



卵の殻を割ると、淡い色の黄身が出てくる。最近、人気の濃いオレンジ色に比べるとかなり薄い。

飼料にトウモロコシではなく、国産のコメを与えているためだという。「味は多少淡泊になるけれど、ほのかな甘みが自慢です」と、今井和夫さん(52)＝宍粟市千種町岩野辺＝は話す。

「輸入のトウモロコシ

宍粟市で採卵鶏を平飼い

今井 和夫さん(52)

は、輸送中に薬剤を散布されていることもある。

安全性を優先したい」と兵庫県内の酒造会社から精米過程で出た小米を買い付けている。鶏舎前では、鶏ふんを肥料に牧草を栽培。そのほか、地域の農家が出荷しなかったキャベツなど新鮮な葉物野菜も与える。

さらに米ぬかや魚粉を加え、納豆菌とこうじ菌で発酵させる。「発酵させると消化吸収が良くなるんです」。約1千羽が平飼いされ、元気に走り回る。鶏が飲む水は、裏山からのわき水だ。「卵の大半は水分。この清流

安全求め 国産米で飼育

が卵をおいしくする」と校で社会科を担当する教師だった。長女がアトピーにかかっていたことも

もともと、大阪の中学



「昔ながらのより自然に近い育て方をしたい」と今井和夫さん＝宍粟市千種町岩野辺、いまい農場

あり「安全な食べ物を作りたい」と29歳で教師を辞めた。農業研修を受けるうち、千種町の養鶏家と知り合い、妻、子ども2人と移り住んだ。

土地はアルバイトをしながら見つけた。自らの手で家を建て、移住して4年後に鶏舎も完成。今では長年、購入を続ける多くのファンを抱える。

農場には解体所も併設。鶏は、生後1年ほどで鶏肉にする。「自分で解体しているので、鶏の成育状況もよく分かる。健康な鶏がいい卵づくりの基本」と自信をのぞかせる。(井垣和子)