

オルターは情報公開を基本とし、  
日本一高い安全水準を実現しています。

●食は「いのち」です。「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・飼料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する唯一の団体です。●容器の安全性にこだわり、プラスチック容器・レトルト食品を追放します。●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」の情報を公開します。

# とことん安全性にこだわった 平飼いたまご

ハウユニットの高さ、卵黄の粘り、卵殻のつや、  
どれもが国内最高のたまごの証。  
オルターのたまごの中で  
一番おすすめです。



集卵作業中のタナカファーム・田中元子さん

## タナカファーム

文責 ● 西川 栄郎 (オルター代表)

### ●飼い方、エサとも三重丸

オルターの前身時代から、長いお付き合いをいただいていたタナカファームの田中元子さん。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られ、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る努力は、今もなお続けられています。

鶏たちは、大阪葛城山麓の自然の中、四

面を開放した鶏舎内の土の上で元気に走り回っています。日光を浴びながら、新鮮な空気をいっぱい吸っています。エサは、金沢農業の井村辰二郎さんの穀物や、あらいぶさっちゃんのおからなど、可能な限り顔のみえる国内の生産者の素材にこだわっておられます。飼料添加物を使った市販の配合飼料は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。

タナカファームのたまごは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が、このようなこだわりの結果であるの

です。

コレステロール値は通常のたまご(1545mg/100g)よりかなり低く、1210mg/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

ルターいち押しのだ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。

田中さんの取り組みを末永く応援するためにも、ぜひ会員みんなで引き取っていきましょう。

同じく「タナカファームの鶏から」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。

生産者見学ツアーの様子(2008年8月9日)…広大な養鶏場や鶏舎で説明を受けた後は、会員の皆さんとBBQ昼食。タナカファームのおいしい鶏肉もたくさんいただけて大満足!



## タナカファームの平飼いたまご

### ●飼い方

鶏の品種はポリスブラウンです。一坪当たり約8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。現在でも十分快適な鶏舎ですが、近く更にゆとりのある鶏舎に建て替えの予定です。

### ●エサ

以下の①~⑬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
- ② 小麦…岡山県産と、井村辰二郎さん(カタログ2007年10月4週参照)の無農薬小麦
- ③ 大麦…井村辰二郎さんの無農薬大麦
- ④ 玄米…地元産
- ⑤ 米ぬか…地元産米、広島産米
- ⑥ 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、イタリアンライグラスの種、カラスノエンドウの種子を蒸しています。

ドウの種子を蒸しています。

- ⑦ おから…オルターの豆腐屋、あらいぶさっちゃん(カタログ2007年9月1週参照)のおから
- ⑧ 醤油カス…かめびし(カタログ2008年12月1週参照)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。
- ⑨ 魚粉…北海道産、マエカワテイストのだし残渣、沖辰(南紀勝浦町)の無添加干物の規格外品を自家製粉
- ⑩ ヒジキ…伊勢産
- ⑪ ワカメ…三ツ石さんのワカメ(カタログ2001年3月3週参照)
- ⑫ カキ殻…広島産
- ⑬ 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

水…葛城山系の岩清水を炭やイオン処理し、更にハイパークラスターを使って活性水にしています。ハイパークラスターにしてから、貯水槽のアオコの繁殖はなくなりました。

## 市販のだまごの問題点

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。闇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となります。

出荷に際しては、黄身2つのだ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。