



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2026. 10月4週号

提出日				
10/	火	水	木	金
13	14	15	16	
配達日				
10/	火	水	木	金
20	21	22	23	
翌々週配達日				
10/	火	水	木	金
27	28	29	30	

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。

鶏肉

あの「喜味の鶏子」を 産んでいた鶏をおいしい鶏肉に

国産100%のエサを食べ育った深い味わい

タナカファーム

文責 太田 旭美(オルター企画部) 監修 西川 榮郎(オルター代表)



もったいないを、おいしさに

会員の皆さんをはじめ、オルタースタッフでもファン多数の「喜味の鶏子」でおなじみ、タナカファームの田中 成久さんは、大阪府南河内郡河南町の山あい、金沢大地の有機大豆やあらいぶきっちゃんのおから、三ツ石さんのワカメなど、可能な限り顔の見える国内生産者の素材を自家配合したものをエサとして与え、飼育環境や水など、細部までとことん安全性にこだわった養鶏を行っています。詳しくは、オルター代表著「あなたのいのちを守る食べもの百科②」p.168にてご紹介のとおりです。

今回は、「喜味の鶏子」を産んでいた鶏を最後までおいしくいただき、田中さんの取り組みを末永く応援する意味も込めて、タナカファームの鶏肉をご紹介します。

たまごがおいしい鶏は、 鶏肉としても当然、おいしい

タナカファームの鶏は、採卵用のボリスブラウンという品種で、食肉用のブロイラーとはそもそも品種が異なります。ブロイラーは短期間で効率よく、肥え太るように品種改良された鶏を45～55日前後（農林水産省の2024年のデータによると平均出荷日齢50.8日）で出荷するのに対し、タナカファームではたまごの品質を保つため、12～18か月ほどの期間をかけ飼育した採卵鶏を出荷し、精肉にしています。

たまごを産んでいた鶏と聞くと、ガリガリに痩せ、身はゴムのように硬い廃鶏（約20～24か月で出

荷）を想像されるかと思いますが、大阪葛城山麓の自然の中、四面を解放した大型鶏舎内の土の上で、日光を浴びながらのびのびと自由に動き回り、しっかりと身体を動かして育っていますので、身が引き締まっており、心地良い弾力と噛むほどに広がる旨味が特徴的な鶏肉になっています。

まだたまごが産める鶏を、なぜ鶏肉に？

一般的に採卵鶏は約1年半～2年で入れ替えますが、タナカファームでは通常よりも飼育期間を短くしています。

その理由の一つが、たまごのサイズが大きくなりすぎるためです。鶏は日齢を重ねるごとにたまごのサイズが大きくなりますが、大きくなるほど殻が薄くなり、割れるリスクも高まるので、配送も難しくなります。そのため、リピートくんとして扱っているLLサイズを超えるたまごを産む鶏を限界値と仮定し、それ以上の大きなたまごを産み始めた鶏を出荷しているそうです。

もう一つの理由は、鶏の一番おいしい時期と雛の導入時の入れ替えサイクルが合致しているためです。タナカファームでは毎月100羽の雛がやってきましたが、飼育数には限度があるため、古株の採卵鶏を出荷する必要があります。この採卵鶏はまだたまごをよく産む時期の個体が多く、エサをたくさん食べてとても健康的なもので、お肉として食べるには一番おいしいタイミングとなっています。親鶏を最高においしい状態で味わってほしいという田中さ



タナカファームの田中 成久さん

んの想いと、雛を導入するために入れ替えが必要であるという状況が合致することから、通常よりも早いタイミングで出荷をしているそうです。

おいしさを支える、細かな工夫

鶏がストレスなくのびのびと過ごせるため、田中さんは鶏舎の手入れからエサの与え方まで、日々細かな工夫を重ねられています。

発酵技術を駆使しているため、鶏舎は全く臭いません。また、暑い季節の夏バテを防ぐため、ミストや扇風機などを設置し、鶏が快適に過ごせる環境を整えています。鶏舎の風通しを良くするために、田中さんお手製の器具でのクモの巣取りも欠かせません。

鶏は本能的に端っこを好む傾向があり、知らず知らずのうちに隠すようにたまごを産み落としてしまうことがあるそうで、いつ産んだたまごか分からないということを防ぐため、鶏舎の端に斜めの柵を設けています。産卵直後でたまごが温かければその日に産んだものと分かりますが、冷たくなって、いつ産んだたまごか判別できない場合には、田中さんお手製の機械でたまごに光を当て、傷みや黄身が割れていないかを丁寧に確認しています。ですが、このたまごは念のためオルター会員さんへはお届けせず、懇意にしている料理屋、パン屋、地元でB品として出荷されています。

こういった工夫も、おいしくたまごを食べてもらうための大切な作業の一環です。

たまごだけでなく、 その命を最後までおいしくいただく

たまごを産んでいるときから、お肉になるその日まで。田中さんがこだわり抜き、一切の妥協なく安全性を追求し育ててきた鶏を、鶏肉としてもありがたいといただくことが、命への感謝につながるのではないのでしょうか。ぜひこの機会に、タナカファームこだわりの鶏肉を、唐揚げや焼き鳥など、小指サイズの大きさに切ってから旨味をじっくりと味わえるシンプルなお楽しみください。



鶏舎の端に設けられた柵



お手製機械で光の検査

タナカファームの 鶏肉

●製造工程 ※木下食鶏・大阪府で委託加工

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1 生鶏受入 | 6 骨抜 |
| 2 屠殺 | 7 検品 |
| 3 脱毛 | 8 計量 |
| 4 冷水での冷却(10℃以下) | 9 セットごとにバック詰め |
| 5 解体(そと削ぎ) | 10 冷却(-20℃凍結) |

●鶏の品種

ボリスブラウン 約1,600羽

●飼い方

1坪当たり約7羽(市販の場合は50羽近く)、雄6:雌100の割合で、のびのび平飼い。

●エサ

以下の(1)～(13)を発酵菌処理して給飼しています。そのため、糞は全く臭いません。

(1)北海道産とうもろこし…(有)柳原農産(北海道夕張市)除草剤1回使用。種子はNon-GMO(分別生産流通管理済み)

- (2)小麦…岡山県産、奈良県産
(3)玄米…大阪府産、奈良県産
(4)米ぬか…大阪府河南町産(上田さん)、大阪府産(オルターAC 根っこや)、広島県産
(5)大豆…金沢大地 井村辰二郎さんの有機大豆の規格外品を7時間浸漬して、ふやかしてから1時間蒸してミンチにしたもの(「あなたのいのちを守る食べもの百科④」p.160参照)
(6)おから…あらいぶきっちゃん(「あなたのいのちを守る食べもの百科④」p.201参照)
(7)醤油カス…かめびし(「あなたのいのちを守る食べもの百科①」p.153参照)の醤油カス(国産大豆、国産小麦、天日塩、むしろ麹、天然醸造)を塩分とミネラルとして使用
(8)魚粉…鳥取県境港産(酸化防止剤不使用、冷蔵庫保管)
(9)ワカメ…鳴門産 三ツ石さん(「あなたのいのちを守る食べもの百科②」p.217参照)
(10)あこや貝殻…愛媛県宇和島産(無茶々園)、3・11事故前のもの
(11)炭酸カルシウム
(12)緑黄色野菜…自家栽培の20年以上農薬不使用牧草、秋冬はイタリアンライグラス、春夏はアキボコリ(野草)。国産小麦50%と牧草と同じ畑で自家栽培した農薬不使用かぼちゃ(主にえびす南瓜)50%とでサイレージに加工し、通年使用。
(13)EM1…ウィルマックス