

産直委員会発

下野市・熊倉さんを訪問しました (8月8日)

カントリーチキンでお馴染みの熊倉さんを訪問しました。お父さまから継いで二代目の熊倉さんは、家族で養鶏に取り組んでいます。訪問した日の鶏舎では、入雛（仕入れ）して7日目のひよこたちがびよびよさえずりながら、えさを食べたり寝そべったりしていました。

「えさを食べよう」とひよこが集まっています」



明るく、広々とした鶏舎

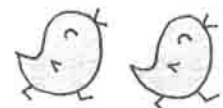
鶏舎は3棟あります。ひよこがいる鶏舎は清潔なおがくずが敷き詰められ、自然光が入って風がよく通ります。雨の日は、黒い被いをかぶせて窓から雨が入らないようにします。一回の入雛で1000羽のひよこが入りますがそんなにいるようには見えません。年間12回の入雛では鶏舎を振り分けて、ゆったりとした空間で育てています。一般には、オールインオールアウトといって一斉に育成・出荷する方法がとられることが多いですが、鶏肉の冷凍期間が長くなるため、熊倉さんはその方法をとっていません。出荷後は、敷いていたおがくずを全部かき出し、鶏舎を洗浄します。掃除後の鶏舎はピカピカでしたが、実際、一番の重労働だと熊倉さんがにこやかに話してくれました。



出荷後の鶏舎は掃除されてピカピカです



翌日のひよこを迎える準備中



遺伝子組み換えの飼料は使わない

えさは、とうもろこし、大豆かす、油かす、魚粉、ビタミン剤、乳酸菌などを熊倉さんが配合します。鶏肉の安全性を保つため、遺伝子組み換えのえさは与えません。遺伝子組み換えの安価なえさで育つ鶏肉が多いなか、よつ葉でしか買えないカントリーチキンはとても貴重です。そうはいつでも熊倉さんの一番の悩みどころは、えさの高騰と電気代とのこと。例えば、熊倉さんが使う大豆かすは、遺伝子組み換え大豆のおよそ2倍の価格。軽視できない経費です。また鶏は暗がりを怖がるので、一晩中薄暗く明かりをつけるための電気代も大きいのです。寒いのが苦手なので、冬には暖房のガス代もかかります。

のびのび育って健康そのもの

窓がなく高密度で育てられる鶏は、抗生物質入りのえさを食べて育つことが多いですが、カントリーチキンはひよこのときにワクチンを一回打つのみ。脚が強く健康そのもの。病気にかからないそうですが、納得できました。また、ぶつかり合うこともないのできれいな鶏と好評だそうです。育成期間は昔は65日間でしたが、大きくなると加工が難しくなるので現在は55日間です。夜中からの作業で、熊倉さんご夫婦の手で出荷されていきます。出荷されたカントリーチキンは、最終的に栃木県上三川町のデイルーフーズで加工され、わたしたちのもとに届きます。

熊倉さん



「コンテナに入れて出荷します」

熊倉さんとよつ葉生協は、生協の設立当初からつながりがあります。カントリーチキンという名称も、組合員の公募でつけられました。いのちそのものを相手にした畜産業や食肉加工業は内情がわかりにくいなか、組合員として鶏舎を見せてもらう貴重な機会でした。

冷めても味がよく、脂っこくないカントリーチキン。くららでは、精肉以外にカントリーチキンの唐揚げもご案内しています(9月2週からは347手羽中唐揚げがあります)。同じく9月2週からの28ページでレシピを紹介していますのでご覧ください。

熊倉さんはもちろん、食の安全を守るために日々奮闘されている生産者のみなさんの努力やご苦勞は、なかなか見えにくいものです。感謝しながら大切にいただいて、その思いに応えていきましょう。

(産直委員会担当理事 三輪)