



目指すは「健康絶好調」!

本宮烏骨鶏

地域住民が生涯現役で自立できる健康づくりを応援します!

「健康な卵」が健康な体づくりをサポート

本宮烏骨鶏 検索 0243(24)8553



遠赤外線を使い旨みが凝縮した「とろーり酵母卵」は、とろりとした黄身と柔らかくプリン状の白身の、半熟でも生でもない卵



株式会社本宮烏骨鶏 取締役会長

伊藤 彦太郎さんと社員の皆さん



粉末化した卵油を粒状にした新商品は、今年から販売の予定



生後2か月のメスのひな



▲震災後、ケージを20cmかさ上げして放射線量を低減

低脂肪・低カロリーで、肝臓の働き

「本宮烏骨鶏」の卵は、高たんぱく、長年生産の指導を行ってきた伊藤さんも、退職後は本格的に参加。昨年7月には株式会社組織変更をし、現在は6人の社員と約2000羽を飼育しています。

中

国で古くから不老長寿の秘薬として珍重されてきた烏骨鶏。旧本宮町では以前から農家で烏骨鶏が飼育されていましたが、卵の生産量が少ないなどの問題がありました。当時役場農政課に勤務していた伊藤さんは、そんな農家の方々の声を聞き、生産量を増やすため品種改良を提案。平成6年から、地域特産品として開発し、収入も得ようという、町の「高齢者生きがい対策事業」の一環として飼育に取り組み始め、「本宮烏骨鶏」が誕生しました。長

栄養価の高いヘルシーな卵

を助けるメチオニンが豊富なと不飽和脂肪酸の含有量が多いのが特徴。「鶏を健康に育てることが健康な卵を産んでもらうことにつながるから餌にもこだわり、地元企業のビール酵母や栄養価の高い餌を与えています」と伊藤さん。卵は地元や近隣の菓子店で材料として使われているほか、昨年11月からは、都内の有名レストランでも使用されています。

鳥骨鶏の飼育を通して夢が広がる

震

災後は放射性物質の対策をしながら、健康な本宮烏骨鶏を育て、その堆肥で土壌改良を行い、質の高い商品開発を目指す「本宮烏骨鶏プロジェクト」が始まっています。風評被害で注文が減った時期もありましたが、自分たちの取り組みを説明し、また風評をなくそうと本宮市役所と一緒にPR・販路拡大に努め、商談会に出かけるなどの活動をする中で、現在は注文も回復してきました。将来的には地元農家の方々に養鶏を委託して、鶏糞の活用と収入アップにつながるよう働きかけていきたいと伊藤さんは話します。

『食は命』が私のモットー。栄養バランスに気をつけた食事をすることで、地域の人々が健康になれば医療費もかからず、ひいては地域のためにもなります」と話す伊藤さん。これからのいろいろと夢はあるけどまだ秘密ですと、笑顔を見せました。