

湧水とこだわりの餌から生まれた“雲海たまご”

津山市油木上 八木一さん 常子さん
(美作県民局 畜産第1班)

〇はじめに

山から湧き出る清水とこだわりの餌で飼育した鶏から生産される、その名も“雲海たまご”。

津山市油木上で養鶏業を営む八木一^{はじめ}さん・常子^{つねこ}さんご夫妻は、この特製たまごを地域の直売所などで販売し、好評を得ておられます。今回は、お二人に雲海たまごへのこだわりをお聞きしました。



〇大規模経営から直売へ

津山市の西部、標高 460m の高台にある養鶏場「大空ファーム」。昭和 63 年に高床式鶏舎を新設し、飼養規模はそれまでの 1,000 羽から 30,000 羽に増羽、本格的に養鶏業をスタートされました。

経営も軌道に乗り順調でしたが、養鶏業界が大企業化していく中において小規模農家が生き残るには、「特徴ある卵を、付加価値を付けて販売することにある」と見据え、約 5 年前から産地直売を開始、飼養羽数も 3,500 羽まで縮小しました。



経営者の八木一さん



こだわりの赤玉卵“雲海たまご”

〇こだわりの赤玉卵

大空ファームの卵は、ボリスブラウンという鶏種から生産される褐色の赤玉卵です。

「本当においしい卵は、水とエサから」という一さんの信念のもと、水は地の利を生かした湧き水を利用し、エサには天然ミネラル、海藻、ヨモギなどを配合した特別なものを給与します。

「この特製の餌は単価が高いため、卵も否応なく高くなるんです。でも一度食べてもらえば、この卵の良さがわかってもらえるはず」と八木さん。現に、リピーターのお客さんが多く、「たくさんの“おいしい”をいただいています」とのこと。

〇顔が見える卵販売で地域密着

八木ファームでは、鶏の飼育、集卵はもちろんのこと、洗卵、パック詰めから配達まで、すべてご夫婦でこなしておられます。

パック詰めが終わると、無人直売所を含め、計 6 カ所の産地直売所へ配達します。

日量 3,000 個あまりの卵を、集卵から出荷まですべて手作業で行うため、「大変ですが、購買者の皆様がおいしいといってくれるので、とても張り合があります。これからもひとつひとつ心を込めてパ

岡山畜産便り 2010.11・12

ック詰めします。」と、お二人は笑顔で話してくださいました。



農場近く（国道 429 号線沿い）の無人直売所

○なぜ・なにコーナー

農場の名前である「大空」と、卵の名前である「雲海」について、由来を聞いてみました。

「大空は、我が家の屋号なんです。ぴったりの名前でしょ」。・・・納得。

「11 月頃になると、我が家から雲海が見えるんですよ。このことにちなんで命名しました。別世界ですよ」。・・・こちらも納得。

○畜産班から

一さんは地域のリーダーとして様々な行事に、また常子さんは趣味で始めた仙人太鼓をイベント等で披露されるなど、お二人とも地域活動に精力的に参加されています。

「私たちが健康で元気でないと、卵も地域も元気にならないでしょ（常子さん）」。

今後とも、新鮮でおいしい卵をずっと作り続けていきたいと思ひます。



鶏舎からの眺望。これからの季節は、雲海が見渡せる。晴れた日には、大山を望むこともできる。