

これからの鶏卵出荷の要点

夏場は特に鮮度に注意

鶏卵は物理的には非常に割れ易いし化学的には腐り易い。殊に入梅以降は気温湿度の上昇によって腐敗の速度が一段と迅くなって来るので買手側は品質に対する吟味が一層厳しくなってくる。従って生産地の養鶏農家や取扱業者は生鮮食品としての生命である鮮度の維持に努め消費者が安心して買えるようなものを市場に出荷するようにしたい。

一. 市場卵の条件

いわゆる市場に出荷される卵の条件は第一に新鮮であること、第二に卵殻が清潔で丈夫であること、第三に内容が充実していること、………（内容は卵を割って見て白味、黄味共にしっかりしており黄味は山吹色で盛り上っているものがよい。）第四は卵の形が正しく大きさが整っており一箱の正味重量が正確で目切れがないことが必要である。

第五は荷造りが完全で荷姿のよいもの、如何に内容がよくても荷造りが悪ければ途中で荷崩れがあり破卵ができる。又商品である以上、買手の注目を惹くよう箱材、縄の掛け方、或いはレッテル等の意匠もよいものを使うようにする。そして相当数量の品物が継続的に出荷されることが市場側から見て大切なことである。如何に品質のよい卵でも数量が少なかったり出荷が中断されたのでは、市場として余り重要視しない。

相当数量が纏まって、しかも定った市場に継続的に出荷されて初めて市場側の認識も高まり勢い有利に販売されることとなる。

殊に利潤追求のあまり出荷先を転々と変更することは市場側と出荷者との馴染みが薄くなり決して有利な販売法でなく代金回収の面でも危険を伴う場合が多い。

二. 良質卵の生産方法

夏場を迎え生産者として優秀卵を生産しその卵質低下を防ぐ方法としては、

(イ) 鶏の飼養管理に注意し健康維持に努める。

飼養管理上最も卵の品質を支配するものは給与飼料の品質である。玉蜀黍やその他穀類を充分与えたものは糟糠類を主体に与えたものより卵の品質は良好で特に糠類を主体に与えたものは水様卵白が多く早く品質が低下し易い。飼料の給与形態と卵の品質との関係は練餌で飼った鶏の卵の方が粒餌又は粉餌で飼ったものより、バクテリアの数が多く品質の低下が早いといわれている。従って暑さの時は、春以来の産み疲れ防止の意味からも或いは卵質向上の上からも穀類の飼料配合を増し、カルシウム剤や緑餌を充分与えてやる。

(ロ) 繁殖期以外は雄を離して無精卵を生産するようにする。

夏季を迎えると華氏の 80 度以上も温度があがり雄の配したものは胚子の活動が始まり、この胚子の発育を始めたものが血環となって現れてくる。又卵質低下の面でも受精卵は無精卵に比べ卵の中にバクテリアの数が多いいわれ、従って受精卵の方が腐敗し易いといわれている。

(ハ) 鶏舎及び巣箱を清掃して清潔な鶏卵を生産するようにする。

不潔な場所で鶏を飼育すると衛生上良くないばかりでなく汚染卵生産の原因となる。汚染卵を水洗したり、濡れた布でふくとそれだけ腐敗を早めることとなる。万一汚染卵ができた場合は濡れたタオルに少量の石粉をつけ軽くふくようにする。殊に夏分の汚染卵処理は日々の生産卵をその都度処理するより出荷の当日まとめて処理した方が鮮度を維持することができる。

(ニ) 巣箱の数と集卵回数

巣箱の数や集卵回数は破卵の防止や夏季の卵質低下に相当関係があるから巣箱は鶏 10 羽について 2 個以上とし巣箱からの集卵は 1 日 3 回以上できるだけ頻繁に行う。

(ホ) 卵の貯蔵場所は華氏の 60 度以下の冷涼な場所を選ぶこと。

岡山畜産便り 1956.07

暑季に室温 60 度以下に保つことは困難である。しかし暑い鶏舎内よりも一刻も早く涼しい場所に卵を移し塵埃等を被らないよう薄い布を覆っておく。又容器等に入れて保存する際は必ず鈍端（気室のある方）を上にして立てておくようにする。

(へ) 養鶏組合の定期集荷日には全量出荷し次の集荷日に繰り越さないようにする。

三. 集出荷上の注意事項

(イ) 定期集出荷の実施

夏場は特に変質し易いから 5 日目集卵をできるだけ 3 日目集卵に切り換え定期出荷を厳守すること。

(ロ) 燈光検卵の実施

暑さの時季だけは是非電気検卵施設（横 3 尺×縦 6 尺の木枠に金網を張り 4 辺に高さ 3 尺程度の足を取

り付ける。金網上に卵を並べ下面より 100W電球で透視する）を設け気室の深浅等によって鮮度を検定し血卵や変質卵を取り除き用途別に選卵する。

気室と鮮度の関係は産まれたばかりの卵は気室がなく外部に産出されると同時に卵殻の中に気孔を通じ空気が入り気室ができる。

この気室が小さく形が正常で黄味の部分が薄くぼんやりと見え余り動かないものが良質である。鮮度が低下するにつれて気室が深くなり卵の動きも判然とするようになる。燈光検卵による品質標準は下表のようになっている。

(ハ) 夏場の暑いときに鮮度の高い優秀卵として取引されている銘柄の卵は年間を通じて有利に販売されるので産地の養鶏家も取扱業者も深い自覚のもとに市場の信用確保に努めることが肝要である。

等級	形態	卵 殻	卵 白	卵 黄	気 室
1	優 秀 卓 用	きれいで こわれぬ	透明で固い	中心にあつて輪 廓ははっきりせぬ	直径 3mm 以内
2	良 質 卓 用	きれいで こわれぬ	透明で可成固い	大体中心にあつて 輪廓は少しはつきりせぬ	直径 6mm 以内
3	食 調 卓 用 加 工 用	きれいで あるが 異形	透明であるが 固くない	中心よりはずれ 輪廓ははっきりす る	直径 9mm 以内
4	調 加 工 用	きれいで あるが 異常な形	柔く血のかたま りが見えること がある	中心になく 輪廓が見える	直径 9mm 以上