですよ」と鮮度にも自信を覗かせます。

産されています。「鶏舎は、窓のないフルウィンドレスです。水を利用して空気を冷やす冷房装置を取り入れ、採卵もほぼオートメーション。鳥インフルエンザなどの病気を防ぐため、衛生管理や温度管理を徹底しています」と、万全の安全対策を語ります。また、「産卵時間にあたる午前中、スタッフは作業を控え、鶏たちが安心して産卵できる環境をつくっています」というこだわりも。さらに、「県民せいきょう専用たまごには、賞味期限はもちろん採卵日も併記しているんですよ」と鮮度にも自信を覗かせます。

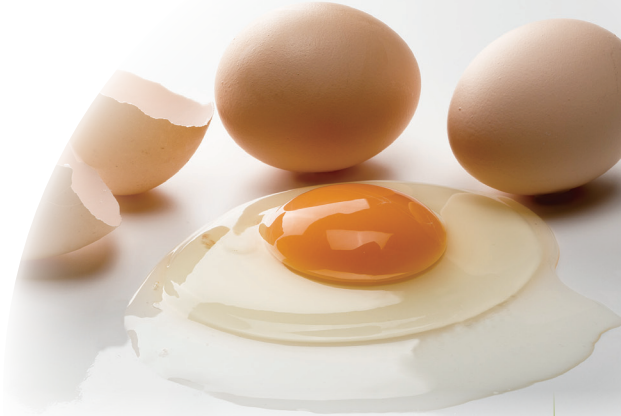


▲洗卵・殺菌・検卵

「創業以来、地元のみなさまに安全・安心なたまごをお届けしたいという気持ちで取り組んできました。これからも、みなさまに選ばれたたまごをつくりたいです」と榎井さん。時代を越えて愛されるたまごは、今日も家族の食卓に美味しい笑顔をお届けします。

行つた後、紫外線照射で2次殺菌します。その後、透光検査で血液の混入や無黄卵のものを選別し、合格したたまごだけが自動計量機でサイズ別に分けられ、パックに詰められます。「たんぼぼツアーで組合員のみなさんが見学に来られると、『いつもありがとう』と言ってもらえてうれしいですね」と榎井さんは微笑みます。

行つた後、紫外線照射で2次殺菌します。その後、透光検査で血液の混入や無黄卵のものを選別し、合格したたまごだけが自動計量機でサイズ別に分けられ、パックに詰められます。「たんぼぼツアーで組合員のみなさんが見学に来られると、『いつもありがとう』と言ってもらえてうれしいですね」と榎井さんは微笑みます。



▲たんぼぼツアーの様子



▲透光検査



▲選別・パック詰め

オススメの食べ方



「たまごかけごはんは、かつお節やなめ茸などお好みのトッピングでアレンジを楽しんで」と笹原さん。衛生的には、たまごかけごはんはもちろん、たまご料理のときも割ったらすぐに調理するようにしてください。

豆知識

採卵日と賞味期限を併記	
採卵日	17.02.01
賞味期限	17.02.14
株式会社 土田鶏卵 福井県坂井市三国町三ツツダ	



たまごの保存は、基本的に冷蔵庫のたまごポケットで。「直接冷気が当たると、卵白がシャーベット状になることも。それから、たまごは茹でると日持ちしなくなるので要注意です」。また、記載された賞味期限は、生で食べられる期間のこと。過ぎてしまったら、なるべく早めに加熱してお召上がりください。

八宅 (毎週企画)