

# 食べる楽しさ、まるくつなく まあるい食卓

9・10月号/VOL 3

発行●株式会社 生活文化社  
〒920-0213 石川県金沢市大河端町へ149-2  
TEL076(238)5703 FAX076(238)5704  
E-mail:seikatu@ilac.ocn.ne.jp  
印刷●株式会社 長谷川印刷  
TEL076(240)3434 FAX076(240)3455

1月・3月・5月・7月・9月・11月発行

あのお卵に逢いたい  
今日のお菜は何ですか?  
—なすのオランダ煮—

あのお卵に逢いたい

## 健康な親鶏が産んだ健康な卵 だから生でも安心なのです

取材協力 ■ 株式会社セイアグリーシステム

〈富山県西砺波郡福岡町江尻73-1 TEL0766-64-2372〉



### 基本は親鶏

セイアグリー健康卵が産まれる農場は、能登半島の海に臨む10カ所に分散しています。澄んだ空気が吹き抜ける開放型の鶏舎は、15ヵ月間使われると一旦空っぽにされ次の鶏を迎えるまでの1ヵ月間休養、その間に徹底的な消毒・水洗いを行います。この15ヵ月毎の休養・完全消毒というサイクルが自然

クラという防御システムが、水に溶けて無駄にならないよう洗卵をしないのです。

「鶏はなぜ卵を産むと思いますか？それは子孫を残すためです」。農林技官として6年間育種に携わり、鶏とともに歩んできた伊勢豊彦社長にとって「基本は親鶏」。お母さんである親鶏が健康でないと、生まれてきた卵が健康であるはずがありません。セイアグリーのシステムは、親鶏の健康を基本に考えてできあがったものなのです。

### ブランド卵800種類！

それにしても最近では、どれを買うか迷うほどいろいろな卵が販売されています。聞くとところによると約800種類のブランド卵があるようですが、この中から私たちは何を基準に卵を選べばいいのでしょうか。

赤い卵と白い卵は単なる品種の違いで栄養価に差はない。雌雄一緒に飼っている有精卵(受精しているとは限らない)も栄養面では変わらないそうだが、むしろ怖いのは交尾によって感染するサルモネラ菌、平飼いなら土壌菌の汚染もないとは言えない。卵に加えられたDHAやビタミンEなどの成分も、卵に入っている程度では効果がないという国民生活センターの発表もある、云々……。

「放し飼い」や「〇〇が豊富」といった言葉のイメージに惑わされるのではなく、疑問を持てるだけの情報を我々消費者も持たなければならぬのではないのでしょうか。

卵には一つの生命をつくるための栄養がバランス良く入っています。卵の殻は骨格に卵白は身体に、そして黄身は生まれて最初の栄養源になります。親鶏が子どもたちのために用意した栄養に、何一つ足していない真っ正直な卵。炊きたてご飯にかけて、何の不安もなくいただける卵との出逢いに感謝です。

### 不要な成分を加えてない 真っ正直な卵です

薬品や添加物は一切加えず、とうもろこし・魚粉・大豆・牧草・かき殻などを配合した飼料を与えて、愛情いっぱい育てた健康な親鶏から生まれました。



### セイアグリー健康卵

10個入 1パック 315円(税込価格)

### 手づくりの素朴な味わい

セイアグリー健康卵に压榨したゴマ油、醸造りんご酢など、安全な材料だけで手作りしました。添加物は一切使用しない、すっきりした後味です。



### セイアグリーマヨネーズ

全卵150g 1瓶 525円(税込価格)  
(全卵300g入、卵黄150g入、300g入もごさいます)

その他、厳選した調味料を使用した卵焼きや卵豆腐をセイアグリーシステムで、同じく厳選した最上級の材料を使い、贅沢に手間をかけた洋菓子を菓子工房フェルヴェールで製造しています。どちらの製品も全て添加物は使用しておりません。

### こうすれば買えます

セイアグリーシステム、フェルヴェールの製品はレストラン&ティールームフェルヴェールでお買い求めいただけます。



レストラン&ティールーム フェルヴェール  
西砺波郡福岡町下老子775-2  
TEL0766-64-8805  
http://www.success21.com/ferver/  
フェルヴェールホームページからお買い求めいただけます

鶏がなぜ卵を産んでいるのかを基本に考えていくと、やってはならないこと、してあげなければならないことが自然に見えてきます。子孫を残すために一生懸命卵を生み続ける彼女たちの重荷を、少しでも軽くしてあげたいというのが私の願いです。



代表取締役 伊勢 豊彦氏

### 生の卵が食べられる幸せ！

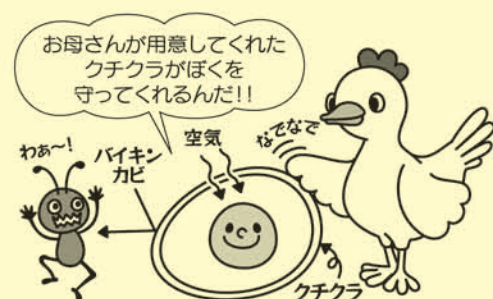
ふっくらと炊きあがった真っ白なご飯に生卵、あとは海苔があればもう最高。こんな朝食をいただく時、日本人に生まれた幸せをしみじみ感じるのですが、最近よく耳にするのは「生で卵を食べるのは危ない」という言葉です。

平成に入ってサルモネラ菌による食中毒事件が増え「生卵に注意。調理の時はしっかり火を通すように」という指導が、行政からも出されるようになりました。卵に火を通し過ぎてはおいしさ半減です。生で安心して食べられる卵はないのでしょうか？

セイアグリー健康卵は一見普通の白い卵、価格も他のブランド卵のようにビックリするほど高いわけではありません。でもコンと殻を割ると、くっきりと2段になった透明な卵白、その真ん中にこんもりと盛り上がる山吹色の黄身。そして、創業以来サルモネラ菌の感染のない卵を生産し続けてきたという実績。この卵なら何の不安もなく、生のまま食べることができるのです。

の防波堤となって、病原菌の侵入を阻むのです。鶏が土壌の有害菌や糞尿に触れることなく、病気に感染しないように守ってくれるケージはゆったりとした開放平屋建て。加えて鶏の血液や排泄物の検査、鶏舎でも埃、糞、卵のサルモネラ検査が継続して行われています。衛生管理の行き届いた環境の中で、天然の飼料を配合した栄養のバランスのとれた餌を食べて育つ親鶏には、抗生物質などの薬は不要、健やかに育ちます。

ところでセイアグリーでは絶対に卵を洗いません。卵の表面はクチクラというたんぱく質の膜に覆われ、空気は通すのですが細菌やカビをシャットアウト！親鶏から授けられたクチ



いいもの見つけた!!

### 人の“気”がいっぱい詰まったパン・ド・レブ

カリッとした歯ざわりと香ばしい小麦とバター、の香り、ひと口毎にじわっとおいしさが深くなる「パン・ド・レブ」(パンの夢)。11年前、ピロンの清水社長がラスク用にわざわざ焼き立てのフランスパンを使って作ったのが始まりで、今ではすっかりファンが増え、種類もおよそ30種類に。そのわけは、徹底的に最高級の素材にこだわり、無添加で、しかもすべてが手づくりだから。パン好きが高じてフランス料理からパンの道に飛び込んだ社長は、安全で安心して食べられることが第一、おいしさは二番目と、自ら50kgの炭を床下に埋めるほど健康にこだわりを持っています。フランスパン専用小麦粉にフランス産の天然塩、澄ましバター、エベレストの雪解け水より分子の細かい電子イオン水を使い、イーストフードや膨張剤は一切使用して

せん。そして何より、1枚ずつスライスして網に載せ、バターを塗りガーリックやコーヒーなどの味付けから袋詰めまで、すべて手作業です。それはすべてに人の“気”が入るから。大量生産するものは味は一定でも、人の気持ちがこもったものに勝るものはないと信じるからです。その気持ちを大事にしたいので、1日に作れるのはわずか20kg、数にして200~300本。でも、お客様への感謝や本当においしいものという気持ちを込めて作りたいからこれからも生産は少量ずつ。携わる人たちの気が詰まったパン・ド・レブです。



■ 有限会社ピロン 石川県小松市城南町27-1  
TEL0761-23-5779 FAX0761-23-5794 URL http://www.biron.jp/

### 見せかけやごまかしのない、お茶本来の味、朝宮茶

滋賀県南部、信楽盆地の標高300~400mの高地に位置する朝宮。そこは年間の寒暖差が大きく川筋に霧が発生し、茶作りに最適な条件を備え、しかも東向き斜面で厚過ぎずしなやかな茶葉ができるのです。そこで約30年前からお茶の無農薬栽培に取り組んでいるかたぎ古香園。2年間は害虫が発生して収穫はゼロ、3年目にしようやく以前の3割ほどの収穫ができ、農薬を使用しないことで益虫も出てきたので、すべての茶畑を無農薬に切り替え我慢我慢を重ねて土壌改良や試行錯誤を繰り返してきました。それは、消費者に本当によいおいしいお茶をという「本質」を忘れ、少しでも早く見かけのよいものを作るために大量の農薬や化学肥料を使い、消費者をだます事に対する反省と危機感からでした。また、同じく本質を見失うという点

で、味の奥行きも本来の風味もなくなり、色がきれいでよく見えるみせかけのものという理由から深むし茶は作りません。かたぎ古香園の片木さんは日本茶インストラクターの資格を持ち、風味はもちろん、茶殻から産地、品種、加工方法まで見分けるといいます。常に消費者の立場で安全でおいしいお茶を届ける事を最優先に作られた朝宮茶は、思いやりの味がします。



■ かたぎ古香園 滋賀県甲賀郡信楽町朝宮宮尻1090 TEL0748-84-0135 FAX0748-84-0128