



ほんものを たべよう

提出日				
7/	火	水	木	金
2	3	4	5	
配達日				
7/	火	水	木	金
9	10	11	12	
翌々週分配達日				
7/	火	水	木	金
16	17	18	19	

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2024.7月2週号

たまご

「もう一度、あの味を！」

試行錯誤し40数年、おいしいたまごになりました

(有)カンナンファーム

文責 諏訪田 知波 (オルター企画部)

アニマルウェルフェアに最大限配慮した ケージ飼いたまご

兵庫県丹波市春日町の(有)カンナンファーム 山口洋史社長は、鮮度の高いエサにこだわり、シンプルでありながらもコク深い、昔懐かしい味わいのたまご作りに取り組まれています。このたまごは黄身と白身がそれぞれぶるると持ち上がり、白身は無色透明、黄身の膜を指でつまむと持ち上がり、つまようじで刺しても崩れません。香り風味も良く、オルター仕様100%のマヨネーズや酪農家応援フィナンシェ、ベルギーワッフルの原料としても使われています。

鶏舎は新鮮な空気が循環するよう高床式になっており、十分に採光・通気性を確保した開放型で、ケージ飼いはありますが、鶏にストレスを与えないよう、日光を浴びながら風を感じることができ、部屋ごとに歩けるスペースを確保した構造です。

鶏糞は直接地面に落とすかスクレパーで地面にかき落とし、他のケージが汚れない構造にしています。床下に落ちた鶏糞は、大型除糞装置を使って毎日2回鶏舎外へ搬出しますので、アンモニアガスやハエの発生はほとんどありません。この鶏糞は自然乾燥後、EM菌で1週間ほど自然発酵させるとまったく臭いがない堆肥になります。これは地元の農家などに販売し、欠品になるほど好評を得ているそうです。

オルターと出会った当初は25,000~27,000羽養鶏されていましたが、そのおいしさからオルターをはじめとする団体や地元の飲食店、洋菓子店、スーパーなどからの注文が殺到し、欠品になってしまうことも少なくなかったため、より多くの声にお応えできるよう、今では30,000羽弱養鶏されています。今後の更なる需要増加に備え、今の飼



左から奥様の山口華さん、河南一夫会長、山口洋史社長、息子の山口桃凜(とうり)くん

んにくを与えたと味が変わったことから、1972年、与えるエサによってたまごの味が大きく変化することに気付いたそうです。当時エサは何をあげても一緒と言われていた時代に、この発見は革命的でした。

1993年にカンナンファームを設立後、さらにエサの改良に取り組んでいた折、2006年に自家挽き割り設備を導入。PHF・Non-GMO丸粒トウモロコシを個人輸入し、毎日挽きたてを与えるようにしました。自社挽きの新鮮なトウモロコシを与えることで、独特の臭みがなく、濁りがない透明な白身のたまごになったそうです。他にも北海道近海で獲れた青魚(サンマ、サバ、イワシなど)を鮮度の高いうちに粉末加工した魚粉や、大豆粕、地元産の生にんにく・生米ぬかなど、人間の食べものと同等の品質のものを、鶏の健康を考えながら独自に完全自家配合したものを与えることで、ようやく納得のいく味にたどり着きました。まさにエサは原点だったのです。

安全のために、衛生環境を重視して ケージ飼いを選択

オルターではこれまでアニマルウェルフェア(動物福祉)の観点から、平飼いたまごの購入を推奨してきました。ケージフリーは先進地のヨーロッパではもはや当たり前で、ケージ飼いを法で取り締まっている地域もあるほど、その動きは世界各国で活発化しています。ケージ飼いたまごを買うことは、動物をいじめながら自らの健康を願うようなものだからです。

カンナンファームではこれまでの過程の中で、平飼いや放し飼いや実践されてきました。しかし、平飼いは鶏たちが自由に動き回れる反面、どこにいつたまごを産んだのかわからない不安や、自由にエサを食べるため、まれにですがたまごの中に回虫が迷入する心配があるそうです。世間では衛生観念から工場内で超過密の工業的な平飼いをやっているところもあり、果たしてそれが最善と言えるのか思い悩んだ末に、ケージ飼いを選択されました。戦前の養鶏を再現されたことも後押しとなりました。

志を受け継いで

山口洋史社長がカンナンファームに入社したのは8年前。元々運送会社で営業マンとして働いており、カンナンファームはそのお得意先で、養鶏農家とはまったく無縁の仕事をしていました。仕事を通じて奥さんである華さんと出会い、ご結婚された頃に華さんの伯父が会長。会長は後継者問題に思い悩み、一人で続けていくのは厳しく、廃業を選択したと華さんから聞いたことが入社きっかけでした。たまごのおいしさを知っていたからこそ、この味が失われてしまうのは非常にもったいない、どうせ働かなければならないのだから、これだ!と思ったものに全力投球したいという想いから、養鶏農家になることを決意されました。

今後も更なる進化を遂げながら、より多くの人に届けられるように、このたまごの味を守り抜いていきたいと語っていらっしゃいます。

方を守ったまま養鶏数を増やす予定とのことです。

もう一度あの卵の味を再現したい!

カンナンファームの礎を築いたのは、今年92歳になる河南一夫会長が子どもの頃に食べたたまごの味が忘れられないという思い出でした。

約85年前、戦前はたまごが贅沢品と言われていました。会長のお父さんがたまご商で、日頃から鶏の世話の手伝いをしており、良質なたまごを目にしていたのですが、気軽に食べられる食材ではなかったそうです。そんな中でも手伝いの途中に目を盗んで食べる、割れてしまったたまごが唯一の楽しみでした。子どもの頃に食べたたまごは黄身がきれいなやまぶき色で、まったく臭みがなく、とにかく甘くて、これはすごいと感動したそうです。しかし、会長が大人になってから食べたたまごは感動した味とはまったく異なるものでした。

なぜこんなに違うのか疑問を抱き、いつしかそれは、あのたまごの味をもう一度再現したいという強い気持ちとなりました。そこから1957年に一念発起、勤めていた会社を退職し、養鶏業に専念するために河南養鶏を創業されたのが始まりです。

おいしいたまごはエサで決まります

そこからは試行錯誤の連続でした。当初は飼料業者からエサを購入していましたが、理想とするたまごにはならず、鶏の品種や飼育方を変えるなど、思いつく限り試してみても、うまくいきませんでした。そんなとき、たまたま近所の

カンナンファームの丹波奥郷の卵 やまぶき ND

●鶏種 ポリスブラウン 30,000羽弱

●鶏舎

開放型ケージ飼育 衛生管理が徹底できるひな壇方式の1鶏舎1ライン方式

●エサ

トウモロコシ PHF・Non-GMOトウモロコシを丸粒のまま個人輸入し、自家で挽き割りすることで酸化していない新鮮な状態のまま給餌。エサの60~70%。

魚粉 北海道近海の青魚を鮮度の高いうちに粉末加工したもの。エサの10%。

大豆粕 アメリカ産 PHF・Non-GMO 生にんにく 地元丹波産。葉・茎・球根とも粉砕し、塩漬けたもの。

生米ぬか 地元丹波篠山産

飼料米 地元丹波篠山産

醤油の実 兵庫県産

カキガラ 広島県産

原塩 メキシコ産 ※入荷状況によりどちらかを給餌

天日塩 オーストラリア産 ※入荷状況によりどちらかを給餌

唐辛子・マリーゴールド メキシコ産

腐植土 兵庫県産

緑餌 兵庫県産

小石 新潟県産

炭酸カルシウム 広島県産

ビタミンAD3 国内製造

ビタミンE 国内製造 ※夏季のみ卵殻強化のため給餌

重曹 国内製造 ※夏季のみ食欲低下防止のため給餌

これらを鶏の健康を考えながら、農場独自の完全自家配合で

バランスよく与えています。

●水

工場内すべてに井戸水を使用

●ワクチン

カンナンファームへ入荷される前のひよこの時期に法定伝染病に対するワクチンは実施されています。入荷後の使用はありません。

●洗卵

紫外線殺菌、温水洗浄 洗剤の使用はありません。