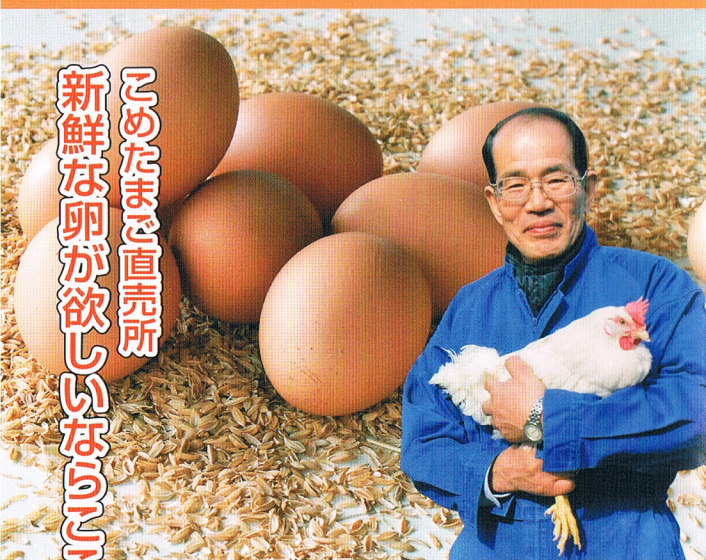


新鮮な卵が欲しいなら「たまご」。



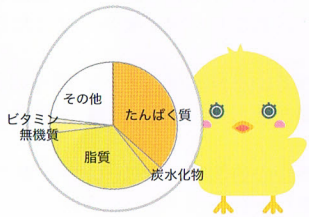
築上町飼料米・こめたまご推進協議会が取り組んでいる循環農業は、築上町の養鶏場「城井ふるさと村」で実践されています。城井ふるさと村では、地元で採れた飼料用米を食べさせて、その鶏が産んだ「こめたまご」を1日3回こまめに集めて選別し、すべてその日のうちに、出荷しています。

「たまご」の栄養価について

卵は体に効率よく利用される良質のたんぱく質が多く、ビタミンやミネラル等の各種栄養価も高い食品です。
また、人の体内では作ることができない8種類の必須アミノ酸をバランス良く含んでいます。
見た目、こめたまごの黄身の色は薄いですが、もちろん他の卵と同様に栄養が豊富に含まれています。

こめたまご成分表 (生卵100g当たり)

水分	76.6g
たんぱく質	12.4g
脂質	8.6g
灰分	0.8g
炭水化物	1.6g
エネルギー	133kcal
ナトリウム	154mg
リン	173mg
鉄	1.73mg
カルシウム	44.4mg
ビタミンA	208mg
ビタミンB1	0.06mg
ビタミンB2	0.44mg
オレイン酸	4.13g
リノール酸	0.84g
コレステロール	389mg



試験依頼先：財団法人日本食品分析センター
試験成績書発行年月日：平成22年1月6日
試験成績書発行
第09023472001-01号、第09023472001-02号

ACCESS MAP



福岡市、北九州市方面から車でお越しの方は、
県道237号線を寒田方面へ(看板を目印にお越しください)。

※直売所では、採れたての卵を使った「たまごかけご飯」やスイーツを、その場でお召し上がり頂けます！

こめたまごの販売に関するお問い合わせはコチラ



営業時間：10:00～17:00
定休日：毎週水曜日
所在地：福岡県築上郡築上町下香楽 548-1
TEL：0930-52-2051
FAX：0930-52-2567
<http://homepage3.nifty.com/furusatotamago/>

城井ふるさと村



■ 築上町飼料米・こめたまご推進協議会 事務局
〒829-0113 福岡県築上郡築上町下香楽 548-1
TEL：0930-52-2051 FAX：0930-52-2567
e-mail：info@kometamago.jp

詳しくは『こめたまご』HPをご覧ください。
<http://www.kometamago.jp>

築上の たまご Kome Tamago





循環養鶏 モデルレポート

1 お米を作る



お米は「ミズホチカラ」
という多収種量品種。
今までの倍の量が採れ
るんだよ!

こめたまごは、町内の稲作農家と養鶏農家の耕蓄
連携事業から生まれました。これは食料の国内自
給率向上や、耕作放棄地減少にも貢献しています。



地場産たまごでCO₂削減

こめたまごは、地元でとれた循環米を鶏の飼料としています。また、鶏も“さくら”や“もみじ”という貴重な純国産種です。このように輸入に頼らない地場産&循環システムで生産された卵は、一般的な卵よりもCO₂削減に貢献しています。こめたまごを食べることで地球温暖化防止につながります!



美味しい

地場産こめたまごが 産まれる仕組み

福岡県築上町では循環米、飼料、畜産物、肥料の自給
という循環農業に取り組んでいます。
こめたまごは気候にやさしい養鶏です。

4 鶏糞を肥料として活用



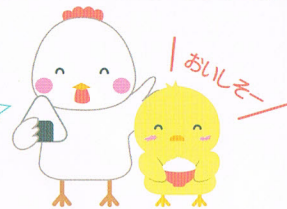
わたしのウンチが
肥料になるんだって



鶏の糞もお米をつくる時に大切な肥
料となります。液肥で育てている
循環米とともに築上町では、
鶏糞も活用しています。

2 お米で育てる

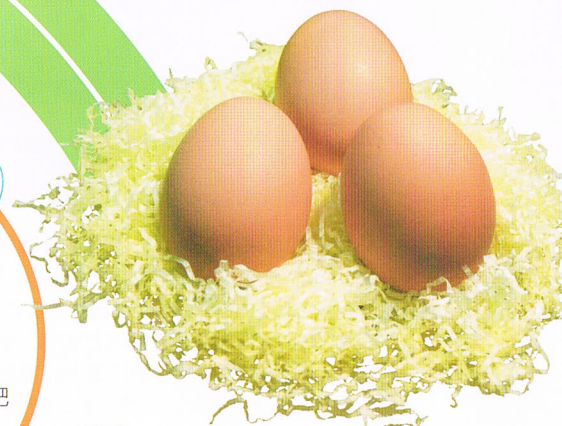
地元で採れたお米で育ちます。
輸入飼料はゼロです。



一般的に慣行養鶏では、主にアメリカから
トウモロコシを輸入し飼料としています。

3 こめたまごが産まれます

こめたまごの殻はとっても頑固です。力を入
れて割るとたまご本来の黄色が特徴の黄身が出て
きます。つまめるぐらい新鮮です。



お客様の声

- 味が濃くしっかりした味でした。黄身はミルクの様に口あたりが良く美味しかったです。
- 鶏が食べている飼料は、町内の稲作農家の方が育てたお米ということを知りました。生産者の顔が見える様で安心感があります。
- 焼くと黄身の透明感が増し、いつも買っているたまごより、身体に優しく感じました。
- クセがなくてさっぱりしていました。体に良さそうで負担が少ない感じがしました。繊細な味わいに、ほのかな甘味を感じました。



なるほど~!

