



向笠千恵子さんのおすすめ
オークリッチの

「横斑プリマスロックの卵」

安心・安全な穀物と牡蠣殻や発酵米糠、海藻の粉末などによる飼料に加え、野草や露地野菜、無農薬野菜などを食べて育つ「オークリッチ」の鶏。自然に近い環境とバランスのよい餌で鶏を育てることで、より安心しておいしく食べられる卵を提供しています。写真上の横斑プリマスロック種が産む卵は、黄身の大きさとコクに特徴が。

横斑プリマスロックの卵¥600(10個)。

ほかに野芳卵¥500(10個)や、素王卵¥600(10個)などもあり。

●オークリッチ(とがし園芸養鶏)

新潟県村上市中浜811

☎0120・9156・47 ⑧日曜

<http://www.tamagotofo.com/>



9
卵

「生

卵を食べるのは、日本の特殊な食文化だといえませす」と語るのは向笠さん

茹でる、焼く、炒める、煮る、そして生と、調理のバリエーションも豊富で、日本人の栄養補給に欠かせないのが鶏卵です。

「卵の価格を安定させるためには、安価なアメリカ産コーン主体の餌

「これからの卵はエサで選ぶべき」

を常に与え、卵を産み続けさせなければなりません。コーンを食べる親鶏の卵はコーンの味がします。餌も国産度の高いもののほうが、卵にも日本の味を感じられるのではないでしようか」(山本さん)

日本人の食生活を支えている日常的な食材だからこそ、その栄養価や安全性にもっと注目すべきだというのが賢人の意見。餌の内容や親鶏の健康状態は卵にも反映されるのです。「卵かけご飯用のたれがヒットしたり、カフェで卵かけご飯が食べられたり。そんな今だからこそ、身近なこの食材について考えたい。餌だけでなく鶏の種類によっても卵の味は変わるので、その差も楽しみたいものです」(向笠さん)