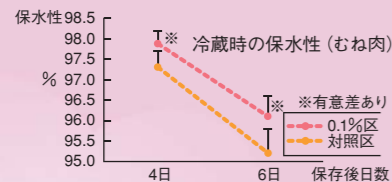


うめどり健康カルテ

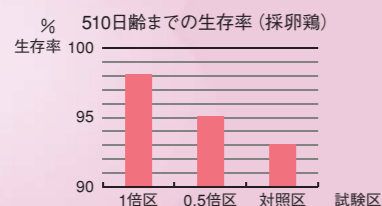
鶏の抗病性が向上しました

グラフ中の1倍区はBX70を0.14%、0.5倍区は0.07%添加しています。

1 ドリップ少なく鮮度長持ち!!! 自慢の保水力



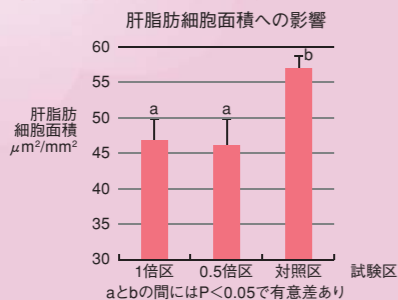
2 免疫力アップ!!! 生存羽数、生存率の向上



3 体を守る機能が強化! 細胞性免疫の向上 (PHP-A肉垂皮内反応値の上昇) (ツベルクリン様反応)

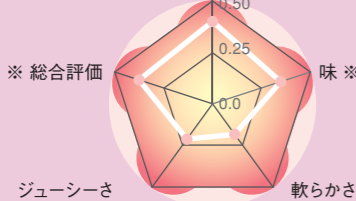
液性免疫の向上
(ワクチン抗体価の上昇)
(血中IgG濃度の上昇等)

4 肝機能良好! 代謝性の向上 (肝臓内脂肪細胞面積の減少) (肝臓内脂肪含量減少、血糖の減少)



5 試食による官能検査結果 (むね肉)

(対照区に対する0.1%区の平均評価点)
(対照区は0.00として評価)
※有意差あり (P<0.05)



※ 20~50代の32名の試食で対照区と比較したところ、特に香り、味について良好な結果が得られた。

※データはすべて和歌山県養鶏研究所による研究結果です。



愛嬌あふれる人柄の坂本さん。「ただ高く売るのがブランドじゃなくて、値段も中身も安心なのがブランドやと思います」。

紀州うめたまご
元気な鶏から元気なたまご

さて、卵はどうか。養鶏研究所によると、梅酢を与えられた採卵鶏は産卵率が向上し、鶏が健康になって生存率が伸びたうえに、飼料効率も高まった。卵の白身の盛り上がりも良くなって、いわゆる「こんもり、びちびちたまご」になったのだ。さらに、通常の卵に比べて、葉酸やパントテン酸、ビタミンAなどの有用物質も増加している。

白浜町のさかもと農園では、四年前から「紀州うめたまご」の



生産をはじめた。「これまでも、安心して食べてもらえる卵を提供したいと考えて、平飼いで鶏を育て、飼料も工夫して「ブランド卵」地たまごを生産してきました。『紀州うめたまご』の生産を始めたきっかけは、とにかく鶏が元気になるということ。鶏は年をとるとレバーが白っぽくなるのが普通なんです。梅酢を与えた鶏のレバーはいつまでも赤くて新鮮。元気な鶏は美味しく安心できる『紀州うめたまご』を産んでくれます」(坂本好孝社長)

現在坂本さんが育てている鶏は成鶏が約一万羽。「紀州うめたまご」

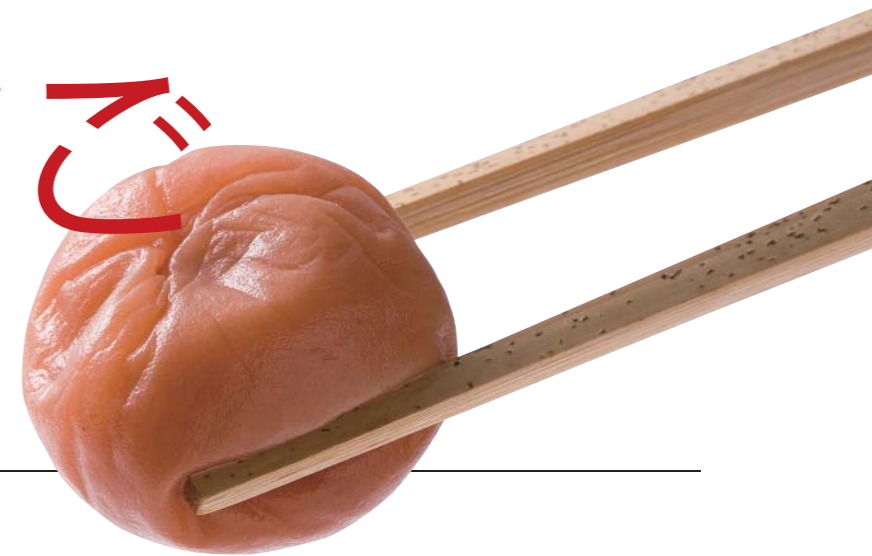


御坊市のボナベティ・ヤナギヤでは、うめたまごを使ったロールケーキ「御坊ものがたり」が人気。

まごは、白浜のホテル、レストラン、地元スーパーなどにも直送で届けている。食の安全に対する関心の高まりもあって、産地表示や品質を気にする消費者が増えている。産地がはっきりしていて安心・健康な鶏から生まれる「紀州うめたまご」に寄せる地元期待は大きい。

梅どり 梅たまご

品質一番



梅が人の身体にいいなら、鶏にもいいはず。紀州南高梅を作るときにでてくる梅酢を飼料にまぜてみたら、元気で美味しい「紀州うめどり」と「紀州うめたまご」ができた。

梅酢を鶏に与えてみた

梅の漬け込みで滲みでてくる梅酢。家庭なら紫蘇漬けに利用できるが、日本一の梅干生産量を誇る和歌山では、大量にできる梅酢が悩みのタネだった。何とかならないものかと考えた梅干製造業の(株)紀州ほそ川と県の養鶏研究所が、10年ほど前から有効活用を研究してきた。以前から「鶏に梅を食べさせたら元気になった」という話はあった。養鶏研究所は、飼料に梅酢を混ぜると鶏にどんな影響を与えるかを研究。その結果、優れた効果が確かめられたのだ。

紀州うめどり

日本一のうまい鶏

梅酢を利用した飼料で生産された鶏肉・鶏卵は、「紀州うめどり・紀州うめたまご」と名づけられた。二〇〇五年には、「紀州梅どり梅たまごブランド化推進協議会」が発足、可愛いキャラクターもできて、和



歌山県の新たなブランドとして普及が図られている。

「紀州うめどり」は普通のブロイラーに梅酢を加えた飼料を与えることで誕生する。ここで使用する梅酢は、塩分を抑えた紀州ほそ川特製のもの(BX70)。たったそれだけで病気に対する免疫性が高まる。健康なだけでなく、歯ごたえや香り、味まで良くなるのだ。その証拠に、2008食肉産業展「地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」で、全国のブランド鶏を抑えて堂々の総合一位に輝いた。

もともと廃棄されてきた梅酢を再利用しているわけだから、値段も抑えることができ、ブランド鶏としてはお値打ち。むしろ、産地が見える、健康によさそうという安心感が人気を呼んでいる。梅酢の廃棄による環境汚染も防止できるので、まさに「石」鳥といったところだ。

「秋の紀州うめどりランチ」(2008年11月30日まで)

シェフ6人がランチで饗宴

「そんなに美味しい「紀州うめどり」ならば腕を奮おうじゃないか」と乗り出したのは、和歌山市内の6つのホテルレストランだ。シェフ6人が「秋の紀州うめどりランチ」をテーマに、2008年9月から11月にかけて、地元産の秋野菜などもふんだんに使ったオリジナル料理で饗宴している。

今回は「第一楽章」と銘打ち、6店を回ると豪華景品が当たる、というイベントだったが、地元はもとより県外のお客さまからも好評で、今後、「第二楽章」も期待できそうだ。



参加ホテルレストラン/和歌山マリーナシティロイヤルバイパスホテル:カーロ・エ・カーラ、ワカヤマ第二富士ホテル:アミティエ、和歌山東急イン:シャングリラ、ホテルグランヴィア和歌山:バスワード、ダイワロイネットホテル和歌山:サンクシェール、ホテルアパローム紀の国:ツインバード