



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

D

2025.4月3週号

提出日				
4/	火	水	木	金
	8	9	10	11
配達日				
4/	火	水	木	金
	15	16	17	18
翌々週分配達日				
4/	火	水	木	金
	22	23	24	25

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

たまご

風味と旨味抜群のたまご

エサに輸入トウモロコシを使っていません

古都 風雅ファーム

文責 西川 榮郎(オルター代表)

恵まれた環境

奈良市北東部に広がる大和高原の山中に、古都 風雅ファームの養鶏場があります。

山から湧水がしみ出し、その清浄な小川の水をかけ流し状態で鶏たちは飲んでいきます。

古都 風雅ファームの「平飼い飛鳥の卵」の鶏は、自由に羽ばたき、砂浴で日光浴、夜は止まり木にとまり、ストレスフリーで育っています。

エサは国産米が主体

エサとしてポストハーベスト農薬が問題となる輸入トウモロコシは与えていません。市販の鶏のエサは99.9%以上このトウモロコシです。自家配合で、主たるエサは国産(滋賀県産)の米です。

風味と旨味の良さはエサの原料に理由

魚粉はカツオ、サバ、アジ、イワシの燻製節の規格外のものを使っています。ゴマはオルターのゴマ生産者 和田萬の輸入品のゴマ(規格外)です



が、オーガニックのものを与えています。旨味を引き出すエサをたっぷり食べて、びっくりするくらい風味のよいたまごになっています。色は淡いレモンイエローの黄色、市販のように赤く着色



はしていません。味はさっぱりと淡く、やさしく、でもしっかりとおいしさを味わえます。まずはたまごかけご飯。おいしさの違いが分かります。

生臭さがなく、生たまごが食べられない女性がこのたまごなら食べられると言ってくれたという話もあります。

飼育中、ワクチン、抗生物質など予防的な動物医薬品の投与はありません。今まで鶏たちは病気になったことがありません。

異色の経歴

古都 風雅ファームの代表者は牧野 裕三さんです。子どものころから自然が大好きで、大学は東京農業大学に進学したものの、卒業後は担当教授の勧めで自衛隊へ。7年勤めたあと、30歳を手前に今度は美容業界へ。叔父のフランチャイズでした。そのとき経営と人材育成を学びました。

叔父が経営から退いたことをきっかけに、奈良の有機野菜を栽培する会社に就職し、公共職業訓練学校を立ち上げ、学校の運営をしながら、新規就農する若者たちを育てる取り組みをしてきました。



古都風雅ファームの皆さん

養鶏のきっかけは次男

子どもの頃から牛が好きだった次男の飛鳥さんが愛農高校を卒業し、北海道で5年間酪農を学び、やがて実家へリターンして養鶏を志すことをきっかけに現在地で養鶏を始めました。この場所で、30年平飼い養鶏と多品目の無農薬栽培をしていた塚原 省一さんが高齢となり、裕三代表が継承しました。現在は宇陀市の自宅にも第二農場があります。アトピーに悩んでいた長男のために、裕三代表が始めていた有機野菜作りを長男が引き継いでいます。

この若い息子さん2人の力が、古都 風雅ファームの明日を支えています。

感謝の想いと願いを込めてお届けしたい

裕三代表は「命」であるたまごを、元気にたまごを産んでくれる鶏さんたちに感謝を込め、元気なたまごを、笑顔で食卓で待つ家族みなさんとの縁に感謝と、健康に願いを込めて、ひとつひとつお届けしていきたいとおっしゃっています。

オルターへの紹介は奈良よつ葉牛乳を飲む会(本年2025年1月1日よりオルターへ合流)の代表、清水 章子さんからです。



古都 風雅ファームの たまご

●鶏種

ボリスブラウン 4500羽

●エサ

米 滋賀県産 ぐず米

魚粉 国内産魚粕、化学薬品の使用はありません。
全国の魚

鰹魚粉 カツオ、サバ、アジ、イワシ燻製節
規格外 魚は全国

おから 原料大豆は外国産、消泡剤無添加

大豆粕 輸入大豆 NON-GMO 国産のおから
への切替えを検討中

ゴマ 和田萬 輸入 オーガニック 規格外

米ぬか 国産

カキ殻

タンカル 石灰岩

アルファルファ 輸入牧草

ケルブ(海藻)

塩 並塩

●飼い方

平飼い 坪 10~12 羽

雄を入れていませんので有精卵ではありません。