



品質管理のため、実際にたまごを割って、機械や専用のカラーチャートを使い鮮度を確認



さまざまな機械でたまごの内部やヒビなどを点検した上で、肉眼でも汚れなどを確認していきます



古今東北の太鼓判が押されたラベルが次々と貼られていきます。パッキング工場のラインは1時間で12万個の処理が可能とのこと



「みんな一人ひとりが養鶏家」と話す、イセファーム東北株式会社とイセ食品株式会社のみなさん

「みやぎ産まれたたまご」は、千葉県で生まれたひよこを宮城県の岩出山農場、大郷農場で育て、成鶏をこの色麻農場に移して産んでもらったたまごです。衛生管理、防疫管理をしっかり行い、鶏にワクチンをしつかりと接種させることで、抗生物質や抗菌剤を使わない生産を可能にしているとのこと。鶏卵業界で初めてとなる農場 HACCP 認証や JGAP 認証を受けられて



徹底した温度管理が行われているパッキング工場を案内して下さったイセ食品株式会社 色麻パッキング工場 工場長の高橋雅樹さん

います。「石巻や塩竈の飼料メーカーさんと餌のアップグレードにも取り組んでいます。抵抗力や骨を強化するビタミンEとビタミンDを多く含ませたり、直近だと鶏が吸収しやすい有機ミネラルを取り入れたりしています」

工場も備えた大規模農場 鮮度を保って販売店へ

色麻農場は80ヘクタールもある大規模な農場です。敷地内にあるパッキング工場まで車で移動し、作業を見せさせていただきました。「たまごは、産み落とされたときにはあたたかいです。すぐに冷やすと結露して品質が低下するので、鮮度を保つために徐々に温度



農場について詳しく教えてくださいましたイセファーム東北株式会社 執行役員 北海道・東北ブロック生産部門 統括部長の井上徳久さん

を下げていきます。パッキングから配送まで工程が進むごとに温度が下がるように設定しています」と工場長の高橋さん。洗浄、乾燥を経てさまざまな検査機器に通され、たまごはパッケージのなかへ。パッケージのラベルには、最終的な検品のために到着したテーブルの番号が印字され、収められたたまごのルートがすべて分かるようになっていました。

「安心して食卓に並べていただける商品です」と話す仙台営業所の小野田さんがすすめる食べ方は「プリン」。ぜひお試しください。



「東日本大震災時には、餌の供給のために全国から協力していただきました」と振り返るイセ食品株式会社 仙台営業所 課長の小野田 亘さん



白玉から赤玉にリニューアルしたのは昨年5月。おいしそうな明るい色の黄身は新鮮さの証



色麻農場では約250万羽飼養されており、そのうち赤玉を生むボリスブラウン種は約40万羽。鶏糞は堆肥化され、有機肥料を求める人々に販売されているとのこと

日々の食卓に欠かせない「たまご」。今回は、宮城県をはじめ福島県や山形県などでも多くの家庭で愛されている古今東北「みやぎ産まれたたまご」のつくり手、イセ食品株式会社の色麻農場を訪ねました。

いいひな、いい餌、いい管理 3拍子揃った安心たまご

「みやぎ産まれたたまご」の最大の特徴は、製品のパッケージからたまごを産む鶏の親鶏までルーツを遡ることができることにあります。生産部門の井上さんにお話を伺いました。「今の時代、養鶏業界は分業化が進んでいます。弊社では農場と工場が一体となり、逆に種鶏、孵化、育雛、育成、成鶏、製造、検査、出荷まで一貫して管理しています。



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県色麻産 「みやぎ産まれたたまご(赤玉)」



宮城県色麻産
みやぎ産まれたたまご(赤玉)
【本体価格】
10個入
235円+税

「みやぎ産まれたたまご(赤玉)」は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあきたの店舗で購入できます。共同購入はみやぎ生協、で購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Web サイト 古今東北 楽天 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット 企画もご用意しております。

こちらからチェック!

