



病気予防のための衛生管理は厳重に

安心安全な卵を食卓に届けるために、養鶏場では徹底した管理の下、清掃、消毒、ワクチン接種などにより、サルモネラ菌や鳥インフルエンザなどに感染するリスクを軽減できるよう努力しています。

鶏が年間に卵を産む数は、約300個

鶏が年間に産んでくれる卵の数は、約300個です。数日間連続して卵を産み、1～2日休んだ後、また産みます。こうして1年半から2年程で生涯を終え、その後ハムなどの加工品となります。

改良を重ねてきた国産採卵鶏

外国産の鶏を親にするひよこを養鶏に用いていると、ひな会社は親鶏を常に購入し続ける必要があります。そのため、国産の採卵鶏を普及させることは大きな課題です。日本の気候風土に適した採卵鶏の育種改良が、日々行われています。



岡崎おうはん

家畜改良センターが横はんプリマスロックの雄とロードアイランドレッドの雌を交配。高い産卵能力があり、きれいな赤玉で、卵黄が大きく卵かけごはんに最適。卵肉兼用種で、肉もジューシーで美味。



純国産鶏さくら

名前の通り桜色の卵を産む純国産鶏交配種。病気に強く、寒暖などの環境適応能力が高い上、年間産卵数が310個を超える。卵黄が大きく、起泡性に優れておりケーキの原料としても人気。



純国産鶏もみじ

さくらと共に、後藤孵卵場が種(遺伝子)を保有し育種した純国産鶏交配種。さくらと同様病気に強く、美しい褐色の卵を産む。年間産卵数300個以上と、高い採卵能力を誇る。



育種用の鶏から卵を採取



産卵用鶏舎に移動、産卵・採卵



白色レグホン

イタリア原産で、英米両国で改良された世界で最も普及している採卵鶏。白色鶏卵のほとんどは、この品種に属する系統を使つての交配による。年間産卵数は約280個。病気にも強く、非常に優れた品種。



ふ化



ワクチン接種



え付け



幼すう舎へ



大すう舎へ



アロウカナ

チリの先住民アロウカナ族が飼っていたとされる品種で、薄い水色の卵が特徴。産卵数は年間90個程度と少ない。これを克服するため白色レグホンと交配させた純国産鶏、岡崎アロウカナが作出されている。



鳥骨鶏(うこっけい)

中国、東南アジア方面を原産地とし、17世紀に日本にも渡来したとされる。羽毛は、白色と黒色があるが、皮膚、肉、骨に至るまで黒色。産卵数は年間180個程度。



横はんプリマスロック

アメリカ東部マサチューセッツ州プリマス原産で、1874年に作出。日本には1886年にはじめて輸入。横はん模様が特徴。年間250個程度採卵でき、肉質も良いので地鶏や銘柄鶏の作出にも用いられる。



名古屋種

旧尾張藩士が同地の在来種とバフコーチンを交雑し「名古屋コーチン」を作出。1905年に国産実用種第1号となり、改良を重ね1919年より「名古屋種」に。現在は「名古屋コーチン」のブランドで流通。



ロードアイランドレッド

アメリカのロードアイランド州などが原産。日本には1904年にはじめて輸入。濃い褐色卵を年間280個程度採卵できる卵肉兼用種で、主に雄が赤玉卵用鶏の種鳥として用いられている。



採卵鶏の一生

私たちが食べるたまごを採取するための鶏たち、採卵鶏は、どのようなサイクルで育てられ、たまごを産んでいるのでしょうか。

写真提供／家畜改良センター（※）

まずは採取された有精卵をふ卵舎へ。ここで割れた卵などを取り除き、汚れを落とした後、消毒。そして卵を温めるふ卵器に入れます。入卵から約10日後に卵の発育状況を調べ、状態の悪いものを選別した後、新たなふ卵器へ。
入卵から23日目になると、ひよこがふ化します。雄と雌を分別し、雌にはワクチンを接種した後、鶏舎(幼すう舎)に移します。ここでえ付けして育てた後、6週齢を迎えたひよこを別の鶏舎(大すう舎)に移動します。

そうして採集された卵はGPセンターへ送られ、鶏は元気に卵を産むために餌を食べ、明日に備えます。また、ひよこを生産するための鶏からは有精卵を採取して、次なるひよこをふ化させるサイクルに入ります。

さまざまな採卵鶏の種類

私たちが普段口にしている卵は、96%が国産です。しかしその卵を産んでいる鶏は約95%が外国原産の鶏であることをご存じでしょうか。上記のように多くは白色レグホンですが、ほかにも数多くの品種が存在。その一部をご紹介します。



解説！

たまごの 安心・安全

私たちにとって、最も身近な栄養食品である卵。安心しておいしく食べるために、ぜひ知っておきたい基礎知識について解説します。

賞味期限

卵の賞味期限は、「生で安心して食べられる期限」を示したもので、産卵日から21日以内と定められています。

パックの表示ルール

店頭に並ぶ卵パックの表示ラベルを見てみましょう。産地や賞味期限、採卵者やGPセンターの名称などのほか、保存方法や使用方法なども表示されています。この表示は、食品衛生法で定められたルールに基づくものです。



サルモネラ菌による食中毒の予防

食中毒の原因となるサルモネラ菌を増殖させないためには、10℃以下で保管することが大切。購入後、冷蔵庫で保管すれば、賞味期限内は安心して生食できます。賞味期限経過後は、加熱調理（75℃以上で1分以上）すれば安全においしく食べることができます。



規格外の卵は、各メーカーで加工され、商品として小売店へ出荷されます。



きれいな卵は、卵パックとして販売されます。



規格外の卵は、パンやケーキなどの材料になります。



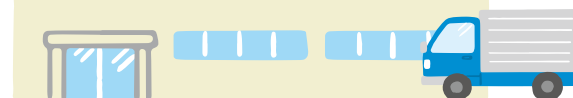
おいしい卵料理が食卓に並びます。

食卓に届くまで

養鶏場で生まれたたまごは「GPセンター」で検査やパッキングされた後、店頭や食品メーカーなどへ出荷されます。このページでは、GPセンターの一例を見てみましょう。

取材・文／梅澤聡 撮影／大久保恵造 取材協力／株式会社八千代ポートリー

GPセンター



GPセンターとは「Grading & Packingセンター」の略。つまり卵の「格付（選別）」と「包装」を行う施設です。卵の鮮度は温度による影響が大きいため、GPセンターでは徹底した温度管理を行っています。

出荷

8 パッキング後の最終チェック

パッキング前に、人の目でひびや汚れを最終確認したら、賞味期限を印字したラベルを貼り、商品ごとにパック詰めします。パッキング後にもう一度、人の目で最終チェックを行い、箱詰めされたらいよいよ出荷です！



7 自動倉庫で一時保管

検査・選別を終えた卵は、サイズ別・種類別に分けられ、室温20℃以下に保たれた自動倉庫に一時保管されてパッキング作業を待ちます。



6 異常卵検査

卵が検査機を通過する瞬間に光を照射し、卵の中を透かして見ることによって血卵・みだれ卵・無黄卵などの異常卵を検知して除去します。



5 紫外線殺菌

写真で青っぽく見えている光は紫外線です。洗卵時の次亜塩素酸ナトリウムで殺菌できなかった菌も、紫外線を照射することで殺菌できます。



1 作業前の衛生管理

作業員が「清浄区域」に入る際には、専用の作業衣を着用し、粘着ローラーで髪の毛などを除去した後、入念に手洗い・消毒を行います。



2 洗卵

農場から運ばれた原料卵は、まず洗卵機で洗浄されます。殺菌効果を持つ「次亜塩素酸ナトリウム」を含んだ温水を流しながら、卵の表面についている汚れをブラシで洗い落とし、送風で一気に乾燥させます。



3 汚卵検査

洗卵・乾燥が終わった卵は、まず人の目で検査を行い、ひび割れているもの、汚れているものを取り除きます。さらにカメラで撮影した画像を解析し、人の目で見つけられなかった汚れなどを検出します。



4 ひび卵検査

綿棒のような小さなハンマーで卵を軽く叩き、発生した音のわずかな違いを解析して、目視検査で見つけられなかった細かいひびを検査します。

