

産直365 さんろくご

2024年
7月3回号
(A週)
大暑



特集

動物たちが食べるもの

Contents. コア・フード平飼いたまご
いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳
までっこ鶏
飼料自給率向上に挑戦! 宮北牧場牛

卵の風味は
体内環境の
バロメーター

取材した人

佐藤 俊夫 さん

1956年生まれ。鶏卵農家の2代目。組合員向けの学習会や交流会も積極的に参加し、『産直たまご』の味のよさを伝える。



飼料原料のひとつ、発酵したりんごで作るりんごジュースの搾りかす。佐藤さんいわく「酵母菌の宝庫」です



小高い山の上に位置する伊豆鶏業の鶏舎



episode 1.

伊豆鶏業 (静岡県)

豊かな自然と清らかな湧水に恵まれる、わさび産地としても名高い静岡県伊豆市に位置。46年前にパルシステムの前身生協のひとつと産直提携して以来、卵の産直産地として長く信頼関係を育んでいます。現在は『こめたまご』と『コア・フード平飼いたまご』、そして『コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』にも取り組んでいます。

卵は本来、生ぐさくないもの

静岡県伊豆市にある『産直たまご』の産地「伊豆鶏業」を訪ねると、生産者の佐藤俊夫さんはまず事務所へ案内し、2種類の卵を手に取ります。「これを割ってみてください」と促されるままに皿に割ると、黄身の色がまったく違うことに気付きます。濃いオレンジ色がかかった黄身は市販の高価格帯の卵。対してレモン色に近い黄身は、伊豆鶏業の卵です。

「90年代後半ごろから、黄身が濃いほど栄養価が高くおいしいという誤った印象付けがされ、色を追求する卵が増えました。でも黄身の濃さは『お化粧』。パプリカなど色素の濃い飼料を与えれば10日程度でこの色になるだけで、味も栄養も関係ないんです」

次に卵の殻に残った白身のおいさをかいてみてください、といわれ鼻を近づけると、伊豆鶏業の卵はほぼ無臭。他方は生ぐささを感じます。「卵というものは本来、生ぐさくないのが普通なんです」と、佐藤さん。

「においの有無がどこからくるかという点、親鶏のおなかの中。白身はにおいを吸着する性質があるので、親鶏が消化不良などでおなかにガスが溜まっていたりすると、生ぐさい卵になってしまうんです。そのおなかの中の環境は、鶏の口に入るものでつくられる。つまり飼料、水、空気

の3つで決まるというわけです」

伊豆鶏業の鶏舎は、標高約380m、澄んだ空気に満ちた小高い山の上にあります。さらに、きれいな水でしか育たないわさびが近くで栽培されているほど、清らかな水資源にも恵まれています。それらの環境に加えて飼料にもこだわること、佐藤さんはくさみのない卵の生産を実現しているというわけです。

佐藤さんが次に案内したのは、飼料の「配合場」。一般的な養鶏では飼料メーカーが作った配合飼料を購入しますが、伊豆鶏業では調達した原料を自社で配合して与えています。

コストと手間はかかりますが、一つひとつの原料の産地や質にこだわることが自社配合の強み。どのような飼料を与えるのか、自由に試し、決めることができます。

「私はこの仕事を『継ぐ』というよりも、自己表現のひとつとして選んだようなところがあります。父がつくった基盤を使い、いかにして『自分を卵で表現するか』。それがこの仕事の醍醐味ですね」

飼育環境や飼料の安全性だけでなく、食べものだからこそ、味と香りの違いに価値を置く佐藤さん。まずは「違いがあること」を知ってほしいと、熱く語ります。「パルシステムの卵はレベルが高い。実際に食べ比べると、いかによいものなのかわかるとおもいますよ」

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



ギルド・トキワ・やさこ・伊豆・フレンズ・おひさま・AIC・森と水・黒富士・土産

106 106 136484

コア・フード平飼いたまご

6個 (MS~LL) 348円 (税込376円)

地面を走りまわる健康な鶏が産んだ卵。遺伝子組換え農作物の混入を防ぐため分別生産流通管理した飼料を使用 (未利用資源を除く)

◎15日



何かあるか分からない。だから僕たちは自分たちでつくる。



(上)久保牧場での搾乳の様子。(左)デントコーンの収穫の様子。莖や葉もいっしょに刈り取り、発酵させてサイレージとして使います。サイレージの出来は生乳の生産性を左右する要素のひとつです。

episode 2. JA新しいわて(岩手県) 冬は雪深く夏も冷涼な奥中山高原は、戦後開拓によって酪農業が始まった地域です。24年前に一部生産者の中で、遺伝子組換え作物が混入しないよう分別管理した飼料での生産がスタート。現在は4軒の生産者がその想いを受け継ぎ、「いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳」の原乳を生産しています。乳牛に与える粗飼料のうち約7割を自給し、できるだけ輸入飼料に頼らない酪農業を実践しています。

“牛の給食センター” TMRセンター 久保さんらが設立したTMRセンターでは、自給飼料のデントコーンや牧草を中心に、栄養バランスのとれた「配合飼料」を作っています。一度の給餌で複数の飼料を混ぜた状態で与えられるため、手間が減るうえに、牛が食べる際の選り好みも減らせます。

取材した人 久保 雅さん 1982年岩手県生まれ。高校卒業後に岩手を離れ、県外で建築や酪農業などに従事。6年前に帰郷し、TMRセンターの取り組みをけん引する。

「畑仕事」に追われる酪農家 「雪がなくなると、もうずっと「畑仕事」で忙しいんです。天気に合わせてすぐ動けるように、春は予定を極力入れないようにしています。酪農家の言葉だとはにわかには信じがたいですが、「いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳」の生乳生産者たちにとっては、これが「普通」。生産者の久保雅さんは、仲間とともにデントコーン(飼料用とうもろこし)約70ha、牧草約170haもの自給飼料の「畑」を手掛けます。「自給飼料は「TMRセンター」で保管して、購入した配合飼料などと混ぜ合わせて飼料にします。それを各酪農家に取りにきて、自動給餌機や手作業で与えるというかたち。センターができる前は一つひとつの飼料を手作業で何度も与えなければいけなかったの、給餌にかかる手間はだいぶ減りました」 乳牛1頭が1日に食べる量は、約40kgそれを何十頭分も、何種類もの飼料で与

えるとなると、想像するだけでも大変です。センターの飼料を使うことで、牛が食べるときの選り好みや食べ残しが減り、よく食べるぶん乳量が上がったという声もあるといいます。 手を取り合って生き残る 現在、TMRセンターには久保さんを含む4軒の奥中山牛乳の生産者が出資。じつはこの4軒分の飼料とは別に、外部へ販売するための飼料も作っているそうです。本州ではめずらしいほどの大きな規模で自給飼料を作っている理由も、ここにあると久保さんは話します。「センターはちょうどコロナ禍に入るタイミング、酪農情勢が厳しくなったときに始動したんです。だから正直、経営はちよっと厳しくて。でもせっかく出資してくれた仲間にも、厳しいからと飼料を高く売ることにはしたくなかった。それで今は外部への販売を増やして、何とかバランスをとっています」

ただ、販売する量を増やせば必然的に自給飼料の生産量も増え、畑仕事に時間がとられてしまいます。そこで久保さんは昨年からは、地域内外で会社勤めをしている知人などとして仲間が少しでも休めるようにと動き始めました。「ゆくゆくは地域のなかで、もっと協力的に

pal 低温殺菌牛乳 1000ml 304円(税込328円) 遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理した飼料を与えた牛の生乳を65℃30分間殺菌。乳脂肪分3.6%以上。 138kcal(※0.2g/200ml) ※お届け日含む4日間



episode 3. までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県) 1998年にパルシステムと産直提携。2022年に実施した公開確認会のほか、毎年総会に組合員が参加するなど組合員交流にも積極的な産地です。また、鶏ふんを活用したバイオマス発電による電力供給など、資源を有効活用した持続可能な農業にも取り組んでいます。

人も鶏も食べるものでからだはつくられる。

取材した人 中屋 重明さん までっこ鶏の生産を統括する【株式会社十文字チキンカンパニー】生産部に所属。生産全体の管理や、各農場のサポートなどにあたる。

日本屈指の養鶏産地、岩手県。とくに「までっこ鶏」の農場がある二戸市は、古くから養鶏が盛んな地域です。養鶏業者の規模や方針はさまざまですが、そのなかで、までっこ鶏には確かな特徴があると、生産を統括する【株式会社十文字チキンカンパニー】の中屋重明さんは話します。「まずひとつは、飼料に抗生物質・合成抗菌剤を入れないということです。国内で養鶏業が拡大したのは、昭和に入ってから。当初は抗生物質を与えないと飼えないとすらいわれていました。が、私たちは薬で治療する必要がない環境を整えることで、不可能を可能にしました」 薬に頼らないための環境づくりとは、鶏にストレスを与えない鶏舎環境を整える、防疫を徹底するといったこと。こまめな鶏舎の見まわりや毎日の手間ひまで成り立っています。また、生育段階によって適切な飼料を与えることも、健康な鶏を育てるうえで大切なこと。

くさがり言え、ひなのころは、からの基礎をつくるのが重要なので、たんぱく質が多め。育つてくるとエネルギーが必要になるため、カロリーが高くなります。そういったイメージで、餌付け、前期、後期、仕上げと4段階で飼料の内容を変えています。人もミルクから始まり、離乳食、幼

産直 お米10 くらし応援 最安値 162円/100g 産直 お米10 くらし応援 最安値 152円/100g 産直 コトコ 417 342602 産直 コトコ 418 447 136476

児期、成長期、青年期と、食べるものも量も変わっていく。それと同じことだと、中屋さんは説明します。さらに飼育後半の飼料に動物性たんぱく質を与えていないことも、までっこ鶏の大きな特徴。これにより鶏肉特有のくさみを軽減しています。 また、昨年には毎年変動があった飼料用米の配合率を10%に。までっこ鶏は生産規模が大きいぶん飼料自給率を上げることは容易ではありませんが、この数年の世界情勢による供給不安への対策、そして国内の田んぼを守るために、この判断にいたったそうです。 「飼料自給率を上げるには、やはり米を使うことがいちばん確実な方法です。今後も配合を増やせるか、検討をすすめたいと思っています」 (文)西谷真実

もっと知りたい! 動物たちの飼料情勢、どうなってる? なかなか上がらない飼料自給率 日本は中山間地が多く大量生産が難しいことなどから、長年にわたって畜産飼料の多くを輸入に依存してきました。 輸入飼料の価格は高止まりが続く コロナ禍での海上運賃の上昇を皮切りに、国際情勢の混乱、原産国での不作を受け、この数年は輸入飼料の価格が急騰していました。 配合飼料工場液価格の推移 為替相場の推移

episode 4.

宮北牧場(北海道)

1961年に北海道北広島市で、宮北さんの祖父がアンガス牛の繁殖牧場として事業を開始。2007年にパルシステムと産直提携。同時に繁殖から肥育までの一貫生産と、国産飼料100%の『コア・フード牛』への挑戦がスタートしました。現在は交雑種の生産にも取り組むほか、飼料用作物の自給も行っています。



新しい挑戦がスタート!
国産飼料で
育てた牛も
もっと多くの人へ。

取材した人

宮北輝さん

1975年北海道生まれ。大学卒業後にアメリカで肉牛生産を学び、1999年に宮北牧場に就職。次男と長女が牧場継承に意欲を見せている。



粉碎前の子実とうもろこし。栄養面だけでなく長期保存できることも大きな魅力です。



宮北牧場の自給飼料畑の一部。北海道ならではの広大な土地を存分に生かしています。

輸入飼料に頼らず、国産飼料100%で育てる牛肉「コア・フード牛」の産地から、新たな取り組みがスタートします。手掛けるのは、宮北牧場の宮北輝さん。コア・フード牛のために生産・入手してきた国産飼料と、積み重ねてきた肥育技術を活用して、コア・フード牛とは別の、新たな牛肉生産に挑みます。

「見てください、これが今2歳の牛。もう立派なからだになってるでしょ？これが子実とうもろこしの力なんですよ」

そう言うって牛舎を案内するのは、「ノーザンびゅう産直協議会」の生産者のひとり、宮北輝さん。宮北さんが見せてくれたのは、「宮北牧場牛」として出荷する予定の牛たちです。まだ出荷まで半年以上あるとは思えないほど、しっかりとしたからだつきに驚きます。

宮北さんがパウダー状のとうもろこしを給餌すると、寝転んでいた牛もすぐに起き上がり、足早に飼料のもとへ歩いてきます。熱心に味わう牛たちに、宮北さんは「こんなに喜んで食べるんだから、牛と話せるなら、どれだけおいしいのか聞いてほしいくらいですよ」と満面の笑み。

「宮北牧場牛はこんな牛!」

コア・フード牛	宮北牧場牛
アンガス種またはアンガス系統種	品種 黒毛和種と乳用種の交雑種
繁殖から肥育まで一貫	生産 約8カ月齢で導入
国産飼料100%	飼料 導入以降はコア・フード牛と同様
放牧期間を設けている	飼育環境 牛舎で飼育

産直

数量限定 2,000個

翌々週 お届け

冷蔵

コトコト 416 かなり 437 きなりセレクト 136450

限定数を超えた場合は抽選となります。

888円/100g

新

飼料自給率向上に挑戦! 宮北牧場牛ローススライス

180g 1,480円(税込1,598円)

北海道産子実とうもろこしや食品副産物を活用し、導入後は抗生物質不使用にて育てました。濃厚なうまみのロースを使用。◎お届け日含む4日間

産直

数量限定 8,500個

翌々週 お届け

冷蔵

コトコト 415 かなり 436 きなりセレクト 136468

限定数を超えた場合は抽選となります。

706円/100g

新

飼料自給率向上に挑戦! 宮北牧場牛切落とし

150g 980円(税込1,058円)

北海道産子実とうもろこしや食品副産物を活用し、導入後は抗生物質不使用にて育てました。モモ、カタ、バラなど全部位を使用。◎お届け日含む3日間

「俺にはこのとうもろこしが、もうダイヤモンドにしか見えない! せっかかない飼料があるんだから、ほかの牛でも挑戦してみたかった。もっとたくさんさんの消費者を幸せにできる可能性があるのに、やらない手はないでしょ」

それが今回の取り組みの背景のひとつだと、宮北さんは説明します。

さらに昨年からは地元JAとも提携し、道央地域で生産された子実とうもろこしの導入も開始。1年を通して給餌するのに十分な量が、安定して確保できるようになりました。

「同じ釜の飯を食った牛」という大きなメリットがあるのです。「品種は違うけど、育つ牛舎も食べるものも同じ。粗飼料でしっかりとらだの基礎と胃をつくってから、肉をつける。交雑種は26カ月齢程度での出荷が一般的だけど、うちは32カ月齢くらい。じっくり時間をかけているから、締まったよい肉になる。アンガスよりもサシは入るけど、その脂もしつこくない。やっぱり大事なのはね、何を食べさせるかだから」

コア・フード牛と「宮北牧場牛」は、いわば「同じ釜の飯を食った牛」。この取り組みによって経営をより安定させ、ゆくゆくはコア・フード牛の生産基盤も強化できればと、宮北さんは続けます。

「自分たちが国産飼料の取り組みをずーっとやってきたのは、今のように入飼料の価格高騰や供給不安を想定していたから。こういうときにアクションを起こしていかないと、今までやってきたことは何のためだったんだとなるでしょ。せっかくな飼料があるのに与える牛がいけない、では次につながる」

宮北さんは、今回の企画も、これがゴールではないと熱を込めます。

「食べる人の支持あつての、持続可能な生産だから、組合員のみならず納品・共感してもらえるかどうか。どう受け止められるのか、反応を見て今後の取り組みにつなげていきたいと思っています」

(写真/豊島正直、文/西谷真実)