ふくい産直便り

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 さくらたまご

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。「純国産鶏ゴ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っ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」と語る桝井さん。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。

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。「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。

代表取締役社長 桝井 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。

徹底した衛生管理を追求し パック詰めまでほぼ自動化

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」と語る桝井さん。運ばれたたまごは高速ブラシ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行った後、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。「たんぽぽ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」と桝井さんは微笑みます。

「創業以来、地元のみなさまに安全・安心なたまごを届けたいという気持ちで取り組んできました。これからも、みなさまに選ばれるたまごをつくっていきたいですね」と桝井さん。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。

▲洗卵・殺菌・検卵

▲選別・パック詰め

▲透光検査

▲たんぽぽツアーの様子

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

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し上がりください。

八 宅 〈毎週企画〉