確かな食べもの

辰巳芳子さんと生産者　卵　独自のえさでぷるっと濃厚　兵庫県丹波市・河南一夫さん（８４）

毎日新聞 2016年3月22日　東京朝刊

紙面イメージで読む

農林業　食　紙面掲載記事　ライフ

カンナンファーム

［PR］

ＡＴＡＯ人気の新作が入荷しました

at ao-shop.jp

一瞬で完売するＴＶ雑誌掲載アイテム再販 ATAO公式ショッピングサイトはこちらから

「力を合わせてがんばろう」と、（左から）孫の小森華さん、河南さん、長女の小森ゆかりさん

河南（かんなん）一夫さん

山道を３０分も走ると、山あいに大きな空間が広がる。１万３０００平方メートルの敷地に大小７棟の鶏舎が並び、すぐわきを竹田川が流れる。「蛍の里」と言われる丹波の山奥で「カンナンファーム」（兵庫県丹波市春日町栢野（かやの））の卵は育まれている。

社長の河南一夫さん（８４）は「子どものころ食べていた卵の味を再びよみがえらせたい」と四十数年にわたり、試行錯誤を重ねてきた。

先代は卵の卸屋を営んでいた。「私が子どもだった戦前のころは、卵は貴重品でした。白身が透明で、黄身もしっかりして濃厚な味だった。この卵、いつからか消えてしまった」

会社勤めをしながら、数十羽の鶏を飼いはじめ、４０歳過ぎには養鶏一筋に取り組んだ。平飼い、放し飼い、有精卵などさまざまな飼育方法を試したが、目指す卵は作れなかった。エサは専門の業者から仕入れていたが、子ども時分に経験した香ばしく、いいにおいのエサ箱とはあまりに違っていた。

「おいしい卵はエサで決まる、このことに気づくまでに時間がかかりました」

人間も食べられ、安全でおいしい食材に徹底的にこだわった。自家配合のエサは非遺伝

風と光がよく入る鶏舎（小森さん提供）

「カンナンファーム」の卵「やまぶき」。黄身は膜をつまみ、ようじを刺しても崩れない

子組み換えの丸粒トウモロコシ７割、北海道近海でとれた鮮魚の魚粉１割の他、ビタミンの吸収を促す地元産の生ニンニクの塩漬け、米ぬかなど２０種類。トウモロコシは毎日、専用機械でひき割り、酸化と雑菌のない新鮮なものにしている。

河南さんが一つずつ選び、独自の配合を考えてたどり着いた最高級のえさだ。２０年ほど前からは、長男の義則さんとともに、「おいしく安全な卵を作る」ことに２人で取り組んできた。

こうして作られた卵は、黄身と白身がそれぞれ、ぷるるんと盛りあがり、卵白は無色透明。黄身の膜を指でつまむと持ち上がり、ようじを刺しても崩れない。良質なたんぱく質が含まれ、栄養価の高いことの証しだという。

おすすめの食べ方でいただいた。熱々ごはんの上に生卵をおとし、白身と黄身を別々に食べる。白身はゼリーのような食感で、ほのかな甘みが上品だ。黄身は濃厚だが、すっきりしていて、後からうまみとこくが広がる。少しずつ混ぜていただくと、あまりのおいしさに気持ちまでもが温かくなった。

「みんなが幸せに、笑顔になる卵を作ろう！」と言い続けていた義則さんは先月、５１歳で急逝した。悲しみはいえることがない。この先、養鶏を続けられるかどうか、家族で悩んだ。「作り手の思いが感じられる卵を作り続けてほしい」というお客さんの声に後押しされ、娘、孫と一緒に、新たなスタートを切ろうとしている。

「卵で、多くの人に笑顔を届けられたら」という思いを込めて。【小川節子】＝次回は４月２６日掲載

やまぶき

４０個から３０００円（送料込み、税別）「カンナンファーム」info@kannan-farm.co.jp（電話０７９５・７５・０９３３）要予約。