

# 健康なニワトリから健康なタマゴが生まれる⑱

(最終回)

## タマゴのおいしさと健康なニワトリ

(株)PPQC研究所 加藤 宏光

【健康なタマゴとは…】

今月号でこのシリーズを終えることになる。《健康なニワトリから健康なタマゴが生まれる》というタイトルから、健康なタマゴとは何かを考えつつ稿を進めてきた。確かに健康なタマゴは健康な鶏から生まれることは間違いない。原稿の頭に解説したように、タマゴを形成するどの部分も健全である(卵殻まで含めて)ためには、母鶏が健康であることは必須であらう。ちなみに、免疫が落ちている成鶏群にND生ワクチン・BI株をスプレーすると、三〜七%産卵率が低下し、卵殻の粗ぞうなタマゴが同程度に発生する。生

ワクチンの使用は健康度合いで言えばノーマルの範囲を超えない。しかし、その使用に対してリアクションを起こした鶏は《タマゴのコンディションから見るかぎり》健康とは言い切れない。

二〇年以上も前のことである。群飼を前提としたウインドウレス鶏舎が普及し始めた。システム化された鶏舎における配餌システムが健康に飼養するポイントとして、チェーン式配餌機とホッパー式のそれが種々検討された。一長一短があったからである。

チェーン式では、餌樋のなかを飼料を搬送させながら回転するチェーンのスピードが遅いこ

とが問題視された。当時のシステムでは、一〇〇羽鶏舎を一巡するのに四五分かかった。このスピードでは、システムの後部に位置する個体はバランスのよい餌を摂取することができない、というのである。配餌当初の個体を選び食いをするため、後部に位置する部分に到るまでにコーンのような粒餌が残らない、というのがその論拠であった。これを解決するために、チェーンの回転スピードが上げられ、最新式(当時の)のシステムでは一五分で一巡するようにされたものである。

一方のホッパー式では、餌樋のレベルが均一でない(もしくは時間経過と共にレベルが狂う)

ことによって、場所によって配給される飼料量が均一でなくなる。また、群飼であるために採餌スペースが十分に取れず、摂取量に大きな個体差が生じるということも問題視された。

しかし、いずれかの配餌システムを取り入れた群飼ケージで飼育ケースが急速に増えていた。こうしたなかで《茹でても白身が固まらない》というクレームが突発したという情報を得た。IBやEDSの感染によって引き起こされることがあることは本シリーズでもすでに解説した。しかし、上に述べた事例は鶏病に起因するものとは趣を異にしていた。そのタマゴの特徴は

1) サイズが小さい

2) 濃厚卵白がないか極端に少ない

3) 卵黄の色も薄い(カラーファーンによる色度合いで六以下のモノもある)

感染症が直接原因となるケースでは卵黄色に大きな影響はないことが多い。しかし、極端な発熱等で大きなストレスに晒された際には卵黄色が薄くなることも経験される。重い症状により食欲が減退し、これに起因する栄養不良が原因となるのである。

これと似たメカニズムで起きる卵質不良の例として、強制換羽に際して実施する断餌が招くモノが上げられる。よく知られているように、鶏群は断餌してもすぐに産卵を停止するわけではない。一週間〜一〇日間かけて産卵を停止する。断餌後二日に産出されるタマゴではすでに卵殻のカルシウム量が少なくなり、三〜四日目以降では、卵白・卵黄質共に劣化している。先に挙げた例では、飼料コストを抑えることを目的として設計

された飼料を給与された鶏群において、採餌ペースが十分でなかったことに加えて飼養密度が定数を超過していたため、個体別に見たとき、採食量が十分でなかったことに起因するものと推測された。

それまでの常識は「鶏は飼料摂取量が不足すれば、産卵を停止する」というものであったが、育種改良の進展によって、身を削りながら産卵を継続する性能を得ていることに改めて驚いたものであった。

### 【おいしいタマゴ】

日本のタマゴはおいしい。情報収拾のため海外出張するたびに実感する。今年の初め、ベトナム、タイおよび中国を訪問して急発展する彼の国における採卵養鶏産業の実態を見聞した際にも、どの国のタマゴをとっても旨いとは言えなかった。

いまから二五年も前にハワイへ出かけた折に旨いと感じたオムレツは、その後を訪れた機会に同じものを注文して、その旨

味がなんのことはない、具にチーズをたっぷり加えていたためと確認できた。

他の国におけるタマゴはあくまで《素材》という位置付けなのである。オーストラリアや欧州の各国では小麦を飼料原料としているところも多い。こうした国のタマゴは卵黄色の白さが強いのと共にいかにも味が淡泊である(ときに無味とさえ感じられる)。

今月の随想にも触れたが、著者は五月に持続性感染症の情報確認を目的としてオランダとデンマークへ出張した。

滞在したホテルで朝食を摂るにあたって、ハードボイルドのタマゴを試してみたが、例に漏れずの卵質と味であった。

農業生産品の国際競争を語るるとき必ず問題となるのはコストの問題である。タマゴも例外ではなく、人件費の安いアジアの国々からの輸入品との競争が深刻に語られることが多い。

著者はこうした議論に際して必ず挙げる例がある。

すでに二〇年も前のことであるが、前のアメリカ大統領であったレーガン氏が訪日したときに帰国の手土産としたのが《松坂牛肉》であったという。

同じ牛肉と呼称されているため、つい同じ食材との印象があるが、実はアメリカカンピョウやオージービーフと和牛肉はまったく別の食品である、と理解すべきである。

安い牛肉を輸入して、その何倍もの価格の松坂肉を輸出する。この構造は今日中国の富裕層が中国産の値段の何倍もする日本産農産物を購入する事情と同じであると言える。

わが国の食材は輸入品に対比して如何にも旨い。タマゴも然り。そこで、タマゴの旨味に注目し直してみよう。

いま、山陰地方で《タマゴかけご飯ツアー》なるイベントが隠れブームだそうである。鳥取や島根、山口地方でそれぞれの地域に特産として根付いているタマゴを炊きたてご飯にかけて醤油によるシンプルな味付けで

食べながらツアーをする、というものだそうである（著者は直接情報に接していない。正確を欠く点ご容赦）。

国産のタマゴはとくに有名ブランドでなくともご飯にかけるとそれなりに旨い。しかし、四〇年も昔から味にこだわって作り続けている生産者も多い。

著者の尊敬する先生の一人、埼玉県に在住の篠原一郎氏も味にこだわり続けるプロ中のプロとして紹介したい。

彼ははじめてお会いしたとき、「採卵養鶏は鶏をいじめて成り立つ生業。自分達が生きるに十分な羽数以上をいじめる気にはならない」と語られた。

ご自宅ですき焼きとタマゴかけご飯をご馳走になったが、「自分の生産するタマゴは良質な魚粉を二三%以上加えている。だから味は和食に合うようになっている。ケーキを作るには絶対合わない」と話された。

確かに炊きたてご飯にかけた

味は抜群であった。ではあるが著者が感じ入ったのは味そのものより、自分の信じるものを追い続けるプロの姿勢であった。同じとき、

「キャビアを混ぜた餌で試作したタマゴもある。原料が高いのだからタマゴも一個一万円に付いた」

と話された（もつともキャビアの色が卵黄に移り黒ずんだ黄身で売り物にはならなかったのだそうである）。

旨いものは旨い。当たり前のことであるが、なぜ旨いかを紐解こうとすると意外に難しい。幾つかの参考書にもタマゴの成分や健康食としても特性、例えば、

1) 成分比率（水分、蛋白質、

脂質、灰分、無機質、ビタ

ミン）やエネルギー量

2) アミノ酸組成比率（アラニ

ン、アルギニン、アスパラ

ギン酸、シスチン、グルタ

ミン酸、グリシン、ヒスチ

ジン、イソロイシン、ロイ

シン、リジン、メチオニン、フェニールアラニン、プロリン、セリン、スレオニン、トリプトファン、チロシン、バリン）

3) 飼料内容によって変動する成分（ヨウ素、フッ素、マンガン、ビタミン類、リノール酸、リノレイン酸、オレ

イン酸、アラキドン酸、エイサコペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸等）

に関する記述はあるが、旨味・旨さについては述べられていない。

著者が接する生産者と語る際、しばしば言葉に上るのは、「旨い、不味いは個人の好みや印象が左右する」ということである。

たしかに、ある人に旨くとも別の人にそうは感じられなくとも、その人を責められる筋合いのものでもない。それゆえに、テキストに《旨味》について敢えて記述することは避けるのかもしれない。

植物性蛋白のみによる飼料を給与されて産み出されたタマゴは、概して臭みもなく味は淡泊である。これを物足りないとい評価する向きもあれば、旨いと褒める人もいる（このような製品は強い癖を主張しないため、ケーキの素材として好まれる）。

健康な鶏が産出して、健康なタマゴであっても、旨いと評価されないのはいかにも悔しい。そう思うのは一人著者のみではあるまい。

一九回にわたって、タマゴに焦点を絞って稿を重ねてきた。採卵、ブロイラーあるいは種鶏を介するものはすべて養鶏産業であり、タマゴのみを舞台上で場させるの記述では靴の上から指を搔かれるような思いを抱かれた方も多かったと想像する。

「機会を改めて、いろいろなテーマで野外の事例を紹介できる機会を得たい」と願いつつ筆をおく。長い間のご愛読、ありがとうございます。