

発見！白井の仕事人 54

「ウツのあるおいしい卵へのこだわり」

今井養鶏場

今回は、今井で養鶏場を経営する今井幹代さん・文夫さん夫婦を紹介します。

今井さんは父親の庄一郎さんが昭和35年に始めた養鶏場を引き継いで規模を拡大し、現在は4棟の鶏舎で3,000羽以上の採卵鶏を飼養しています。種類は「ボリスブラウン」という羽毛が茶色で赤玉の卵を産む鶏です。



安定した質と量の卵を産む「ボリスブラウン」

卵を生産する上でこだわりは、トウモロコシ、米ぬかと魚粉を主体にコーゲン、ビタミン、ミネラルなどを加えた自家配合の飼料を与えていることです。年間を通じて卵の品質を安定させるため、季節などに応じて配合率も変えています。

毎日の鶏の健康チェックも重要で、1日3回の給餌と採卵の際に入念に確認します。また、暑さ・寒さは鶏にもストレスになるため、鶏舎の温度管理には細心の注意を払っています。

毎年春と秋の2回新しいひなを入れ、生育段階に応じて飼養環境を変えて育てます。大切に育てられたひなは5カ月後には

卵を産むようになります。

鶏の世話と毎日2、500〜3,000個の採卵、パック詰めなどの作業は夫婦と父親を中心に全て家族で行っています。主な販売先は、家の敷地内の直売所、富士センターで開催される朝市、やおはあく、白井の湯、イオン柏店などで、地方発送も行っています。

自家製のバランスの良い飼料で育った健康な鶏が産む、濃厚で甘みが際立つこだわりの卵はファンを広げています。飲食店や洋菓子店からも「茶わん蒸しがおいしくできる」「ケーキのスポンジがふっくらできる」と大変好評です。文化センター内の「カフェ・プラン」の手作りプリンとケーキや和菓子店「さつまや」のふるさと産品のどら焼きにも使われています。



今井幹代さん・文夫さん夫婦（手前）と庄一郎さん（奥）

料理も菓子もおいしくなる今井養鶏場の卵を味わってみてください。

問 今井養鶏場 ☎（497）0258（水曜定休）、農政課農政班 内線3254