



ほんものを たべよう

提出日	3/6	3/7	3/8	3/9
配達日	3/13	3/14	3/15	3/16
翌々週分配達日	3/20	3/21	3/22	3/23

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2012.3月3週号

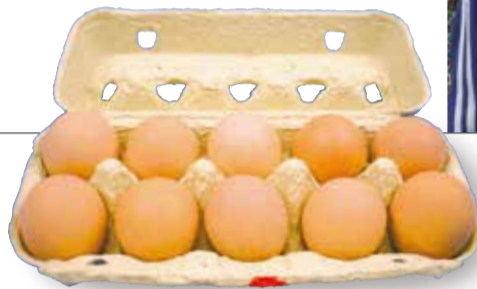
卵 EGG

谷農園の 人にやさしいたまご作り

谷農園の野菜残渣など健康なエサを食べている
放し飼いのにわとり。



木下吉平さん(左)、浦田直美さん(右)



谷農園

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

元気でおいしいたまご

オルターカタログ2001年5月2週号で紹介したオルターの無農薬野菜生産者、谷農園(代表・小倉和久さん)の畑の一角で、放し飼いのにわとりが元気に走り回っています。オルターのだまごの生産者タナカファームから紹介された安全なエサを食べて育っています。もちろん、自園で栽培した無農薬野菜の残渣もたっぷり与えられています。

谷農園の養鶏部門では現場責任者の木下吉平さん、浦田直美さんが働いています。

ハンディのある人の居場所作り

木下さんは、かつて会社経営をされていましたが、精神的に疲れて病気になるまでリタイアし、全国をいわば放浪されていたことがありました。そのときのボランティア活動で各地の障がい者の人々との出会いがあり、障がい者とともに人がほっとして生活できる居場所作りの必要性を感じておられたのです。そして、養鶏ならいろんなタイプの障がい者の人たちの仕事を作りやすいと考えるようになりました。

やがて谷農園を訪れ、オルターなどへの野菜の輸送を

担当されるようになり、谷農園の小倉和久さんと協力して、この夢が実現する運びとなったのです。小倉さん自身も子どもが障がい者となって、その子の将来を考えたとき、障がい者が社会の真中で生きていける場所を作りたいと願っておられたからでした。

この小さな養鶏場は、こんな大きな夢を乗せて2001年に出発しました。障がい者の居場所作りにしようと思い組んでみましたが、養鶏の場ではなかなか難しいことが分かり、現在は居場所づくりは障がい者通所施設「KoBoれもんぐらす」のほうに取り組みの場を移しています。

谷農園の 放し飼いのにわとり

●飼いや

放し飼いにしている鶏舎は、谷農園の畑の一角にあります。日光もよく当たり、風通しもよい開放鶏舎(1部屋平均12坪)8部屋に1000羽弱。すなわち1坪当たり10羽の密度で、平飼いです。1部屋につき1羽のオスを入れています。これは有精卵を作るためは

なく、1部屋1群を作るためです。以前は1部屋に複数のオスを入れることもありましたが、オスどうしの喧嘩によってメスが驚いたり傷ついたりしましたので、現在の形に収まっています。品種はポリスやデカルブラウンです。ここでできる鶏糞は、谷農園の畑で堆肥にして使っています。

●エサ

飼料添加物を使った市販の配合飼料は一切与えません。もちろん、動物医薬品も使いません。エサはタナカファームさんに紹介してもらい、可能な限り良質の下記の素材を自家配合しています。

- | | |
|----------------------------------|---|
| ① PHFトウモロコシ(ポストハーベストフリー、非遺伝子組換え) | ⑨ カキ殻 |
| ② 米糠(近隣の契約コイン精米施設、JAいがほくぶから入手) | ⑩ 貝化石粉末ミネゲン(プランクトン、魚介類積物、ミネラルとして) |
| ③ 米(主としてくず米を近隣の農家から入手) | ⑪ 炭酸カルシウム |
| ④ 魚粉(防腐剤不使用) | ⑫ 納豆(非遺伝子組換え、市販品) |
| ⑤ 大豆油粕(非遺伝子組換え) | ⑬ カボチャ、ニンジン、野菜くず、牧草、ニンニク、トウガラシ(自家産、無農薬栽培) |
| ⑥ モミ殻(無農薬米、近隣の農家から入手) | ⑭ 食塩(市販品) |
| ⑦ モミ殻燻炭(近隣の農家から入手したものを自家加工) | ⑮ 竹酢液(たまごの殻の色を見て適宜) |
| ⑧ 山土(近隣の山から自家採取) | ⑯ 水(ハイパークラスターで水道水を活性水にしています) |

カボチャ、ニンジンはチップにして通年どちらかは餌に配合するようにしています。ニンニク、トウガラシ、塩はジュースにして飲水に混ぜています。出荷に際して、たまごは水洗いしていません。すなわち卵殻のクチクラ層(自然の抗菌、防御層)がとれないようにしています。



市販のたまごの 問題点

拙著「あなたのいのちを守る
安全な食べもの百科」P79参照。