



ほんものを たべよう

提出日	9/ 火 水 木 金
	14 15 16 17
配達日	9/ 火 水 木 金
	21 22 23 24
翌々週配達日	9/ 火 水 木 10/ 金
	28 29 30 1

2010.9月4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、チェルノブイリ放射能汚染、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

こだわりさくらたまご

ごとう360のピンク色のたまご。
ケージ飼いですが、エサの安全性にこだわっています。

近藤養鶏場

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)

ポストハーベスト農薬、 遺伝子組み換えのないエサで

兵庫県丹波市市島町にある近藤養鶏場の近藤篤さんは、ポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの心配のないエサ100%にこだわった養鶏に取り組んでいます。換気のよい開放鶏舎で1ケージ1羽飼いと、ケージ飼いではありませんがゆったりと飼われ、鶏たちはとさかの色もよく元気です。



近藤篤さん

2008年からは夏場の卵質低下を防ぐために発酵飼料として発酵米ぬかを与えておられます。

2009年からは飼料米を与えています。自家田80aで飼料米(モミロマン)を栽培して7トン収穫、飼料に3%加え、本年6月まで給餌できました。本年は面積を90aに増やし、他の農家にも栽培を依頼して年間給餌をめざしています。

有機農業の草分け的生産者

近藤篤さんの祖父・正さんは関西の有機農業の草分け的生産者グループのひとつ、市島町有機農業研究会を立ち上げた方です。百姓として複合農業の大切さを考え

て、1000羽の鶏を飼い始めたのでした。篤さんは、高校を出た後スイスで酪農を、ブラジルで養鶏を学んだ後、父・昭さんの後を継ぎました。主として1万2000羽の養鶏と無農薬米1ha、低農薬米4haの水田をなさっています。

オルターと出会うまでは、近藤さんがポストハーベストフリー(PHF)や非遺伝子組み換え農作物(NON-GMO)のエサに切替える努力をしてきたにもかかわらず、十分な評価が得られていませんでした。ご紹介はタナカファーム(「食べもの百科」P79参照)の雛鳥を取扱っている樋口ファームの樋口一さんです。



近藤養鶏場 外観

オルターとの提携は2003年1月からですが、出会ってすぐに、当時使用されていた「大豆油」が問題だと私が指摘したところ、すぐに改善していただきました。その後もエサの改善に取り組み、

近藤養鶏場の さくらたまご

●にわとり

「ごとう360」です。白色レグホーン系の雄とロードアイルランドレッドの雌を交配した品種。日本の風土で長年育種改良されて生まれた鶏種です。四季への適応性に優れ、よく食べ、身体も大きく病気にも強いので、安全なたまご作りに向いています。たまごは赤と白の中間で、ピンク色です。

●飼い方

ケージ飼い。換気のよい開放鶏舎で、1ケージ1羽飼いです。一般のように2~3羽詰め込んではおりません。鶏糞は米糠と発酵させて堆肥にし、自家水田へ使用しています。労働力は家族5人です。

●エサ

以下のエサを自家配合しています。

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1) 二種混合…アメリカ産PHF、NON-GMOトウモロコシ | 11) ビタミン剤 |
| 2) 飼料米…自家田のモミロマン | 12) ゴトウPCA…セルラーゼ分解酵素、フィチン酸分解酵素 |
| 3) 生米糠…発酵しています | 13) 食塩…粉碎塩 |
| 4) 魚粉…国産。肉骨粉は入っていません | 14) こんぶ粉…ノルウェー産及びアイスランド産 |
| 5) 大豆粕…アメリカ産PHF、NON-GMO | 15) にんにく粉…中国産 |
| 6) グルテンミール…アメリカ産PHF、NON-GMO | 16) どうがらし粉…中国産 |
| 7) アルファルファミール…アメリカ産 | 17) パプリカ…国産 |
| 8) カキ殻…国産 | |
| 9) 炭酸カルシウム | |
| 10) リン酸カルシウム | |
- 水は井戸水を使用しています。
飼料の74%を構成するトウモロコシ、大豆粕、グルテンミールはPHF・NON-GMOです。抗生物質、ホルモン剤、防腐剤、色素などの飼料添加物は使用していません。

市販のたまごの 問題点

※「食べもの百科」P79にも同じ情報を掲載しています。

主たるエサがとうもろこしやマイロです。ポストハーベスト農薬、スターリンクなど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すが、ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換えのほか、n-ヘキサン抽出などによる精神病、がん、心臓病の問題があります。

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。間取引されている狂牛病問題の動物性飼料も心配です。その他、動物性油脂、炭酸カルシウム、リン酸カルシウムなどを添加しています。

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なのです。

また飼育環境は、ケージの列を数段にも重ね、エサは、この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羽が押し込まれて、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となります。

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、中毒になりやすいたまごを作っています。

たまご一口メモ

●たまごの鮮度の見分け方

鮮度を見る目安は、割ってみて濃厚卵白や黄身の盛り上がりで見ます。盛り上がり大きいほど鮮度の高いたまごと言えます。たまごの殻はクチクラ層という層で被われています。洗卵したり、日が経過したたまごは、この層がとれてしまいます。

卵白がフライパンで広がらないものは、卵黄の周りに卵白がしっかりとくっついていて、品質のよい証拠です。ゆでたまごでは殻がむきにくいものほど新鮮です。風邪をひくなどしてめんどりの生理状態によっても鮮度は影響されます。

●たまごはどこに保存しますか?

新鮮な状態で保存するには、たまごが汚れていないこと、高温多湿を避けることです。家庭では冷蔵庫に入れるか、屋内では10~16℃のこ

ろで保存してください。温度管理が適切ならば、充分1ヶ月は保存できます。

●血斑や肉斑の入ったたまごはどういうわけ?

血斑は、卵黄が形成される時、卵黄を取巻いている毛細血管が切れて血が混じたものです。肉斑は、たまごを作っている途中、新陳代謝で輸卵管組織の一部が剥がれ落ちたもので、どちらも食べて有害なものではありません。さくらたまごは血斑や肉斑が非常に少ない鶏種です。

●たまごの上手な割り方は?

平らなところで割りましょう。割り方によって、殻が卵黄膜を傷つける恐れがあります。気をつけてください。