

木下ファーム

「産直たまご」・「産直桃色たまご」



生産者の木下さん

生産者（団体）

きれいな海と緑に囲まれた下関市豊北町にある「木下ファーム」。

店舗用産直たまごの生産で実績があり、飼育羽数は約6万羽と県内でも有数の規模を誇る専業生産者。その内、「産直たまご」を産む鶏は約3万羽飼育されています。

2012年5月、「産直事業協定」調印。

たまごについて

風味が良く、卵本来の味わいがあるといわれる「赤玉」系。しかし「白玉」に比べ、産卵率や飼料効率が低く、どうしても割高な価格になってしまうのが玉にキズ。桃色たまごは、赤玉の品質と、白玉の生産性の両方のメリットを合わせ持つたまごです。

生産のこだわり

「安全」「新鮮」「美味」をコンセプトに、生協／全農山口県本部／木下ファームの3者で当時共同開発したたまごです。ひな鶏から産卵までの飼育管理は、木下ファームが一貫して管理を行う体制をとっています。「安全なたまごは健康な親鶏から産まれる」の考え方に立ち、清潔な飼育環境の維持に加え、飼料にも徹底的にこだわりました。給餌・給水・集卵はすべて自動化。鶏が健康に育つよう栄養バランスのとれたオリジナル配合飼料を指定しています。また、成鶏舎は2階が2段式の採卵鶏舎で、1階に糞が落ちるような衛生的な作りになっています。長さ100メートルの両サイドは開放窓になって自然の光と新鮮な空気をしっかり取り込めるようにしています。

生産者との交流

近年の鳥インフルエンザの発生とその拡大防止のため、コープ委員会の産地見学は現在のところ行っていませんが、2018年には、組合員代表と職員が現地を訪れて、学びながらの交流を行いました。

（参加者の声）

木下さんいわく、「げんきで安全なたまごを1年間産んでもらうには、大きくなるまでをしっかり健康に育てることが大切。だからうちでは生まれて1日目の雛から育てています」とのこと。健康に育てるためのこだわりの「とまり木」や、鶏にストレスや！させることのないよう、衛生管理や温度管理、そして、鶏の顔色は毎朝しっかり見ることが日課だとのことでした。防疫に最大限気を配られながら、大変なご苦労と感じました。桃色たまごは、殻が丈夫で、黄身が盛り上がり新鮮だし、何よりも味がとってもおいしい！ますますファンになりました。



何と言っても黄身の味が違います。半熟の目玉にすると他との違いが一目瞭然！ゆでたまごにすると白身がぷりぷりでこれまた絶品！美味しい卵なのでシンプル料理で味そのものを味わって欲しいですね。
（周南市 ももこさん）