



「オクノのたまご」は10個入り350円。その他、親鶏の肉の加工品は、スモークチキン、スモークウィンナー、ケーシングソーセージを販売。エサのトウモロコシは北海道の農家から購入

トウモロコシの35%を飼料米に 卵かけご飯 **No.1** の「地卵」誕生

兵庫県加古川市・奥野克哉さん

**九〇%が輸入飼料、
「それでも地卵？」**

奥野克哉さん（四七歳）は加古川市で唯一の養鶏農家。祖父の代から約六〇年間鶏を飼い、克哉さんで三代目になる。現在、採卵鶏一万五〇〇〇羽（すべて成鶏）。エサの約六〇%を占めるトウモロコシの三五%をモミ米に置き換えている。

奥野さんが鶏のエサにモミ米を使い始めたのは、今から五年前の平成二十一年のこと。当時、穀物生産国のアメリカの干ばつが続いたり、バイオエタノール燃料への利用が増え、飼料用トウモロコシの値段がグンと上がり始めていた。奥野さんは、先代の頃からコスト削減のためにトウモロコシは自家配合してきたが、それでも、出費の約六〇%を占めるエサ代が上がると経営は苦しかった。

奥野克哉さんを経営する株式会社オクノを。ポリスブラウンとジュリアホワイトの2品種を飼う



れる一方で、エサの約九〇%が外国産。「地元で育った鶏が産んだから『地卵です』って売ってるけれど、これを地卵って言っていないかな……」。奥野さんはずっと疑問だった。

そんな頃、偶然か必然か東京で開かれた中央畜産会の研修で、初めて「家畜にモミ米を食べさせる話」を聞くことになる。「これだ!」と、確信した奥野さんは、帰りの新幹線の中、興奮が冷めやらずにさっそく作戦を練り始めた。

翌日には、普及センター、JA兵庫南、近所の営農組合に「鶏に地元のお米を食べさせたい」と相談しに行った。JAには事務局を、普及センターには生産技術や飼料米給与の指導をお願いした。

トウモロコシの約四〇%を置き換え可能

一年目は、近所の八幡営農組合に八

反分、飼料米を作付けてもらい、四t（乾モミ重）収穫できた。まずは試しに、一〇〇〇羽の鶏に限定して、トウモロコシの一二%をモミ米に置き換え、一年間食わせた。

鶏は米粒の形が好きなので、喜んでエサをつつき、よく食べた。モミの表面にはビタミンやミネラル剤、魚粉などの微粉末がくっつきやすく、栄養の摂取効率がよくなったようにも感じた。消化されずに糞にモミ米が出るのではないかと気がかりだったが、鶏は筋肉（砂肝）でモミガラごとお米をすり潰すので、まったく問題なかった。

手応えを感じた奥野さん、翌年、なんとトウモロコシの約四〇%をモミ米に置き換え、今度は一三〇〇羽で試験した。結果は良好、鶏にも卵にも肉にも異常なし。産卵率にも影響はなかった。もともと、動物性タンパク質の魚粉（北海道産）や緑餌のアルファルファなど、黄身の色に関わるカロテンが

豊富なエサを混ぜていたから、極端に黄身の色が薄くなることもなかった。

むしろ卵の成分値を測ってみると、人間が摂りすぎると体によくないリノール酸が減り、うまみ成分のオレイン酸が増えていた。以前から販売していた親鶏の肉（五四〇〜五七〇日齢の廃鶏肉）の成分値も測ったところ、うまみ成分のアミノ酸や肉汁の量が増え、コクやまろやかさ、ジューシーさがアップした。

モミ米のよさが十分にわかったので、三年目の平成二十三年からは、すべての鶏のエサにモミ米を投入。ひよ

うご推奨ブランドの基準「トウモロコシの一五％をモミ米に置き換えること」を目安に、一年間一定量のモミ米を鶏に食わせられるよう、営農組合に飼料米の面積を増やしてもらうことにした。

JAのカントリーで貯蔵

「ようやく、トウモロコシの三八％まで置き換えられる量のモミ米を確保できそうです」

初年度、八反だった飼料米の田んぼは、今年二五haにまで広がった。年々、「奥野さんが使うお米をつくり

たい！」という農家が増え、今では四つの営農組合、農事組合法人、個人の農家などにつくってもらっている。隣のJA兵庫六甲管内の農家からもモミ米が届くようになった（兵庫南管内二〇ha、兵庫六甲管内五ha）。

ただ、モミ米の量を増やせば必要になるのが保管場所だ。秋に一気に実る飼料米を奥野さんの倉庫にすべて受け入れるのは到底無理。そこで奥野さん、JA兵庫南に掛け合って、モミの乾燥作業をライスセンターにお願いし、空いているカントリーエレベーター一本を飼料米用に使わせてもらうよ

うにした。

管内の稲作農家は収穫した生モミをJA兵庫南に運ぶだけ。JAが買い取り、ライスセンターで水分一四%まで乾燥、カントリーエレベーターへ運び、貯蔵する。奥野さんの注文に応じ、五〇〇kgのフレコン単位でJAが配達。運送費込みで一kg三〇円を、奥野さんがJAに支払う。

一kg三〇円という価格は、一kg四三円（運送形態や購入する業者によって違うが、加古川市でのだいたいの値段）の輸入トウモロコシより断然安い。奥野さんは年間八〇〜一〇〇tのモミ米を使うので、モミガラのカサ分を考慮しても八〇万〜一〇〇万円ものコストを減らせる計算だ。

タンパクは大豆粕で、 カロリーは植物油で調整

モミ米の割合が増える度に、もちろんエサの配合内容も調整してきた。ト

ウモロコシと比べ、モミ米はモミガラがある分カロリーとタンパクが低い。そこを考慮したうえで、ME（鶏が一日に必要なカロリー）二八五〇kcal、CP（タンパク）一九%を目安に配合する。

特に気を遣うのが真夏と真冬だ。真夏は、鶏も人間と一緒に食欲が落ちる。栄養の高いエサをやると鶏にさらにストレスがかかり、さらには熱中症になってしまうので、カロリーもタンパクも目安より落とす。逆に真冬は、体温を維持するのにたくさんの栄養が必要。だから、カロリーもタンパクも増やすという。

「カロリーは植物油、タンパクは大豆粕で調整します」。奥野さんは、真夏は植物油を抜き、冬は多めに投入。MEを目安のプラスマイナス一〇〇の幅



トウモロコシの35%をモミ米に置き換えた鶏のエサ

で変えている。CPは一年を通して大きく変動させないが、大豆粕を気持ち足したり減らしたりして調整する。

ヒノヒカリで

お客さんに親近感

稲作農家につくってもらうモミ米は、食用米のヒノヒカリに統一した。最初は、飼料米専用品種のモミロマンもつくったが、この地域には合わなかった。加古川市の農地は都市近郊にある。飼料米をつくる田んぼは集約でさずあちこちにはばらけている。そのため「違う品種の花粉が飛んでくると米

の品質が落ちる」と食用米をつくる農家に嫌がられた。

それに加古川では、食用米に比べてモミロマンの登熟時期は二週間ほど遅い。まわりの田んぼにイネがなくなるのと、せっかく実ったお米がスズメの集中砲火を受けたり、田んぼに水を引けなくなったりして苦労したのだった。結果的にヒノヒカリに統一したわけだが、ものはいよいよ。「僕らと同じ品種のお米を食べてるんですよってお客さんにPRしたら、興味を持ってくれる方が増えたんです」

ストリーリーがある卵は 買いたくなる

平成二十四年、奥野さんは加古川市内に卵かけご飯専門店「加古川農家食堂」をオープンさせた。お店で出すご飯は、もちろん契約農家のお米だ。

「食感がふわっふわでお客さんにも人気なんですよ」

奥野さんに言われた通り、卵とご飯を空気が入るようによくかき混ぜると、表面には細かい気泡がたくさんできた。

「お米を鶏にやり始めてから、白身の

粘りと甘味が増しました」

確かに、卵が空気を取り込んでふわふわ。口に含むと気泡が弾けた後、なめらかな卵の味わいが広がる。平日のお昼には行列ができるほどの人気店らしいが、並ぶ気持ちもよくわかる。

加古川農家食堂や、地域の若手農家と一緒に開くマルシェのおかげで、奥野さんの卵の認知度はグングン上がっ



ている。毎年十月に開催される「日本たまごかけごはんシンポジウム『TKGチャンピオンシップ』」では二年連続優勝。今年、三連覇を狙っている。

「地元由来のエサでご当地卵ができた。卵にストリーがある」と、消費者も思わず買いたくなる。稲作農家の卵に対する想い入れも強くなって飼料米づくりに力が入るんですね」

永続的にエサを確保したい

稲作農家、JA、普及センターとこななうまく連携して、消費者にPRできたのは、年に三回（作付け前、収穫後、次年度の米政策が発表される二（三月））みんなで集まって飼料米会議をするからでもある。この会議では、「出穂以降の農業散布はしない（米ヌ

カの部分に農薬が残留し、鶏の健康を害する恐れがある）」などの徹底事項の確認から、その年の作付けや収穫の状況などの報告をする。

奥野さんが目指すのは、「補助金あるから飼料米をつくりましょ！やなくて、鶏が健康でいられるエサを安定した値段で永続的に確保する」こと。飼料米会議は、畜産農家の想いと稲作農家の考えをすり合わせるためにも貴重な場なのだ。

「飼料米をつくってくれた農家には、反当たり三〇〇kgの鶏糞をプレゼントしてます。低コストですつとつくなって、そんな気持ちを込めて」

編