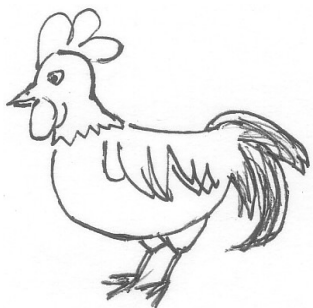


「きんのたまご」って金色なの？



店の前が小学生の通学路になってから、「きんのたまご」の人氣はなぜか急上昇！
入荷すると、店前の看板に貼る「きんのたまご」入荷しましたに小学生が大喜び。

「きんのたまご」ありますか〜！

「え〜金色じゃないじゃ〜ん」とやんややんやの大騒ぎ。そんな小学生のおかけかどうかは分かりませんが、人氣も急上昇。たまに売り切れでご迷惑をおかけしております。

さて今回は「え〜金色じゃないじゃ〜ん」と叫ぶ少年もおりますことで、「なんで『きん』なのか？ということも含めて、「きんのたまご」をあらためてご紹介いたします。



10個入り ¥498

①「金沢農園」だから「金」なのです

「きんのたまご」は栃木県矢板市「金沢農園」さんから直送されてきます。そうです、「金沢さんちのたまご」↓「きんのたまご」。

②黄身が「金」色

きんのたまごの黄身の色は薄〜いレモンイエローをしています。う〜ん、金色に見えなくもないじゃないですか！
みなさん、この黄身の色は薄さに最初はあらら、とびっくりしますが、これが自然な餌を食べ育て育った鶏の黄身の色。
黄身がオレンジ色だと濃厚で美味しそうに見えますが、黄身の色は餌でコントロールできるのです。

赤い、パプリカ色素を入れた餌を食べればオレンジ色の濃い黄身の卵ができるというわけ。
確かに視覚も味に影響しますが、金沢農園では大事な鶏の餌に入れたりしません。
私たちだって、赤い色素の入ったご飯を毎日食べたくないですね。

では、金沢農園の鶏たちがどんな餌を食べているかというと、米ぬか、とうもろこし、畑の青菜が主体となつて、あとは季節の果物とか、金沢農園の手づくり酵素の果物の残りとか、そのときあるものを自家配合して作る手作りの餌。

そのような鶏たちの餌は、ベツトに与えるような家族の一員のような愛情です。

通常の鶏卵業者の餌は濃厚な卵ができるようにとうもろこしが主体の配合飼料。
特に黄身は脂質が主成分ですから、餌の内容によつて味にも大きく影響がでます。

配合飼料の卵黄はねつとりと濃厚なお味。きんのたまごの黄身は、畑の青菜など様々なものを食べているので、あっさりとした脂質の味になるのです。

「きんのたまご」のあっさり黄身は後味が残らず「もう1個おかわり！」したくなつちゃう爽やかさ。黄身だけ注目を浴びがちですが、また白身も味があつて美味しいのです。

卵白だけで卵焼きを作ってもおいしくらいの味があります。
味は色々好みがあると思いますが、「昔飼つていた卵の味」はきんのたまごの味だそうです。

③飼いが金

つて、なんか「勝手に金メダル」的な感じになつてきました。飼育環境もこの際説明しておきましょう。

「きんのたまご」は平飼い（雌雄混同）です。つまり鶏が自由に走り回れるように鶏舎内の地面で飼育する方法。

この飼育法だと鶏のストレスが少なく、健康状態が良好になります。なのでプリプリのイキのいい卵を産んでくれるというわけ。

但し飼育する側は管理が大変でコストがかかります。対する一般的な飼育法が「ウィンドレス鶏舎」。聞いたことがあると思いますが、「窓のない鶏舎」のことで管理は完全オートメーション化。そのさまは、まさに工場です。伝染病対策には有効で、飼育する側には管理がしやすいと言えます。

金沢農園の鶏は「ポリスブラウン」という種類で元気で多産、赤玉を産みま

す。そして眼光鋭く、お尻もプリプリ。食べても美味しそう（？）元氣いっぱい鶏たち。脱走兵もいて農園中を駆け回っています。



④鶏舎内SOMONIKESHIONがとれている

なんと、向ったところ金沢農園の鶏たちの産卵率は5割。通常は8割だそう。半分、鶏がさぼつてゐるってことなんじゃないか！？これを聞いて、鶏たちの「あんた今日休みなさいよ、アタシが産むから」という会話が聞こえてきました。無理をしない産卵。これがきんのたまごの美味しさの秘密かも！

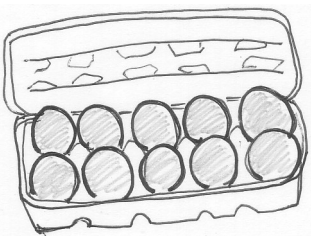
ここでは、生まれたてのヒナを導入し、おばあちゃんになるまで飼っています。ヒナ時代から、みんな一緒に育っている中、どんな会話がされているんでしょうね。
ちなみにメス100羽中、オスは3羽だけ。完全な女性社会の中、鶏舎の中で堂々としていましたよ。

金沢農園の思い出

先日みなさんが持つてきてくれる「きんのたまご」のバックを返しながら、金沢農園を訪問してきました。農園主の金沢陽子さんも以前に増して元氣度アップ。
田んぼと畑とたまごをやつていてので、一年中休むひまがないようすが、氣力で乗り切っています。

金沢さんとのご縁ももう一〇年以上になる。
一〇年ほど前、まだ店長も二〇代の頃、一度米作りを試みたく願つていたら、金沢さんから「ちょうど新たな田んぼを借りたけど、やってみる？」と。自宅の池袋から宇都宮の先の矢板までちよつと遠いけど、またとない機会なので、米作りに興味のある同年代4〜5人でほぼ毎週通うことに。

汗と涙の結晶のお米、収穫量こそ多くなかつたけど無茶苦茶うまかつたことは忘れはしない。
その2年後くらいにエコマルシェを開店し、たまごなら「きんのたまご」でしよ、ということ。開店以来7年間、エコマルには欠かせない看板商品となつたのです。
ほんと、ご縁に感謝です。



みなさまいつも卵パックの回収にご協力いただき誠にありがとうございます。金沢陽子さんからも、くれぐれもみなさんよろしくお伝え下さいとのことです。