

広い住み家と安全な食べ物は健康の証

その昔「兎小屋」と揶揄された日本人の住居。現在はそんな状況も改善されつつあるが、人間に負けず劣らず、
畜畜たちもその環境の悪さに、かなり辛い思いをしているらしい。
そんななか、千葉県旭市の大松秀雄さんの育てる国産鶏は、
風通しが良く広い小屋と、体にやさしいエサと水により、
今日もノンストレスな卵を産み続ける——。

文=金丸弘美 写真=阿部雄介



千葉県旭市は房総半島、人口約4万の町。豊かな農地と、近くには九十九里浜もある海の幸にも恵まれた温暖な地域だ。東京からだとおよそ車で1時間30分ほど。

この地に旭愛農生産組合、大松秀雄さん(59歳)経営の養鶏場がある。

産み出された卵を送ってもらったら、黄身がまるまるとたわわで揺れている。それで、養鶏を見に行くことにしたのだが、広々とした約3ヘクタールの敷地に昔ながらの鶏舎があった。鶏を飼育する小屋は2段重ねになっていて、すべて開放されている。床が高く、

下に糞が落ちるようになっていて、意外に臭わない。

「風通しがいいのと、水分が少ない、それに抗生物質といった薬は一切使わないので、自然の微生物が分解するでしょう。糞は1か月に1度取り出して、そのまま、自然発酵させ、堆肥として使いま

す」

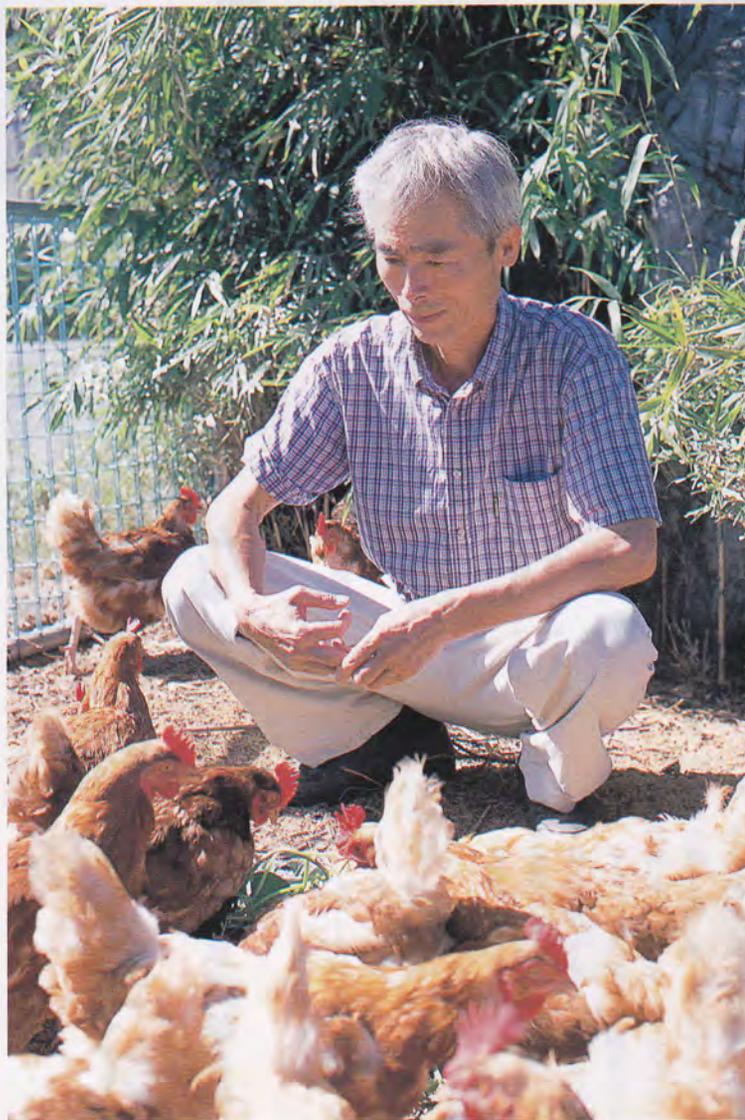
飼育されている鶏は約6万羽。このほか、平飼いの鶏が約1000羽いる。

鶏舎は大きいですが、大型のケージ(鳥籠)飼育とはかなり違う。大きい所だと8段から10段、密閉された状態(ウインドーレス)で飼わ

れ、高タンパク、高カロリーのエサで、どんどん卵を産ませる。こ

こは、団地式になっていない。開放型で通気がかなりいい。

「坪10羽くらいでしょう。密に飼っているところだと、坪100羽くらいになる。開放型で2段というのは効率は悪いけど、ずっとこ



大松農場の鶏舎は、風通しがよくて明るい開放型。そのため、鶏たちの糞尿の臭いもさほど気にならない。また、ひとつのケージに入る鶏の数も普通の半分ほどで、プロイラーのように急速に育てることもしない。

「エサから考えて育てているんです。繊維質を多くし、生米糠などでミネラル、ビタミンを吸収させ抵抗力を付けさせるんです」

海外が主で、国内で育種をすることで、いまや全体の5%しかないという。

「白色レグホーンとロードホーンを掛け合わせたものです。病気に強く、エサを効率よく卵に変え、風味がいい。それにこの土地にあつた、別の鶏舎に、成長すると

「もみじ」という茶色い種類です」

育てるにあたっては健康が第一と、雛の間の130日間は、海に近く特に風通しのいい鶏舎で丈夫に育てる。それからさらに大きく

ていんです。平飼いのものは、

卵を産む鶏舎へと移動となる。およそ、150日くらいで卵を産むようになるという。

健康の決め手は、環境もさることながら、水とエサにもある。水は、鉱石と炭を通したものだ。エサは、トウモロコシを主体に、大豆粕、唐辛子、塩、ビール酵母、ゴマ搾り粕、蠣殻、貝化石、魚粉、生米糠、米などを配合したものだ。

「エサから考えて育てているんです。繊維質を多くし、生米糠などでミネラル、ビタミンを吸収させ抵抗力を付けさせるんです」

魚粉は地元北海道の防腐剤のないもの、生米糠は地元の鮮度の高いものを使う。

「でも20年前に、お客さんから、『エサからとはいっても、トウモロコシは輸入じゃないか。何を使っているかわからない』と言われました。悔しくてね、そこで、アメリカまで行って、農家と直接交渉した。農業はできるだけ使わない、非遺伝子組み換えにしようようにするまでに8年、直接交渉だと経



費もかかりました。でも、今さまざまな偽装問題が起きているなか、これでよかったと思っています。向こうの農家と直接話すと、農業で病気になった人もいて、すぐ理解し合えました」

このことがきっかけで、海外の農家とお互いに行き来し、研修を行うという、国を超えた交流が生まれました。

理想的には、国内飼料を使用したほうがいいのだから、高いこともあつて、どこでもほとんどは海外の飼料を使っている。

「少しでも自給をとということから、最近では米を4%入れているんです。少しずつ理想に近づけるようになってきました」

スローフードのポリシーは、「グローバルな思考で、ローカルに動く」こと。

大松氏のチャレンジは、まだまだ続く。



「大松農場」の卵は、農場近くのアンテナショップ「自然一」(☎0479-64-0088)で手に入るほか、大松氏が代表を務める有機農産物の宅配会社「あさひ村株式会社」から取り寄せることもできる。

問い合わせ:「あさひ村株式会社」
〒289-2505
千葉県旭市鎌数1273
☎0479-641018
☎0479-620413