

理論編
実践編

宇宙意識という視座

Dr. for the Earth

地球のお医者さん

平井孝志

オーガニック農法・農業編・畜産編

オーガニックで健康ライフ

生命の系

循環と共生の根拠

科学と経済の陥穽

物質の系

第二部
實踐編



前ページ扉の写真＝焼き畑農業のために荒廃した森林を再生しようと、ボランティアでゴムの木を植える筆者（タイ北東部の山間地で）

ウズラ飼育に新たな「神話」

豊橋養鶉株式会社

代表取締役 森田 通夫

小さなウズラの玉子

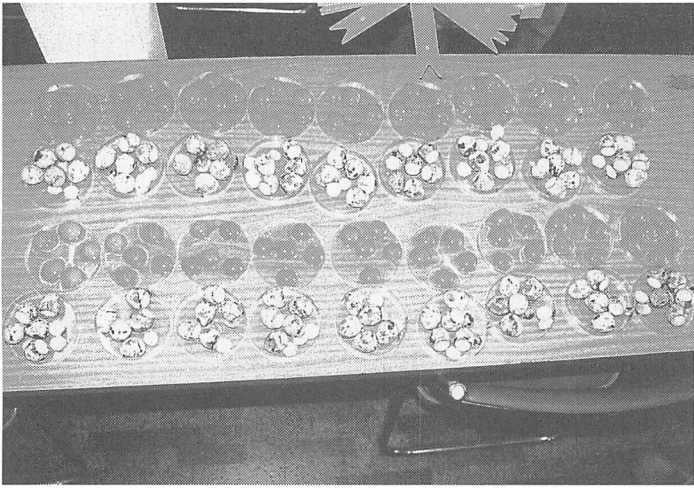
そこには目に見えない

大きな願いがこめられています

転職3年目で市長賞に

「四〇年以上ウズラにたずさわって参りましたが、ウズラ飼育二、三年生の方がこんなに良い玉子を生産するというのは、今まで自分は何をやってきたのかと思わずにはられません」――

愛知県豊橋市周辺は、全国のウズラ玉子の約七割を取り扱う主産地です。そうした地域で生まれた豊橋養鶉農業協同組合（以下、ウズラ農協）は、ウズラを専門に扱う国内唯一の農業協同組合で、現在、毎日約八〇万〜一〇〇万個を出荷しています。



共進会に出品された各農家自慢のウズラ玉子

一九九八年には設立三〇周年記念式典を開催させていただきました。式典の意義は数々あげられますが、中でもウズラ農協主催の「共進会」の最優秀者に与えられる豊橋市長賞は特筆すべきものがあります。共進会とは、豊橋市内の養鶏家が厳選した玉子を外部審査員を含む複数の審査員が公平かつ厳正に審査し、ウズラ飼育技術の向上と生産者の研鑽^{けんさん}を目的に行っているものです。

冒頭の言葉は、式典で全国の業界関係者を代表して本木堅之さん（株式会社モトキ代表取締役）よりいただいたご祝辞の一節です。本木さんは埼玉県で四五万羽を飼育する業界最大手、最古参の一人です。そのような方から、市長賞を受賞した内田実さんらを讃えていただいたこ



受賞の歓びを披露する
内田実さん

とは誠に名誉なこと、後進にとってはますますの励みになります。

「老いた船頭は道に迷わないが、若き船頭は道を見つける」と申します。専門書や研究機関、ましてや専門学校などないウズラ飼育という小さな業界では、経験というものが非常に大切です。しかしこの年の共進会入賞者四名のうち、二年連続

で最優秀に輝いた内田実さんはウズラ飼育を始めて四年目、優秀賞の塩野谷和昭さんと幡野正二さんはともに飼育開始二年目と、三名までが新規参入者で占められました。

もう一人の入賞者、鈴木信夫さんはウズラ飼育二〇年のベテランで、従来どおりの方法で飼育されていますが、内田さんら三名の方々は、本書で紹介された理念や哲学に基づく飼育システム（94ページ参照）を採用され、その農場が今、ウズラ業界の常識を覆しつつあるのです。

悪臭のない鶏舎への挑戦

設備業者としてウズラを飼育する鶏舎の設備も手がけたことのある内田実さんは、ウズラ飼

育の悪臭については誰よりもよく知っていました。内田さんは仕事柄出張が多く、結婚を機に地元に戻り腰を落ち着けたいと考えていました。そのとき平井先生のシステムによる悪臭の出ない飼育方法をテレビで見たのがきっかけで、転職を決意したのです。

ウズラは畜産業界の中で最もクサイといわれます。原因の一つはウズラのエサです。

ウズラの玉子は一個約一〇〜一二グラム。これはウズラの体重の八〜一〇%に当たります。鶏の玉子が体重の四%前後ということですから、ウズラが一つの玉子を産むためにいかに大きなエネルギーを必要とするかがわかります。

そのためウズラのエサには、良質の魚粉を主体としたCP（タンパク含有量）二四〜二五%という高タンパクのエサが必要です。ちなみに鶏のエサのCPは一五〜一八%ですから、ウズラ用のエサがどれほど高タンパクを含んでいるかわかりただけだと思います。

ウズラは成鳥でも成人男性の握り拳ほどの大きさ（体長一五センチ）、体重一二〇グラム前後の小さな鳥です。食べたエサはすぐに糞として排泄されます。その糞が腐敗すると、悪臭とハエで、鶏舎は読者の方がおそらく経験したこともないような状態となるのです。

鶏なら、広い大地の上で自然本来の姿で飼育する「平飼ひらかい」ができます。単位面積当たりの飼育羽数が少なく、糞臭があまり出なくて病気にもかかりにくくなります。一方、恒常的に摂

氏二四度という比較的高い温度を必要とするウズラは、一般にバタリー式という階層住宅のようなケージの中で飼育されます。単位面積当たりの羽数は養鶏の二〇〜三〇倍（坪当たり七〇〇〜九〇〇羽）。それほど高密度で飼育されます。

高い温度と密度の中にも、悪臭が発生しやすい原因です。

内田さんにとっては、知人の勧めもあったものの、悪臭もハエも出ないという誰も実現したことのないウズラ飼育への転職は、清水の舞台ならぬ東京タワーのてっぺんから飛び降りるほどの大変な覚悟のことだったのです。

地元ではウズラの悪臭やハエなどについては先刻ご承知のことですから、農場の新規開設はままなりません。ウズラ飼育二〇年という農家が廃業すると聞き、その場所を新しい職場とすることにしました。

給餌や給水の設備は新調しました。病気が大敵の畜産業にあつては建物も改築すべきでしたが、資金の関係もあり旧来の建物をそのまま引き継ぎました。

ほか新規導入したのは、電動の給餌・給水・集卵・集糞・温度管理装置、そして平井先生の理念に基づく水質活性化装置と微生物添加装置です。より自然に近い飼育方法であれば、自然本来のあるべき姿、つまり健康で病気にも強くなるということを信じて、ワクチンや抗生物質

は一切用いず、飼育を始めました。

噂は狭い業界の中ですぐに広まります。「病気が出て全滅しては意味がない。成功するためにはワクチンだけはしておきなさい」などと、業界の先輩方からは数々の助言があったようです。

「本当に病気は出ないのだろうか」「やはりワクチンだけはすべきか。しかしウズラ専用のワクチンはないし」——不安なまま幾日過ごされたことでしょうか。鶏やウズラなどの鳥類には特有の病気があり、ワクチンや消毒を定期的に行っている農場でも病気で全滅することがあるのです。

「うずらっ子豊橋」と農場名も決まりましたが、小さな雛鳥ひなから飼い始めたウズラから玉子が採れるまでは、内田さんの不安は募るばかりでした。

産卵率98%を達成

しかし「うずらっ子豊橋」は、内田実さんや周囲の心配をよそに奇跡的な成果を記録してゆきます。まず、悪臭がないのです。飼い始めた頃は「鶏舎の中で弁当が食べられたら大成功」ということを話しておりましたが、エサに大量に含まれる魚粉の匂いはすれど、糞臭や悪臭は

全くありません。

高温下での飼育は、悪臭に加え、ハエも年中出やすいのです。鶏舎につきもののハエも、梅雨や夏場でさえ探すのに苦労するほどで、一匹いたら「ハエがいましたね」と笑って済ませるほどしか見つけられません。

同じ鶏舎を以前経営されていた方は、鶏舎からずいぶん離れた場所にある家に住んでいますが、悪臭やハエがなくなり、内田さんは二メートルと離れていない同じ敷地内の家で暮らしています。

ウズラも肺呼吸が楽になって新陳代謝がよくなったのでしょう、産卵率も向上しました。

ウズラは孵化後約四〇日で玉子を産み始め、約三カ月後に産卵率のピークを迎えます。ピーク時の産卵率が高ければ高いほど経済産卵率・期間をよくすることができます。

経済産卵率は、投与飼料代や光熱費などのコストと優良産卵数との対比から計算されます。若いウズラは毎日産卵しますが、年老いてくるとエサは旺盛に食べるものの産卵率は低下し、市場価値の低い玉子しか産まないようになります。一個の玉子を得るために使用する費用と出荷できる玉子との損益分岐点は、産卵率にして約七割といわれています。

業界の常識では、生後約三カ月の最高産卵率が九割を超せば、経済産卵率を維持したまま一

年間、飼育できるということです。それが達成できて晴れて「一人前」のウズラ飼育業者と見なされます。しかしそうなるには大変な努力と経験が不可欠なのです。

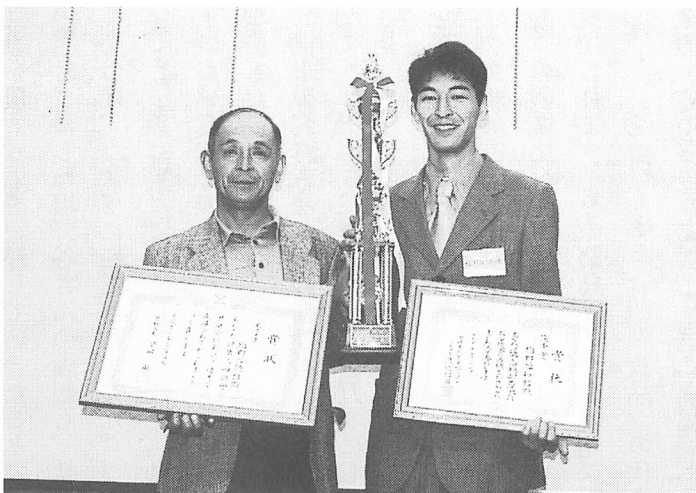
ところが内田さんは飼育一年目にして「一人前」の壁をいとも簡単に打ち破ってしまいました。生後九〇日目に記録した産卵率は九八％。その後一〇四日目にも同じ九八％を記録し、数え間違いないかと何度も数え直したほどです。

経済産卵期間も一年半を記録しました。玉子を産み始めてから一年たてば生きている鳥さえいない（産卵率を算出できない）ということも多い中で、経済産卵一年半という記録は、何か「作り話」めいた響きをもつほど、にわかには信じがたい出来事でした。

相次ぐ新規参入者

「ウズラはクサイ」という常識を覆した「うずらっ子豊橋」を見学した若者がいました。塩野谷和昭さんです。塩野谷さんは大手自動車部品メーカーに勤めるサラリーマンでしたが、仕事にもっと生き甲斐をもちたいと考えていました。脱サラした人が悪臭の出ないウズラ飼育で成功していると噂で聞き、足を運んだのです。

両親が養豚業を営んでいたので、「臭いのない畜産」については懐疑心でいっぱいでした。



平成10年度共進会で1位と2位に輝いた塩野谷さん親子

折しも微生物ブームで、実家でも数々の微生物を使ってはみたものの期待した効果が得られていなかったようでした。

一度行っただけではわからないと、臭いのこもりやすい雨の日や夜にも人知れず訪れたそうです。しかし何度訪れても臭いはありません。間もなく塩野谷さんは、これは本物だと信じるようになりました。

同じことをしているは父を乗り越えられない。そんなライバル心もあってウズラ業に転身した塩野谷さんは、持ち前の若さと研究熱心さを存分に発揮し、先輩の内田さんも驚くほどの成功を収めてゆきます。

後継者難で悩む畜産業界にあっては新規参入者だけでも珍しいのに、その素人たちが業界の

常識を覆す成果を記録していったことで、次々と新規参入者が出てきました。息子の成功を目の当たりにした塩野谷さんの両親も、軌道に乗る一方で糞尿処理に難渋していた養豚業に見切りをつけ、ウズラに転業されました。

「まだまだ息子に負けるわけには」「息子といえどもウズラは私が先輩」という塩野谷さん親子の良い意味でのライバル心は、平成一〇年度の共進会で一位二位を親子で受賞するという快挙をもたらしました。

従来の飼育方法からの転換者も含め、自然の摂理に学ぶ飼育システムによって飼育されているウズラは、現在、全国で一〇〇万羽にも及びます。

特選玉子と有機肥料を発売

ウズラは古来より薬鳥として珍重されてきました。その理由を現代科学に求めるなら、ニワトリの卵に比べて単位重量比でビタミン、ミネラル、アミノ酸が約二倍と栄養価が高いことがあげられます。その薬鳥ウズラを可能な限り自然に近い方法で飼育した無投薬の玉子は、まさに「人」を「良」くする「品」「食品」の代表的逸品です。ウズラ農協ではこのような玉子を「生命卵（いのちのたまご）」として特選し、発売を開始しました。

オーガニック農法によってワクチンや抗生物質を一切使用せず育てられた健康なウズラからは、健康な玉子が産まれてきます。卵殻が丈夫で玉子の集荷、運搬、選別時にひび割れをおこす割合が非常に低いのです。割ってみますと黄身も白身も色つやがよく、盛り上がっています。「生命卵」は、無投薬飼育の各農場で特別に選別されたものを、さらに熟達した職員が厳選します。厳しい目を経たものしか「生命卵」として出荷しません。市価より三割程度高くなりますが、人気が人気を呼んで現在では注文に応じきれないほどです。

ウズラ農協での出荷までの作業について簡単に説明します。各組合員から生玉子用に出荷された玉子は、ランダムにトレイごと抜き出して検査します。その後、自動洗浄ラインに投入し、卵を保護するクチクラ層を傷めないよう、ブラッシングをしない方法で洗浄します。洗浄にはミネラル水を使い、次に紫外線で殺菌します。

ラインの最終段階で一〇個ごとに自動でパック詰めします。パックは焼却時にダイオキシンの出ない素材（商品名「A-I-P-E-T」）を採用しています。そのため一パック当たり約一〇銭のコストアップになりましたが、環境への貢献を考慮して全面的に切り替えました。

ウズラ農協は加工玉子の生産も手がけています。組合員によって選別された加工用原料の玉子はボイルされ、自動殻むき機によって殻がきれいに取られます。それらは水煮卵として学校

給食や加工食品用となります。中華料理の八宝菜に入っている玉子を思い出される方も多いでしょう。

ウズラ農協では玉子の集出荷のほか、食鳥の加工、糞の処理も行っています。鳥類は胃腸が短く、食べたものをほとんど消化せず排泄します。そのため高栄養のエサで飼育するウズラの糞は、高栄養の肥料成分を含んだ良質の肥料原料となるのです。

以前は火力乾燥したウズラ糞を袋詰めにしていました。つまり「大地が喜ぶ肥料作り」という観点は全く持ち合わせていませんでした。肥料取締法上は成分保証表示をすれば肥料として登録・販売できていましたが、農家の方々の評判はよくありませんでした。

旧来の工場が老朽化し建て直す時期にきていたことから、「土にして土に返す」というコンセプトのもと、乾燥方式から発酵方式へと変更し、長期熟成型のプラントを採用しました。敷地面積が限られているため全量を最高品質の堆肥へと熟成させることはできませんが、現在、熟成期間の短い「うずら有機ゴールドジュニア」は露地栽培用、熟成期間の長い「うずら有機ゴールド」はハウス栽培用として販売しています。

東海地方は農業粗生産高日本一で、菊や大葉などを始め日本一のものがたくさんあります。菊や大葉の栽培は土壤消毒を実施しないと病害虫が出て収穫できないといわれていました。し



うずら有機ゴールド

かしウズラの無投薬飼育の実績から、農地も自然には違いないという大胆な発想でうずら有機ゴールドを使用し、土壌消毒なしで菊や大葉を定植していたできました。

全滅覚悟での実験でしたが、対照区の慣行農法区と比べても勝るとも劣らない収穫ができました。最初は怪訝そうだった生産者の奥様から「お寿司でも食べていきませんか」と声をかけていただけなこと

は、うれしい出来事でした。

浜松市の菊農家、村上さんや鳥居さんの話をもっと劇的です。お二人とも品評会への出品には熱心ではなかったのですが、うずら有機ゴールドなどを使ってからは状況が一変しました。ご当地の農協職員の方から品評会に出品すべきだと推薦され、そして何の気なしに出した品評会でなんと金賞、銅賞を受賞されたのです。

この結果を聞いたとき、平井先生の講演の一説が頭をよぎりました。

「話がうますぎる、出来過ぎたストーリー、やらせだ、と思われる方もおられるでしょう。」



ウズラ農協で扱っている各種玉子製品

でもね、自然を見てご覧なさい。山、川、土、植物に動物。生態系や物質の循環系。こんな出来過ぎたものはないでしょう。指がスムーズに動く。こうして話している間にも舌を噛むことなく口も舌も動いているんです。ロボットでこんな出来過ぎたことがあるでしょうか？ 自然に学べば自然の摂理が働き、出来過ぎた自然のような結果が出て不思議ではないんです」

未熟な有機肥料であればこのように上手くはいかなかったでしょう。熟成に熟成を重ねたうずら有機ゴールドは、「土壌消毒をしなくては病気になる。化学肥料でないと育たない」という常識を少しずつ覆し始めています。

それまでの乾燥ウズラ糞の悪評がだんだんと緩和され、発酵ウズラ糞の評判が徐々に高まっ

てきています。現在まで菊や大葉のほか、水稲、トマト、メロン、ブロッコリー、キュウリ、ナスビ、大根、ニンジン、ホウレン草、キャベツ、白菜などを栽培される数多くの篤農家の方からご好評をいただいています。

ウズラ玉子と同じように手間隙を惜しまず心をこめて熟成させるうずら有機ゴールドは、日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（JONA）よりオーガニック認証をいただきました。今後とも、オーガニック栽培など、将来の世代にわたって安心してご使用いただけることと確信しています。

小さな玉子に想いを込めて

私たちウズラ農協は、古来より薬膳料理として用いられてきたウズラ玉子の歴史に学び、皆様の健康に貢献できる農協でありたいと願っています。

そのために健康的な飼育方法、迅速で衛生的な出荷システム、かけがえのない環境に対して、負荷の少ない包装資材の採用などに取り組んで参りました。また長期熟成堆肥工場を新設し、環境保全型循環農業の達成に向けて「大地の喜ぶ肥料作り」もできるようになりました。

私たちは今、当面の目標が達成できた喜びを感じています。しかし現状が百点満点だとは考

えていません。

飼料については、命の系に基づくシステムの採用と、農家の工夫に加え、豊橋飼料株式会社（豊橋市）や株式会社北海屋（同）など関係各社の方々のご協力によって、CP二四%という高タンパクなエサを、カロリーを下げずにCPを一〇三ポイント下げることができるようになってきました。しかしまだまだ改良の余地はあることでしよう。

ウズラの飼育方法についての書籍は昭和四一年に出版されたものしかなく、現代にマッチしたものが求められています。そうした書籍を是非まとめてみたいとも考えています。そうすることでウズラ飼育の水準が全国的に高まり、ひいては業界全体の繁栄、消費者の方々に対するサービスの向上につながることでしよう。

改善すべき点を解決した途端、新しい課題が与えられます。次から次へと目標を達成していくことで少しでも多く人々の健康と環境保全に貢献していきたいと考えています。

ご注意

- 1 掲載文書は執筆時の生データを基にしていますので、推敲を経て実際に出版された文章とは若干違う場合があります。悪しからずご了承下さい。
- 2 リンクはどのページでも確認不要です。
- 3 商品宣伝・商用目的の引用についてはお断りする場合があります。
- 4 本サイトに掲載されている記事・コラム・解説文・写真・その他すべての無許可転載を禁止します。あらゆる内容は日本の著作権法及び国際条約によって保護を受けています。