

産直365

さんろくご

2025年
7月3回号
(A週)
大暑

pal★system

もっといい明日へ
超えてく

特集

のびのびと育まれた いのち

Contents.

コア・フード平飼いたまご
コア・フード地鶏しゃも
酪農家の牛乳
コア・フード牛肉セット

240日齢

生まれてから 最後まで健やかに

episode 1.

おひさまぼかぼか (栃木県)

ひのき山と呼ばれていた森を開墾し、養鶏場を開業。飼料は遺伝子組換え作物が混ざらないよう、分別生産流通管理されたものに限定。地元産の大麦などの資源を取り入れながら『コア・フード平飼いたまご』を生産しています。

120日齢

60日齢

5日齢

腸内環境を整えて健康な鶏に

『コア・フード平飼いたまご』の産地のひとつ「おひさまぼかぼか」の農場はのどかな水田に囲まれた場所にありました。時折聞こえるのは雄鶏の甲高い鳴き声。自然の光と風が入る平飼いの鶏舎の奥で、農場主の高田和彦さんが迎えてくれました。

「まず、ひよこを見ましょうか」と案内されたのは、生まれたての鶏が過ごしている小屋。ほかの平飼いたまごの産地では120日齢ほどのひなを導入して育てているところが多いと思いますが、高田さんの農場ではなんと「1日齢」から飼育しています。

「この子たちは今5日齢。90日までは小屋で飼育します」。生後はとくに体温調節がうまくできないため、季節に合わせて温度や湿度、換気を細かに調整し、ストレスが少なく衛生的な環境を整える必要があります。

手間と時間を費やしても1日齢から育てる理由を聞くと、「丈夫で健康な鶏を育てたいから」と高田さん。そのため、小屋の中でも運動できるスペースを確保し、平飼いしています。何よりこだわっているのが飼料。ひなの腸内環境を整えるため、地元産の大麦・小麦や飼料米、昆虫などを自家配合し、食物繊維とミネラルを充分とれるようにしているのだと話します。

「エサと水には乳酸菌や枯草菌など多様な菌を加えています。おなかで丈夫になれば栄養の吸収率も高まり、からだつきもよくなりますから」

養鶏はキレイごとじゃない

小屋を後にし、240日齢の平飼いの鶏舎へと向かうと、もみ殻が敷かれた土の上で鶏たちが自由気ままに歩きまわっていました。人が入っても騒ぎ立てるようすは見せないのは、1日齢から人の手で給餌して育てているからだそう。

また、毎日ふん尿が出ているはずなのにどの鶏舎も驚くほどにおわず、外気に触れているというのにハエもほとんど寄り付き

ません。「ツンとくるアンモニア臭はないでしょう？ 腸内環境が整っていれば、ふんはさらつとするし、変におわなないものなんです」。

採卵は150日齢ころから始まり約500日齢まで続きます。40年にわたって平飼いを追求めてきた高田さんですが、「養鶏はキレイごとじゃないです」とポツリ。「鶏の視点に立てば、子孫を残すために卵を産んでいるのに毎日毎日奪われているわけです。それを『家畜だからしょうがない』と言うのは答えじゃないと思うんですよ」

平飼いの鶏舎であれケージ飼いの鶏舎であれ、「親鶏から卵を取り上げ、最後はいのちまで奪う」という結果は変わらない」との高田さんの言葉にハッとします。

「だからね、もっと産地の実態を伝えていきたい。食べものになる前のことを知っていると知らないのとでは、卵との向き合い方も違ってくると思いますから」

できることは、鶏の健康のために何をするかだけ——。それを探し、仮説を立て、実践してきた高田さんだからこそ感じている「いのちの重み」のたとえにします。

(写真／大岩里王真、文／池田諭弘)



取材した人...

高田 和彦 さん

1956年生まれ。採卵の養鶏を始めて40年余の大ベテラン。鶏にストレスをかけないよう飼料づくりにこだわりの、ひなから育てている。



pal プラ 冷蔵
GMOにNO! 冷蔵
コトコト 106
きなり 106
きなりセレクト 136450

コア・フード平飼いたまご
6個 (MS~LL) 358円 (税込387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)
賞15日

「おいしい」は「健やか」の先に
開鶏用の鶏種をルーツにもつ「コア・フー
ド地鶏しゃも」は、その太い脚や首が目を引き
きます。見た目どおり筋肉質で、一般的な鶏
肉よりもしつかりとした歯ごたえと、かむ
ほどに広がる深いうまみが魅力。こういっ
た特徴は、「地鶏」を名乗るために国が定め
た、血統や飼育法などの厳しい基準をクリ
アしたあかしなのだとか。

／かみしめたい濃いうまみ／

産直

お米20

特別価格

（セントラルフード）※茶編

きなり

429

きなりセレクト

439

136468

コア・フード地鶏しゃもモモ肉切身

160g 628円(税込678円)

1990年生まれ。父のあとを継ぎ、2023年に代表取締役役に就任。おすめのしゃも料理は『ガラパック』でだしをとった鶏。『こんな暑い時季ですが、しゃものだしは最高です』

／深みのあるだしがこれひとつで／

産直

お米20

特別価格

（セントラルフード）※茶編

きなり

432

きなりセレクト

442

136476

地鶏しゃもガラパック

400g 386円(税込417円)

ガラを粉碎しパックに入れました。煮出してスープやだしとして。飼料に国産米を23%配合。◎180日



近隣の野菜産地「有機農法ギルド」の規格外野菜を飼料として活用しています。

前日にふ化し、種鶏場から届いたばかりのひな。

鶏と同じ目線で ストレスフリーな環境づくり



「テク、テク、

episode 2 北浦しゃも農場 (茨城県)

『コア・フード地鶏しゃも』を生産する唯一の産地。行方（なめがた）市に農場を構え、しゃもを出荷しています。自然の光と風が入る広々とした鶏舎で育つしゃもは、肉質がしっかりとてかむほどにうまみが広がると好評です。

鶏の本能に寄り添って

「鶏って光が大好きなんです。朝、鶏舎のカーテンを開けると、日が差し込む場所に集まって、みんなでひなたぼっこを始めます」。そう話すのは、「北浦しゃも農場」の生産者下河辺貴博さん。ここでは、鶏本来の生き方を尊重するために、鶏舎の設計から日々の飼育まで、鶏目線が基本です。

鶏舎は、自然光が入り風が通るつくり。毎日与える飼料には、国産の飼料用米を配合しています。さらに2023年からは、農場の近くにある青果の産直産地「有機農法ギルド」から規格外野菜を譲り受けて与える取り組みも始めたそう。『鶏は本来、つついてエサを探す生きものなんです。そのつつく本能を満たしてあげるため、野菜はあえてカットせず与えています。毎回われ先にと飛びついてくるんです』

栄養バランスを考えた配合飼料も鶏の健康には重要ですが、小松菜や大根の葉を夢中でつつく姿を見ると、もともと習性を取り込んだ飼育手法が鶏に与える「快適さ」を改めて実感します。

「ストレスを少しでも軽減することが鶏の健康にはいちばん大切。うちでは抗生物質や合成抗菌剤はいつさい与えていませんが、この育て方だからできると自負しています」



牛が柵の中を自由に動きまわることができる「フリーストール牛舎」を採用。



ふん尿をバクテリア（微生物の一種）の力で浄化する設備。大きなタンクが6個牛舎の裏に並んでいました。



牛の飼料にはなんと、茨城県の名産「納豆」を混ぜているそう。



episode 3 うまがっぺ牛乳協議会 (茨城県)

県央地域の小美玉（おみたま）市や笠間市を中心に、大小さまざまな規模の酪農家が所属。50年以上も前から、自給飼料の生産や資源循環型農業に意欲的に取り組んでいます。2011年に『酪農家の牛乳』の生産地に加わり、2021年には公開確認会も実施しました。

微生物の力で牛も腸活？

牧場裏のタンクは、家畜のふん尿を含んだ汚水を、バクテリアと石のミネラルで浄化する「BMW技術（※）」の設備だと清水さん。浄化後の水にはミネラルがたっぷり含まれていて、飲み水にすれば牛たちの腸内環境を整えてくれるそう。『腸が整うと排泄物の悪臭が抑えられるのは、牛も人間もいっしょなんだよ。腸活って言葉もあるくらい、健康のかねだよね』。さらに消臭作用もあるため、牛舎内に直接噴霧することもあるのだとか。

四方に風が抜け、そこかしこから光が差し込む、大きな柵で囲われたような作りの牛舎。中では、ふかふかのおがくずの上で寝転んだり、エサを食べたり、ブラシでからだをこすったりと、牛たちが思い思いに過ごしています。

「うちは搾乳頭数で100頭弱。茨城でも大きいほうだよ」と、私たちを出迎えてくれたのは清水裕一さん。約40年酪農業を営むベテランです。『フリーストール牛舎』というて、牛たちが自由に動きまわれる作りがうちの特徵。活発なのもおっとりしたのもあるから、性格に合わせて過ごさせているんじゃないかな」

清水さんのお話を聞く間も、何頭もの牛たちが目の前を行ったり来たり。なかでも黄色い「カウブラシ」は人気スポットのようです。牛が近づくと自動で回転するブラシにからだをこすりつけることで、ストレス軽減や、皮膚の衛生維持につながるといいます。

取材に訪れてひとときを驚いたのが、動物がいるのにおいがほとんどしないこと。何か特別な設備があるのかとあたりを見まわしていると「裏についておいで」と清水さんはニヤリ。そこには見上げるほど大きなタンクがいくつも並んでいました。

「これを始めたのは親父でね。俺と違って学者肌で研究熱心。最初は何変なことやってるんだと疑っていたんだけど、強烈なおいの排泄物が飲める水になるパワーに衝撃を受けちゃってさ」

今では定期的に専門家を招き勉強会を主宰するほどののめり込みよう。腸内環境の重要性に着目し、今度は菌の力を試したいと、2年前からは飼料に地元特産の「納豆」を混ぜ始めたそう。『やってみたら、本当に牛たちがいっしょ調子でさ。とくに乳房炎は昔よりも減ったという体感がある』と、前のめりになる清水さん。

（写真／大岩里王真文・富井圭）

pal

冷蔵

コトコト

108

きなり

108

きなりセレクト

341169

酪農家の牛乳

1000ml 259円(税込280円)

都市近郊（茨城、埼玉）の酪農家の生乳を使用。75℃15秒間で殺菌、乳脂肪分3.5%以上。

※乳 137kcal/100g 0.2g/200ml ◎お届け日含む5日間



取材した人
清水 裕一さん

学者肌だった父のあとを継ぎ就農。当初はBMWの効果などに懐疑的だったが、微生物のパワーに魅せられ、今では専門家を招いて勉強会を開くほど。

※BMW技術とは？
Bacteria Mineral Water（バクテリアミネラルウォーター）の略。土の中の微生物（バクテリア）と岩石のミネラルを利用して汚水を浄化する技術のこと。家畜のふん尿の浄化技術として、養豚・養鶏場などで取り入れている場所も多くあります。



できるだけ牛らしく 過ごせるように

「いい牛舎の条件って何だと思えます？」
そう尋ねてきたのは、「榎本農場」の代表・榎本裕太さん。『コア・フード牛』を手がける「ノーザンび〜ふ産直協議会コア・フード部会」の生産者のひとりです。

「牛が7割くらい寝ている牛舎は優秀。それだけリラックスできていてることだからね。何もなければはゆっくり寝て、のんびり食べたものを反すう（飼料を胃から戻し咀嚼し直して飲み込むこと）してくれているといいな」

牛を健やかに育てるコツは、いかにストレスを与えないか。そのため、牛舎内の温度や湿度、床の状態はもちろん、明るさにも気を配ります。榎本農場では、何か異常はないか朝晩2回全牛舎を見まわるのが日課です。それに加え、給餌や床上げをしながらさらに2回、一頭一頭牛の健康状態をチェックします。

牛がリラックスできる環境に

取材した人

榎本 裕太 さん

1983年生まれ。畜産大学卒業後、家元就農。乳用種中心に、アンガス種の出荷を行っている。畜産業の傍ら畑作も拡大しており、牧草のほか、ビートや小麦、大豆の栽培を行う。

episode 4.

ノーザンび〜ふ産直協議会 コア・フード部会 (北海道)

北海道内にある6つの産直産地で構成。いずれの産地も飼料は国産100%、抗生物質は使いません。牛の生理に合った飼育方法でアンガス種またはアンガス系統種を育てています。

また、暑くなるこれからの時期は牛が飲む水の量が増えます。排泄量が増えるため、尿石が発生しやすく炎症が起こりやすい。そのため、夏場はより繊細な衛生管理、健康管理が求められます。

「みんなで責任もってやろうねって。それが、快適な環境を保つ秘けつかな」

「いのち」を扱うことの責任

『コア・フード牛』として育つ牛は、アンガス種またはアンガス系統種。牧草主体で大きく育ちやすい品種です。

「牛は元々草食。だから、子どものころから牧草を食べると胃がしつかりする。胃が丈夫だと、大きくなつてからいっぱい食べられるようになるんです」

抗生物質に頼らず元気に育つのも、牧草主体の飼料のおかげだそう。ほかに、母牛の自然交配、一定期間の放牧など『コア・フード牛』はとにかく牛の生理に合っている」と話します。

「今後挑戦したいのは、母牛の完全放牧です。放牧場の整備など、課題は山積みですけどね」

どうしてこんなに手間をかけてまで、牛らしいあり方にこだわるのか尋ねると「小さいころから身近にいた牛のことが好きなんです」と、榎本さん。生きもの相手となると、365日休みなし。長時間のきつい仕事も少なくありません。それでも、父の代の約4倍となる1600頭規模まで拡大できたのは、牛への強い思いがあつてこそ。

「いのちをいただく以上失礼がないようにしないといけない。だから、それ以外のすべてはひとが責任をもつてやらないといけないんです」

落ち着いた雰囲気です。言葉の一つひとつに、牛に一生を懸ける畜産人の決意を感じました。

(写真／藤倉翼、文／池上公二)

申し込みは
8月4回まで!

コア・フード牛肉セット 始めるなら今!



産直

コア・フード牛とは

「安心できる良質な牛肉を食べたい」組合員と、「国産飼料だけで、牛本来の生理に合った育て方をしたい」生産者の思いがひとつになった『コア・フード牛』。予約登録制で、長期的にさまざまな部位をバランスよくお届けすることで、「1頭丸ごと」買い支えの仕組みを実現しています。継続的な利用が、産地の挑戦を支えています。

192244

A週お届け

※初回のお届けは

10月2回

192252

C週お届け

※初回のお届けは

9月4回

コア・フード
牛肉セット(秋・冬)

各セット 2,580円(税込2,786円) **冷蔵**

左記の「注文番号」と「数量」を注文用紙にご記入ください。

4週に1度、約半年間で
計7回お届けします



調理例

セット内容 下記のa～gのセットいずれかよりスタートし、アルファベット順に約半年間で全セットが届きます。(例) dセットからスタートした場合、d→e→f→g→a→b→c

a セット	b セット	c セット	d セット	e セット	f セット	g セット
ロースステーキ (牛脂付) 2枚 180g ひき肉 240g	バラすきやき用 230g 切落し 230g	モモブロック 200g ひき肉 240g	すきやき用(牛脂付) 220g 切落し 230g	ひとくちステーキ (牛脂付) 140g ひき肉 240g	手切り焼肉用 160g 切落し 230g	すきやき用切落し (牛脂付) 220g カレーシチュー用 220g
420g	460g	440g	450g	380g	390g	440g
※お届け日 含む4日間	※お届け日 含む4日間	※お届け日 含む4日間	※お届け日 含む4日間	※お届け日 含む4日間	※お届け日 含む4日間	※お届け日 含む3日間

Q. 何が届くか選べる?

A. さまざまな部位をバランスよくお届けするため、セット内容を選ぶことはできません。上記a～gのいずれかからスタートし、約半年間ですべてが届きます。(秋・冬)と(春・夏)の半期単位でお届け内容が変わります。

Q. 途中で解約はできる?

A. やむを得ない場合を除き、ご利用中の途中解約は受け付けていません。どうしても商品の受け取りができない場合は、お届け日の10日前までに注文センターへご連絡ください。

Q. すでに登録している場合は?

A. 登録は自動更新されるため、新たな申し込みは不要です。数量やお届け週の変更、解約については半期ごとにお受けします。詳しくは、毎年1月と7月にお届けする商品に同封する『牛肉通信』をご覧ください。

※インターネット注文の場合、注文番号記入の方法でお申し込みください。
※今回登録された方には、お届け開始のお知らせを、お届け情報に記載いたします(9月2回を予定)。
※応募が多い場合は、抽選などによりお届けできない場合があります。あらかじめご了承ください。