



現在5棟の鶏舎に約8千羽を飼育し、1日6500個ほどの卵を生産・出荷する。ストレスを与えない飼育に工夫を凝らしており、健康な鶏が産む卵の評判は高い。ゲージに閉じ込めない「平飼い」による飼育方法と、通常の餌に加え

南城市大里の養鶏農家みやぎ農園(宮城盛彦社長)がマヨネーズの生産・販売を開始して12年になる。売れ残った卵を加工・保存しよつと始めたマヨネーズ作りは妻の朝子さんが担当する。今では県外の一部高級百貨店で販売されるなど人気商品となり、生産量は年間約6千個と2倍に増えた。今後は県の6次産業化支援事業などを活用し、さらに倍の生産量を目指す。

つなげる産地力 6次産業化への挑戦

沖縄県大里村でEMを用いた平飼養鶏を営む「みやぎ農園」様が、1月9日付琉球新報朝刊経済面(5面)の特集「つなげる産地力 6次産業化への挑戦」で取り上げられました。

EMを用いて安心・安全な農業生産を行うだけにとどまらず、加工・販売まで手掛ける取り組みが詳しく記事になっています。全文を掲載し紹介いたします。

◆◆書籍のご紹介◆◆

当 NPO 主催「善循環の輪の集い」にて度々ご講演いただいている、医療法人照甦会の田中佳医師が執筆した原稿が、1月16日に発売された壮快3月号に掲載されています。

「過度の減塩は要注意! 高血圧患者にはミネラルを含む天然塩の適量接種がお勧め」というタイトルで、高血圧と減塩についての関係を解説されています。

お求めは全国の書店、もしくは Amazon など WEBでもお買い求めいただけます。発行元: マキノ出版、定価: 590 円(税込)。

健康な卵生かす



自社産の鶏卵を活用したマヨネーズの生産拡大に意欲を示すみやぎ農園の宮城朝子さん=南城市大里の同農園

みやぎ農園

マヨネーズ生産拡大へ

1988年に1棟の鶏舎で500羽の平飼いを始めた時は、祖父など親戚の5人体制で営み、生産した卵を知人に売り回るスタートだった。売れ残った卵は破棄することもあった。

朝子さんは「生産量を今の倍にしたい。15人に増えた従業員を雇用を守り、定年まで働ける環境をつくりたい」と話す。宮城社長は「生態バランスを崩さず、環境に負荷をかけない1次産業を実践し、さらに6次産業として成り立てば、観光など付加価値の高い町づくりにもつながる」と強調した。

て有用微生物群(EM)を基に乳酸菌や酵母、天然の青草などを与えることで、体内発酵と消化吸収を促進するという。

宮城社長は「消化メカニズムを理解した餌作りをすれば養鶏場特有の悪臭もない」と話す。さらに鶏舎の床の微生物がふんを分解し腐葉土のようになる。工夫された餌と清潔な鶏舎で飼育された鶏は免疫力も高いという。

知人からマヨネーズの製造を勧められてから、開発までに2年を費やした。材料をかき混ぜるだけでは成分が分離し試行錯誤を重ねた。保存料などを一切使用せず、素材だけで仕上げるオリジナルな製品にこだわりの、サラダオイルやからしなど5種類の原料で作る。原料がシンプルだからこそ最適な配合量を見つけて

は、月々に400〜500個の製造が限界だ」と朝子さんは話す。現状を打破するため、県の6次産業化支援事業の活用を検討している。計画ではマヨネーズ工場を新設し、養鶏のノウハウをほかの農家に教えて卵を買い取ることで生産能力の向上を図る。そのほか地域農家と連携した商品開発や加工品の販売所なども検討しているという。

Advertisement for 'Zenkai' (壮快) medicine, featuring text about high blood pressure treatment and a 'Hand's Feet' (手足のしひれ) product.