Alter
安全な食べものネットワーク オルター
since1976

ほんものをたべよう D

Alter Weekly Order Catalogue

2017.3月5週号

提出日 3/ 火21 水22 木23 金24
配達日 3/ 火28 水29 木30 金31
翌々週分配達日 4/ 火4 水5 木6 金7

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

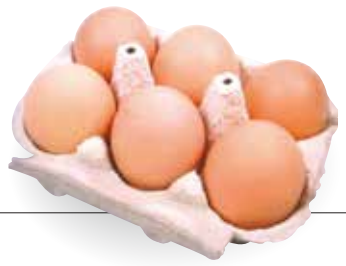
- ○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- ○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- ○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- ○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

たまご EGG

アトピーの子が食べられるたまごをめざして

とことん安全にこだわった平飼いたまご。

タナカファーム（大阪府）



田中 成久さん、元子さん（写真左から）

文責　西川 榮郎（NPO 安全な食べものネットワーク　オルター 代表）

オルターいちおしのたまご

大阪府南河内郡河南町の山あいでタナカファームの田中 成久さんは、とことん安全性にこだわった養鶏を行っています。オルターいちおしのたまごです。

鶏たちは、大阪葛城山麓の自然の中、四面を開放した大型鶏舎の土の上で日光を浴びながら、新鮮な空気をいっぱいに吸って元気に走り回っています。鶏たちにストレスを与えないよう一坪当たり約７羽と、超薄飼いで、のびのびとさせています。雌100羽に対し、雄６羽を入れていますので、有精卵になっています。

エサは、金沢農業の井村 辰二郎さんの穀物や、あらいぶきっちんのおからなど、可能な限り顔のみえる国内生産者の素材にこだわり、それらを自家配合しています。

飼料添加物を使った市販の配合飼料を一切与えないことはもとより、動物医薬品も使っていません。小米、小麦、大豆などの穀物は収穫後の農薬や殺鼠剤の混入の心配があるので、安全な穀物を農場の倉庫で１年分以上備蓄しています。

発酵技術を駆使していますので、鶏舎は全く臭いません。新しい糞でさえ臭いません。

タナカファームのたまごはこだわりの結果、ハウユニットの高さ、卵黄の粘り、卵殻のつやなど、どれもが国内最高のたまごであることを示しています。

コレステロール値は通常のたまご（1,545mg/100g）よりかなり低く、1,210mg/100gでした。鶏舎のサルモネラ菌の検出も、もちろん陰性。このような有効微生物の多い鶏舎にはもともと有害な菌は生存が困難だということなのです。卵殻にある天然の防腐剤「クチクラ層」保護のため、タナカファームでは洗卵を行いません。

「鶏まるごとセット」もおすすめです

安全なエサを食べて元気に走り回り、オルターいち押しのたまごを産んでいた鶏は、鶏肉としても当然、安全でおいしいものです。そんな採卵用の鶏（12～15ヶ月齢まで）まるまる１羽分を、料理しやすいようモモ、ムネ、ササミ、砂ズリ、玉ヒモに精肉していただき、「鶏まるごとセット」として不定期で企画しています。

同じく「タナカファームの鶏がら」も、安全でおいしい自家製スープがとれる経済的な素材として、おすすめです。

品質にこだわる努力を今もなお続けています

タナカファームとは大阪のオルター前身時代からの長いお付き合いです。おいしいたまごを食べさせてほしいという消費者の声をきっかけに、1986年から本格的にたまご作りを始めました。それ以来、並外れたこだわりを続け、その取り組みが雑誌「現代農業」にも連載記事として紹介されました。「アトピーの子が食べられるたまご」を目指し、とことん品質にこだわってきました。

2016年に自家で栽培したカボチャに兵庫県産小麦を混ぜて、カボチャサイレージを作りました。今年はその本格運用を予定しています。

現在、金沢大地の無農薬大豆を納豆にしてエサにする設備を建築中です。この夏には26坪の飼料貯蔵用の冷蔵庫も完成する予定です。安全にこだわる努力は今も続けられています。

タナカファームの 平飼いたまご「喜味の鶏子」

●飼い方

鶏の品種はボリスブラウンです。一坪当たり約7羽（市販の場合は50羽近く）、雄６：雌100の割合で、のびのび平飼いの有精卵です。

●エサ

以下の（1）～（14）を発酵菌処理して給飼しています。そのため、糞は全く臭いません。

（1）	PHFコーン	ポストハーベストフリー（PHF）、NON-GMOのとうもろこし 今年から北海道産とうもろこし（ ◆ ・柳原農場）の使用も始める予定
（2）	小麦	兵庫県産、奈良県産と、井村 辰二郎さん（カタログ2012年２月4週参照）の無農薬小麦
（3）	玄米	地元産（河南町　上田さん）
（4）	米ぬか	地元産米（河南町　上田さん）、オルター AC根っこや（無農薬米など）、広島県産米
（5）	大豆	井村 辰二郎さんの無農薬大豆（エンレイ種）の規格外品を粉にしたものと、カラスノエンドウの種子を蒸しています。
（6）	おから	あらいぶきっちん（カタログ2007年９月１週号参照）
（7）	醤油カス	かめびし（カタログ2008年12月１週号参照）の醤油カス（国産大豆、国産小麦、天日塩、むしろ麹、天然醸造）を塩分とミネラルとして使っています。
（8）	魚粉	鳥取県境港産
（9）	ワカメ	鳴門産 三ツ石さん（カタログ2010年３月３週号参照）
（10）	あこや貝殻	愛媛県宇和島産（無茶々園）　3･11事故前のもの　約40t備蓄
（11）	炭酸カルシウム	
（12）	緑黄色野菜	自家栽培の無農薬牧草。冬はイタリアンライグラス、春から秋はクローバー、ひえ、おかのり
（13）	納豆粉末	都築工業（愛知県豊田市）
（14）	EMI	ホワイトマックス
水		葛城山系の岩清水を炭やイオン処理し、更にオルターの浄水器ハイパーネオを使って活性水にしています。ハイパーネオにしてから、貯水槽のアオコの繁茂はなくなりました。

市販のたまごの 問題点

市販の養鶏の主たるエサは輸入のとうもろこしやマイロです。ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換えの問題があります。植物性油カスは、n-ヘキサン抽出大豆油カス、菜種カス、グルテンミール、米ぬか油カスなどで、ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換えの問題があります。

動物性飼料としてチキンミール、フェザーミール、ミートボーンミール、骨粉、血粉（エサ、飼い方、添加物など問題）、魚粉（酸化防止剤などの添加物）が使われています。過去には狂牛病問題も心配でした。

このように、ポストハーベスト農薬や成長ホルモン、黄体ホルモン、卵黄着色剤、鶏糞防虫のための合成抗菌剤、抗酸化剤、合成アミノ酸、合成ビタミンなど飼料添加物だらけの配合飼料が使われています。

また飼育環境は、ケージの列を数段にも重ね、エサは、配合飼料を自動的に給与しているのです。狭いケージ内には２～３羽が押し込められて、身動きできないストレス状態でひたすらたまごを生まされています。いつも悪臭立ち込める中で健康な鶏になるわけはありません。そして、不衛生やストレスによって起こる病気は、ワクチンや抗生物質、ニトロフラン剤、抗コクシジウム剤、サルファ剤など動物医薬品を使って対処するのです。当然、サルモネラ菌の潜在的危険性をいつも抱えていることになります。鳥インフルエンザ騒ぎで多くの鶏が殺処分されていますが、もともとは過密、不衛生な環境で飼育しているから、感染が拡がりやすいのです。

市販では、出荷に際しては、黄身２つのたまごや血液が混じったたまごは検卵していますが、同時にきれいに見せるために合成洗剤を使って洗卵し、本来あるたまごの保護バリアー（クチクラ層）を除去してしまい、腐りやすく、サルモネラ菌中毒になりやすいたまごになっています。

P2で、タナカファームの平飼いたまご「喜味の鶏子」をご紹介。