



安心 新鮮 産直のこだわり

産直PHFさくら卵

産直PHFさくら卵は、県内2カ所の指定農場限定で生産しています。その一つ、(株)丸山農場(松山市中野町)の有田社長にお話をお伺いしました。



「地元の卵が食べられる」のは恵まれたこと

愛媛県の養鶏数は約190万羽で、県人口が約140万人なので、1人当たり1羽以上という計算になります。例えば大阪府の場合、人口約880万人に対し、養鶏数は約5万羽という数字を見ると、「地元の新鮮な卵が食べられる」愛媛県は恵まれていることが分かります。



代用はない産直卵

丸山農場さんでは約12万羽を養鶏しており、その割合は、さくら卵が5割、白卵が3割、赤卵が2割です。「さくら卵の割合がこれだけ高いのは、組合員さんの支持があってこそ」と有田社長。産直PHFさくら卵は、コープえひめ指定のPHF飼料を与えた限定の鶏ですので、代わりに鶏を簡単に手配はできません。常に、組合員さんのための卵を生産していただいているのです。

収穫後に農薬を使用せず(PHF=ポストハーベストフリー)、遺伝子組み換えをしていないトウモロコシを使用。



手間暇かけて大切に

◆ヒヨコから大切に育てる「自家育成」

丸山農場さんでは、生後間もないヒナから育てています。ケージ内もゆったりとしたスペースをとり、ストレスを軽減しています。
 ・全ての生産者でヒヨコから肥育しているわけではありません。



◆品質と安全のために「手集卵」

1日約8万個の卵を、毎日1つ1つ手作業で集卵します。手間はかかりますが、手集卵することで、①卵にやさしく汚れや形状を確認 ②鶏の健康チェック ③鶏舎内の衛生チェックができて、卵の品質向上につながっています。



◆鶏舎は徹底的に洗浄の「オールイン・オールアウト」

鶏は730日前後の飼養後、JAえひめフレッシュフーズ松山GPに出荷します。その際、鶏舎の鶏を全て出し(オールアウト)、鶏舎内外を水洗い・消毒します。その後、60日の間に新しい鶏を一斉に運び入れること(オールイン)で、病気予防に努めています。



鶏さん(「鶏さん」と呼んでいます。スタッフの中には「彼女」と呼ぶ人もいます。)はとてもデリケートな生き物です。少しでも快適に過ごしてもらえるように、健康状態や衛生面などに気を付け、できることを精一杯しています。

産直の価値をご理解いただき、組合員さんに「おいしい」と言っていただけるよう、スタッフ一同頑張ります!



◀(株)丸山農場 有田社長(右)とスタッフの皆さん

有田社長に聞く!

Q 卵の大きさにばらつきがあるのはなぜ?

A 鶏は、生後120日ほどで卵を生み始めます。始めは小さいですが、新鮮で力強い卵です。200日ほど経つと大きさも安定し、年齢が高くなるにつれ大きい卵を生むようになります。「産直PHFさくら卵」は大きさのばらつきはありますが、1パック520g以上で設定しています。限定の鶏で代わりがないため、ご理解いただければと思います。



▲サイズの違いは「黄身」の大きさにあまり影響しません。白身の量が変わってきます。

Q どんな卵料理が好きですか?

A 卵かけご飯です!黄身と白身を分け、まず「白身」をかき混ぜてふわふわにしてご飯と混ぜ、「黄身」をのせて醤油をタラリ。黄身を十字に切ってトロ〜りとさせていただきます。



コクが違います!

◎中面「おしゃべり広場/卵焼き特集」もご覧ください。

出荷~お届けまでの品質管理も徹底!

●共同購入・宅配用の卵は、集卵した当日または翌日に、JAえひめフレッシュフーズ松山GPセンター(松前町)で洗卵・殺菌・検査・パックされます。



▲紫外線で卵に付着したバクテリアは完全に死滅!



◀賞味期限を印字

●鮮度を保つために共同購入・宅配では「冷蔵」で温度を一定に。GPセンターから組合員さん宅へお届けするまで「冷蔵」で管理しています。

冷蔵で温度管理を徹底しているのはコープの強み!

