

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

循環と共生の根理

科学と経済の陥穽

## 物質の系

第二部  
實踐編



## 赤城の自然つめこんだ玉子

藤井養鶏場 藤井 正雄

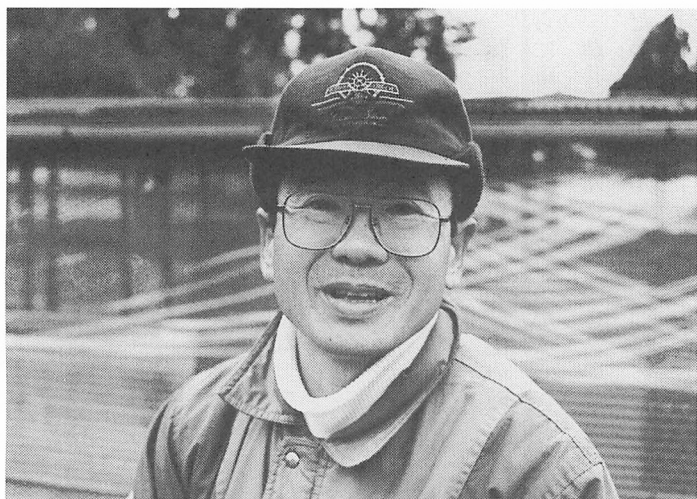
美味しい玉子を食べた人が

少しでも健康になっていただきたい

余計なことをしない方がいい

藤井養鶏場は群馬県赤城山の麓にある。高崎駅から電車で約一時間、敷島駅で下車して、さらに車に乗り約三〇分かかる。

藤井正雄さんのおつき合いはもう一〇年ほどになるだろうか。最初に出会った当時、無名だった藤井さんは、数年前からマスコミに頻繁に登場するようになった。関口宏の「どっちの料理ショー」、月刊誌「料理王国」とその記事をまとめた「おたずね申す日本——食材の現場



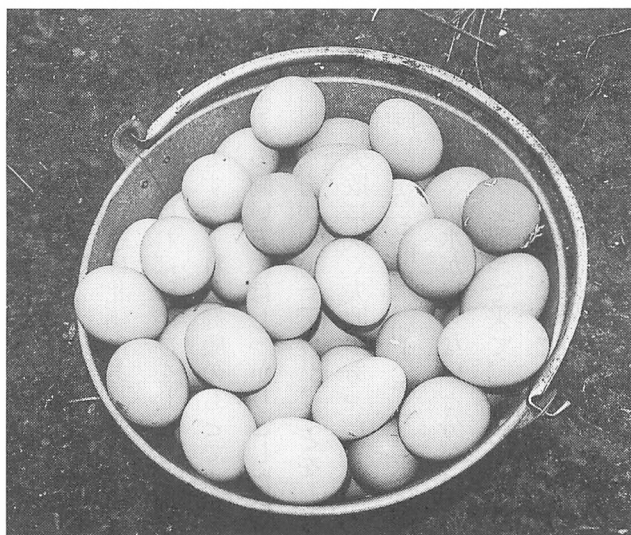
「お元気ですか」と、玉子を食べた人の健康を気遣う藤井さん

からー」(大本幸子著、TBSブリタニカ)など。料理家の先生や消費者のロコミもあり、今もマスコミからの取材依頼が後を断たない。

「日本一の玉子」というのは藤井さんの言葉ではない。マスコミの宣伝文句であり、「日本の玉子は別にある。良い玉子とはかくあるべし」というご批判も聞こえてきたそう。藤井さんは自分の作る玉子が日本で何番目かということに深い関心があるわけではない。ただしこれだけは言える。藤井さんの玉子に寄せる情熱は、日本の養鶏家の中でもトップクラスであることは間違いない。

藤井さんが目指すものはもっと素朴で純真なことだ。飼う方としては、赤城という自然を余すことなく玉子に詰め込むということだろう。

取れたての玉子、このまま食べてしまいたい



それは、病床の父親に食べてもらえなかった、安全で美味しい玉子をみんなに届けたいという想いに支えられている。そんな想いが詰まった玉子だから、食べた方から「藤井さんの玉子に出会えて本当によかった」と感謝されるのだから。

どうしたらそんな立派な玉子ができるのか。

最初に鶏舎を見せていただいた。

「オンボロで恥ずかしいです。本当にお見せするような代物じゃないんです」と、藤井さんは恐縮しながら案内する。近代養鶏をご存じの方なら、その言葉を文字通りの意味に取られるだろう。銀座のブティックのような養鶏場などお目にかかったことがない。しかし藤井さんの養鶏場はオンボロという感覚からはほど遠く、

私の目にはむしろ美しいとさえ映った。

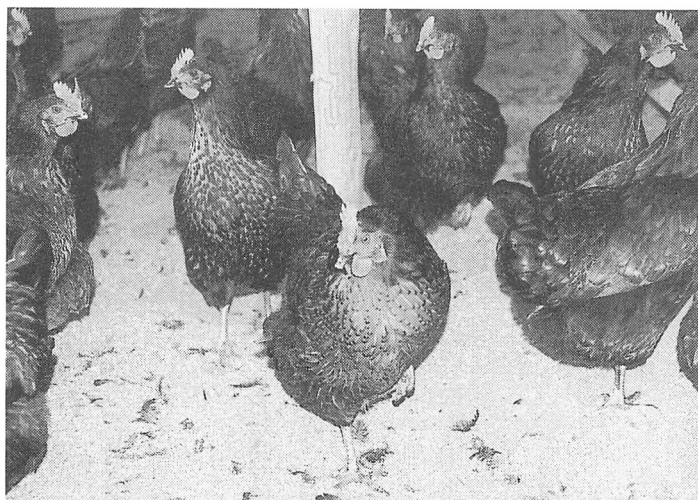
「冬の間も窓を閉めないんです。といっても雨戸もありませんが（笑）。雪が吹き込むと寝床がなくなるので、窓は北側にあります。鶏は寒ければ寒いなりに（寒さに対応する）身体ができてきます。暑ければ砂浴びをしたり、地面に穴を掘って寝ています。自然の空気を十分に吸って欲しいんです。それが健康のもとですから」

藤井さんの飼い方にはすっかりとした指針がある。藤井さんの言葉を借りればそれは「できるだけ自然な方がいい」「余計なことをしない方がいい」ということだ。この言葉が指針となるまでには失敗に次ぐ失敗があった。

「鶏を飼い始める前に、知人から、水は雨水で事足りると教えていただいたんです。でも、飼い始めてすぐに水が足りないと分かって、沢までバケツを持って何度も水汲みに行きました。それからタンクを買って来て、水を置くようになったんです。今考えれば、この地方はそんなに雨の多いところじゃないですから、雨水だけではとても足りないですよね」

水については次のようなエピソードもある。藤井さんの鶏に対する優しさが表れているので、紹介したい。

養鶏場がある土地は標高約六〇〇メートル。冬の寒さは厳しい。ときにマイナス一五度にも



毛の艶がいい鶏は、一目見て元気だとわかる

達する。水タンクには分厚い氷が張る。そんな冷たい水を飲む鶏はかわいそうだと藤井さんは思った。ガスボンベとガスコンロ、一〇リットル以上入る大きなやかん、魔法瓶を買い込んだ。そして毎朝、氷を割って冷たい水を温めた。ガス代だけで月に何万円もかかった。

ところがあるとき飼いが厚い氷をガリガリと噛んでいるのを見た。温かい水があるのに氷を食べている。藤井さんは冬には冷たい水でもいいんだと納得した。今はタンクの氷を割って中の水をそのままやっているという。「余計なことをしなくて良かったんですね」と苦笑する。

### 美しい鶏は病気知らず

「エサなど、与えるものはできるだけ無農薬

のものを使うようにしています。北は北海道から南は九州地方、中国などからもさまざまな資材を送っていただいています」

鶏のエサを見せていただいた。無農薬のトウモロコシ、ゴマ、数種のお酢、緑の葉っぱものはモロヘイヤやプチヴェール。そして、筆者からの微生物。「お陰様で鶏も元気なんです。ありがたいことです」

人間様でもここまで徹底して無農薬有機農産物を厳選して食べている人はいないだろう。

「雛は買います。(孵化後) 四〇〜五〇日齢の初生雛です。買ってきたばかりの雛が入ってきますので案内しましょう。昨日入ってきたばかりなんですよ。まだ慣れてなくて、みんな隅っこに寄り集まっています。ときどきホームシックにかかったような雛もいますが、そんな雛でもこうして飼っているうちに元気に玉子を産むようになります。成鶏を見てください。元気でしょう」

鶏の毛艶けづやを見れば特に「美しい」と感じられる。「ネラ」という種の鶏だ。密飼いや消毒などによる鶏のストレスは毛艶に表れる。人間でも顔色がいいとか悪いとかいうのと同じだ。藤井さんの鶏は一目見れば健康だとわかる。羽毛が輝いている。オンボロ鶏舎というが、新鮮な空気と太陽、そして居住空間が十分に与えられている。



艶がいいですねと言うと、「微生物様やミネラルのお陰です。面積当たりの羽数が少ないので十分毛づくろいができてもいるのでしょう」と藤井さんは話す。「病気もお陰様で出ないですね。どこそこで病気が出たという話を耳にしますが、ここでは出ないですね。でも入れた雛が全て良鶏かというところ、そうではないですね、ときたま事故で一匹死んだりはしますし、玉子を抱き始めて産まなくなるものもいます」

養鶏場に特有の悪臭とも無縁だ。「臭いはこの通りです。いただいた微生物を撒いたり、食べさせたりしているだけです。毎日、掃除しているわけではありません。でも臭いはしなくていい。皆さんびっくりされます。臭いがないって。本当に鶏がいるのかと思われるそうです。建物がこんなポロなんで、さぞ臭いだろうと思われるでしょう」

藤井さんによると、産卵率は若い鶏で九割ぐらい。二年近くの鶏だとそこまで良くはないという。産んだ玉子の数は記録しているが、その数字に一喜一憂することはない。有精卵にはこだわっておらず、藤井さんの玉子は無精卵。

「一坪に六羽ぐらいを基準にしています。もっと密飼いもできるんですけど、鶏がかわいそうですから。今は全部で約三五〇羽です。昨年、鶏舎を増設して五〇羽増やしました」

話の途中で奥さんから「産んだよ」と告げられ、藤井さんは「どれ? 持って来てよ。昨年



「養鶏だけで食べていきたい。それまではゴルフ場でアルバイトです」

増やした鶏舎で、今日初めて産んだんですよ」と嬉しそうに話す。

「これが（新鶏舎で）初めて取れた玉子です」。藤井さんから大事そうに持たせていただいた玉子はまだ温かく、手の中にじんわりと温もりが伝わった。

### 愛情もいっぱい玉子

藤井さんの夢は、さらに規模を拡大して一〇〇羽態勢にすること。「まだまだ時間がかかります。それまではゴルフ場でアルバイトですね」

藤井さんの玉子は安くはない。スーパーの特売品と比べれば一〇倍ほどもする。それでも注文に応じきれない。かといって出荷をすぐに増

やすことはできない。養鶏だけで食べていきたいという夢とは裏腹に、時間は容赦なく過ぎていく。でもあせらない。自然に増やしていけるようになるだろう。全ての注文に応じるにはまだしばらく時間が必要だ。「順番待ちの方々には申し訳ないです」と、本当にすまなそうな藤井さん。

「お元気ですか？」

「皆さんお変わりございませんか？」

「玉子は無事つきましたか？」

「玉子の味はどうですか？」

玉子と玉子を買った人の健康をいつも気にしている藤井さんは、小さく、ゆっくりと話す。

「美味しい玉子を食べていただきたいんです。玉子を食べた人が少しでも健康になっていただきたいんです」

赤城の自然を詰め込んだ玉子には、藤井さんの優しさと愛情も詰まっている。

## 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。