



ほんものを たべよう

提出日	10/ 火 水 木 金
	16 17 18 19
配達日	10/ 火 水 木 金
	23 24 25 26
翌々週分配達日	10/ 火 水 11/ 木 金
	30 31 1 2

2012.10月4週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

卵 EGG

お米が主食の にわたりのたまご

安全なエサでのびのびと育てています。



中村 彰宏さん

のらのわ耕舎(奈良県)

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

有畜複合農業のたまご

奈良県明日香村にある、のらのわ耕舎の中村 彰宏さんは、平飼いによる採卵鶏360羽を中心に、米(55a)、野菜(20a)を作って有畜複合農業に取りくんでいます。鶏糞→堆肥→畑の循環を考えています。

にわたりのエサは、大阪府産のくず米が中心です。米を主食にしている養鶏はたいへん珍しく、貴重です。その他奈良県産の糠、自園の無農薬の野菜くずや野草(緑餌)などを与えています。

ポストハーベスト農薬や遺伝子組換えが問題となる有害なエサを拒否しています。自然の恵みを活かした飼料を与えることで、鶏の体調のバランスを整え、抗生物質など動物医薬品にも頼らない養鶏を実現しています。

鶏舎は換気がよく、日光が入り、のびのびとにわたりが走り回れる低密度の平飼いをしています。



鶏舎外観

季節で変化するたまごの色

のらのわ耕舎のたまごの色は、エサに着色料を混ぜておらず、その時々食べている季節の草などエサの内容によって左右されますので、一定ではありません。それが安心のサインです。与えている青草はミネラル源、腐葉土は微生物飼料と考えています。

中村 彰宏さんは、にわたりが健康であることが、人が食べるたまごの安全、安心につながると考えています。「食べることはいのちをつなぐこと」が基本理念です。

子どものアトピーがきっかけ

のらのわ耕舎の中村 彰宏さんは、2011年8月に養鶏をスタートしたばかりの新規就農の若手(35才)です。実家は製造業を営み、農業ではありません。

芸大で建築造園を専攻し、卒業後造園業に就職し、寺社仏閣の仕事を担当していました。ところがその頃、二人目の子どものアトピーがひどく、またご自身の仕事で使用していた農薬によると思われる病気もみつき、自分たちの暮らしを見つめ直す機会が重なりました。自分で糧を得て、安心できる暮らしを形作りたいという思いも募り、農業の道を求めることになりました。それから3年間、1,500羽の養鶏にも取りくんでいるある農園に就職し、経験を積みました。養鶏は冬の仕事

を安定させることに役立つと考えて取りくみました。3月までは農園のアルバイトもしていました。現在は田んぼ、畑、養鶏で自立を目指しています。

たまご以外の農産物についても、オルターとして提携を挙げ、このような若い新規就農者を応援していきたいと考えています。

オルターへの紹介は、オルターのたまごの生産者タナカファームさんからです。供給が不足気味になっているオルターのたまごの安定のためには、のらのわ耕舎の中村 彰宏さんのように、小規模ながら優れた生産者と数多く提携していくというのがオルターとしての方針です。



鶏舎内の様子

のらのわ耕舎の 平飼いたまご

●品種

ポリスブラウン

●飼い方

平飼い
坪7.5羽

●エサ

米……………大阪府産のくず米(今後は飼料米の活用も考えています)
 糠……………奈良県産
 魚粉……………鳥取県産
 カキ殻……………広島県産
 ゴマ……………トルコ産
 醤油粕……………和歌山県産
 腐葉土……………自家採取
 野草……………自園の青草
 無農薬野菜くず……………自園産
 水……………雨水を濾過して与えています

市販のたまごの問題点

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」
p.79参照