

2017年3月18日(土)ビジネス支援イベント  
株式会社樗沢講演会  
「府中の“たまご”―地域の食の歴史を担い未来を創る―」



地域の元気な企業をお招きして開催している講演会の第5弾は、「長生たまご館」を経営する元気な食の企業、株式会社樗沢の飯塚社長のお話です。この講演会では、身近な企業のご活躍の秘訣や仕事の面白さ、難しさ、創意工夫をお話しいただき、日々の仕事への活力やヒントを、ご来場のお客様に分け与えていただいております。

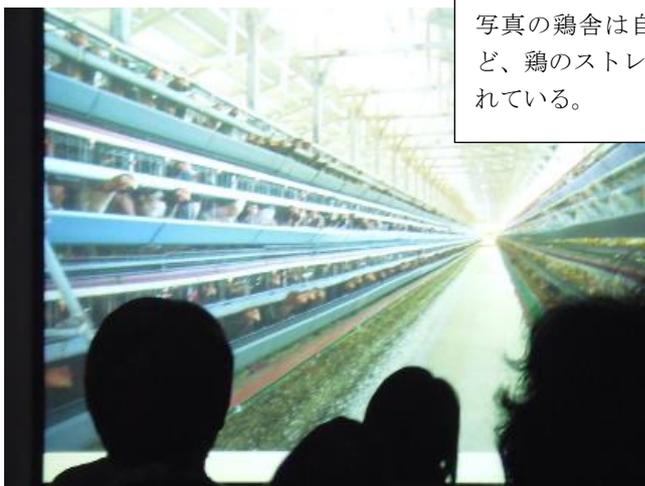
おいしくて安全な卵って、どんな“たまご”？

鶏卵・鶏卵加工品の企画販売会社が、余所では聞けない“たまご”の仕事をお話してくださいました。



兼業農家が畜産農家に移行していく昭和初期、多摩地域は、関東における鶏卵の一大産地でした。大型農業化に伴い、養鶏場は多摩地区では手狭になり、相模原・埼玉へ、そして千葉・茨城へとより大規模化が進みました。これらの大規模養鶏場は府中出身者が多いとのことで、かつての府中が偲ばれます。樗沢は配合飼料の雑穀を扱う会社としてスタートを切り、2代目経営者の時代に鶏卵を扱う会社になったそうです。樗沢が企画経営する三喜養鶏場も千葉県長生郡の飼育場です。

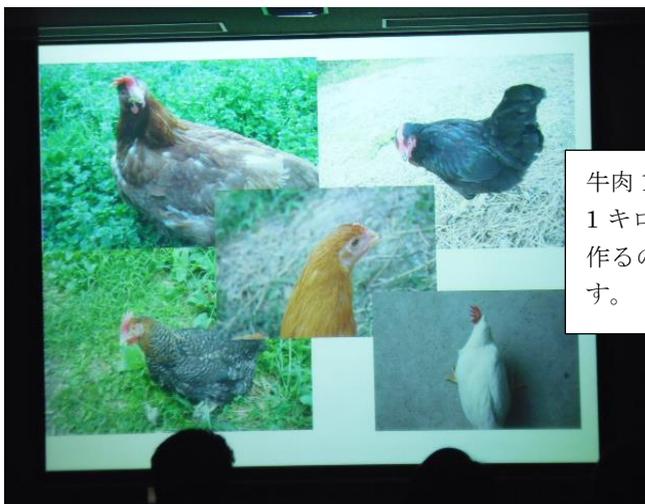
鶏の飼育費用はほとんどが餌代で、費用を抑えるために大豆油のカスなどの糟糠類などが混ぜられます。しかしカスはカス。三喜養鶏場で作られる「長生たまご」の鶏は、先代社長の「原価がかかったものでないと良いものは作れない。我々が食べたい卵を作った方が良い。」という言葉ポリシーに、本来人が食べるものを鶏の餌としています。



写真の鶏舎は自然光や風を取り入れるなど、鶏のストレスを減らすための工夫がされている。



鶏インフルエンザ対策で石灰が撒かれた鶏舎入口。



牛肉 1 キロを作るのに 10 キロの餌が、豚肉 1 キロを作るのに 5 キロの餌、鶏 1 キロを作るのに 2 キロの餌が必要になるそうです。

日常品を非日常に。長生たまご館では演奏会も行われています。

家畜が食料になるまで飼育される期間は国産牛で 1 年半、和牛は 2~3 年、豚は半年~10 ヶ月、鶏は 60 日。畜産業は命を生み還らせる仕事。家畜への感謝を忘れずに美味しくいただくことが大切だと語られました。

今回、食に携わる企業から、地域の歴史と畜産業の貴重なお話をいただき、「日々の食生活を考えるきっかけになった」と、多くのご意見をいただきました。

今後も皆様に地域の元気な企業を紹介していきたいと思ひます。