

## 豊橋市ってこんなところ

### その1

#### 手筒火花発祥の地



揚げ手が抱えた竹筒から、巨大な火花が高々と噴き上がる勇壮な手筒火花。市内の吉田神社が発祥とされ、五穀豊穡や無病息災を祈る奉納行事として、多くの祭礼で揚げられています。

### その2

#### 歴史ある豊橋筆



提供：伝統工芸 青山スクエア

江戸時代後期、豊橋地域を治めていた吉田藩主が、下級武士に副業として筆作りを奨励したのが始まりとされ、現在も職人が技法を継承。墨含みが良く、墨はけが遅いのが特長です。

### その3

#### 自動車輸入一位



三河港は、国内外の自動車メーカーが拠点を置く自動車輸出入港。2017年の輸入車の取扱台数は約19万台に上り、輸入台数、金額ともに日本一の規模を誇ります。

## うずらの卵生産量日本一！

# 愛知県 豊橋市

うずらの飼育に適した穏やかな気候と、長年養鶏で培われた高い飼育技術を生かし、全国一の産地となっている豊橋市。小さな卵には、栄養と生産者の思いがたっぷり込められています。

取材・文／丸山こすえ 撮影／川本聖哉



## 日本一にズームイン

### 人間が飲んでも おいしい水を与える



水温が高いとうずらが飲む水の量が減り、熱中症になることも。夏場は特に水温や水質の管理を徹底している

### オーダーメイドの 餌を使って飼育



白っぽい殻は、カルシウムが豊富な卵の目印

季節に応じて栄養の割合を変えるなど、餌にも細かな工夫が。はたのファームではオリジナルの配合で作った餌も使う

### 農協に集められた卵は 手作業で検査、出荷へ



組合員から集められた卵は、農協の施設で殺菌、洗浄した後、手作業で品質検査やパック詰めが行われる

**毎日25万個の卵を出荷。  
安全な卵を食卓へ**

豊橋はうずらの街。多くの家庭にうずらの卵の殻をカットする器具があります。この当地グルメの豊橋カレーうどんには、必ずうずらの卵がトッピングされているなど、地域に欠かせない食材です。

養豚をしていた父が、周囲の勧めでうずらの飼育を始めて今年で21年。現在、農場では卵を採取する親鳥35万羽と3万5000羽の雛を飼育し、毎日約25万個の卵を豊橋養鶏農協に出荷しています。消費者が安心して口にできる卵作りはもちろん、うずら一羽をしっかりと育て、長く卵を産んでもらうことを重視して生産に取り組んでいます。

**餌の配合や飼育環境に  
こだわって生産**

餌の栄養素が卵の質につながるため、餌には特にこだわっています。飼料メーカーと共同で、うずらが消化しやすく、卵の品質を安定させる配合飼料の開発にも取り組んでいます。また、鶏舎の床や天井、ケージなどの掃除を毎日行い、病原菌やウイルスの温床となるほこりを取り除き、うずらが過ごしやすい環境を整えています。

うずらの卵の生産という、豊橋ならではの農業を次世代につないでいくためには、収益率アップや労働環境の整備が課題です。養鶏の魅力を高めていくことも私たちの役割と考え、今後も力を尽くしていきたいです。

### ご当地グルメ 豊橋カレーうどん



カレーうどんの下にご飯が隠れたボリューム満点のご当地グルメ！トッピングのうずらの卵は、店舗によって生卵派とゆで卵派に分かれます。

はたのファーム  
幡野喜一さん(左)  
幡野真也さん(右)

兄弟で養鶏に情熱を傾ける兄・喜一さんと弟・真也さん。喜一さんは豊橋養鶏農協の組合長も務めている。



### DATA



### 愛知県 豊橋市

愛知県の南東部に位置し、東は静岡県と隣接。南は太平洋、西は三河湾に面している。年間を通して温暖で、露地野菜、果樹、畜産などの農業が盛ん。

**養鶏の生産技術を生かし  
一大産地に成長**

良質のタンパク質のほか、ビタミン、ミネラルが豊富なうずらの卵。その生産量は愛知県が全国シェアの7割を占め、なかでも豊橋市は、県内トップの生産量を誇ります。

うずらは、大正時代には家禽として全国で飼育されていましたが、戦時中の食糧難でその数が激減。戦後、豊橋市内の農家が、東京でペットとして残っていたうずらを譲り受け、繁殖、飼育を再開させたといわれています。

豊橋地域は、昔から養鶏が盛んで生産技術が高く、飼料や飼育設備の業者が多かったこともあり、一大産地に成長しました。市内には日本で唯一、うずら専門の豊橋養鶏農業協同組合もあり、卵の出荷、加工品の製造などを行っています。