

より多くの人に 自慢の卵を食べてほしい！

生後1日のヒヨコから自家育成し、オーダーメイド飼料を食べて育つ健康な鶏が産んだタマゴには絶対の自信があります。ぜひ食べてみてください。



原養鶏所の卵のお買い求めは…やさいの里二番館、美浜館、やさいの里あいしょう館 ほか



1度食べたら忘れられない味

若いといふことは、チャージスだと思っています。若さを武器に、自分だからできること、自分にしかできないことに挑戦していきたいです。

いといふことは、チャージスだと思っています。若さを武器に、自分だからできること、自分にしかできないことに挑戦していきたいです。



自慢の商品

「常連さんを裏切れない」と
継承を決意
小さい頃から家業を手伝う中で、常連さんの顔をずっと覚えています。『もし自分が継がなかつたら、常連さんを裏切ることになってしまふ』と思ふ。高校在学中に養鶏農家になることを決意しました。高校卒業後、新潟県の岩村養鶏株式会社で1年間学び、現在は原養鶏所の4代目として家業を継ぐため勉強の毎日です。自らが生産したものがお客様の手に渡り、喜んでもらえる姿を思い浮かべると、この道を選んでよかつたと実感しています。

こだわりの自家育成が人気の理由
ほとんどの養鶏農家は、産卵を迎える少し前の鶏を仕入れて採卵しますが、原養鶏所では生後1日のヒヨコから育てています。また、オーダーメイド飼料「原スペシャル」を使うことで、健康でおいしい卵を産んでくれる鶏を育成しています。それらの取り組みがあつてこそ、地元の常連さんや、県外からも足を運んでくださるお客様、100件以上の業者との取引に広がっているのだと思っています。

養鶏＝汚いというイメージを払拭したい
よく皆さんが思つておられるのは、養鶏の現場は汚いということです。原養鶏所の鶏舎は、皆さんのが想像されているよりずっと清潔だと自信を持つて言えます。専用の機械を使い、毎日2回欠かさず清掃するほか、給餌や集卵はすべて機械が自動で行い、タマゴが製品パックに詰められるまで人の手に触れされることなく出荷に至ります。清潔でおいしい卵を多くの方に知つてもらい、今以上にたくさんのお客さまに私たちの卵を食べてもらえるよう品質をさらに進化させていくのが私の目標です。

Search!

今月の表紙

12月号の表紙は、特産「多賀にんじん」の収穫風景です。

「多賀にんじん」は冬の厳しい寒さを乗り越えるため糖度が高く、とっても甘いのが特徴です。約40年前から学校給食向けに栽培され、当時から有機肥料を使うなど、安全にこだわって作られています。



Contents

- 4 特集
300年続く唯一無二の伝統野菜
秦莊のやまいも
- 6 今日からはじめる 家庭菜園
- 8 ピックアップ! 地域のEすとニュース
- 10 あつまれ 地域のEひと
- 12 スタッフルーム
- 14 おいしくうれしく 魔法のレシピ