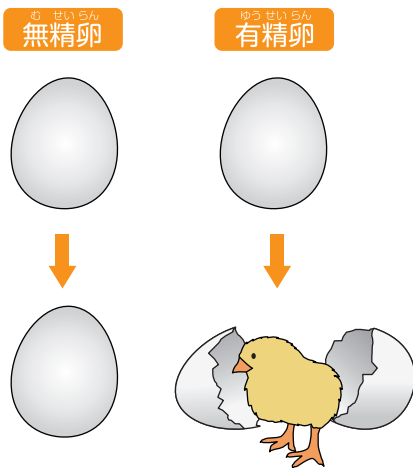


## 5 養鶏【たまごの生産】について

たまごは、採卵鶏さいらんけいとよばれる、たまごをたくさん産むように改良されたにわとりに産ませ、きれいに消毒・殺きんして、みなさんに届けられます。

農場では、おいしいたまごを生産するために、きれいな水やバランスの良いえさをあたえ、快適なかん境でにわとりを飼っています。

### 有精卵ゆうせいらんと無精卵むせいらん



#### 有精卵ゆうせいらんとは？

オスとメスとをかけ合わせ、受精じゅせいしているたまごのことで、あたためることによってひなが生まれます。

#### 無精卵むせいらんとは？

受精していないたまごのことで、あたためてもひなになることはありません。

また、いっぱん的にスーパーなどではん売されているたまごは、この無精卵むせいらんになります。

### にわとりの一生

採卵鶏さいらんけい

体重 約30~40g

体重 約1.7kg



- たまご(有精卵)から約21日目にひよこが生まれます。
- この中からメスが選ばれます。
- 約150日まで大きくなると、にわとりはたまごを産み始めます。

### 豆知識

#### ～たまごの色～

たまごの殻からが白色や赤色なのは、にわとりの品種の違いによるものです。県内では緑色のたまごを生産している農場もあります。

## たまごが食たくに届くまで(坂本養鶏の場合)



みなさんに、安全でおいしいたまごを届けるために、どのような仕事をしているのでしょうか。

### ひよこを育てる

品質の良いたまごを生産するには、「良いひな」、「良いえさ」、「良い管理」の3つの条件が必要です。

産まれたてのひよこは、とてもデリケートなので温度と湿度を管理しながら、少しでも早く新しいかん境になれるように大切に育てます。

その後、成長した親鶏おやどりは、約2年間たまごを産み続けます。



### 水とえさやり

品質の良いたまごを生産するために、水とえさにこだわっています。飲み水は、地下水をくみあげ、それを独自の技術でさらに改良してあたえています。えさは、竹酢液ちくまくえきを加えた飼料しりょうをあたえています。

※竹酢液とは、竹炭を作る時に発生するけむりを冷やして集めた液体のことで、森のミネラルとよばれています。



### たまごの出荷

坂本養鶏では、1日に約28万個のたまごが産まれます。たまごは、長さ約300メートルのベルトコンベアーで「GPセンター」というしせつに運ばれ、よく殺きんを行った後、かんそうさせます。

次に、機械でたまごの表面を軽くたたいたり、音を利用してひびが入っていないか、また、たまごに強い光を当てて、「血卵けつらん」がないか調べます。合格したたまごは自動的にサイズごとに分類され、パックにつめられます。

出荷前には社員が最終検査を行い、合格したたまごは、トラックでお店へと運ばれ、みなさんの食たくにならびます。



## 養鶏場(採卵鶏)で働く人のしょうかい



坂本養鶏株式会社 代表取締役 坂本 佐祐さん



代表取締役 坂本佐祐さん(左) と  
取締役生産部長 永澤英之さん(右)

坂本養鶏株式会社 (東津軽郡蓬田村)

### ①採卵鶏を飼うやりがい、おもしろさ

- 生き物を飼うのは、自分の子どもを育てるように愛情が必要です。うまくえさを食べられなかったひよこが、元気にすくすく育っていくのを見ると本当にうれしいです。
- 手をかけるほど、にわとりがこたえてくれて、おいしいたまごを産んでくれることがやりがいです。



### ②養鶏経営で重要なこと

- 日ごろから、水やえさ、温度管理、光の量、かん気などが十分であるか、人間と同じように注意して見てあげることが大切です。
- 鳥インフルエンザなどにかんせんしないように気をつけ、にわとりが健康な状態でたまごを産めるかん境づくりに力を入れています。



### ③みなさんへ伝えたいことやPR

- たまごは完全栄養食品と言われるほど栄養価が高く、さまざまな料理にも使われるため、日本ではなくてはならない存在です。
- 安心・安全なたまごの提きょうを通じて、みなさんに喜んでいただけることが、わたしたちのほこりです。

