



生後一日目のヒナから 手塩にかけて育てていく。

日本海の見える里で、おいしい鶏卵が日々産まれている。その名を『セレブの気持ち』。言われてみれば、朝の食卓にぽこっと割りたいかにも元気なたまごがある景色は、それだけで優雅な気分だ。たまごには、そういう力があるにちがいない。

今市美樹さんは結婚と同時に、このファームで鶏卵生産の仕事に携わっている。ここへお嫁に来る前はまったく違う職業だったし、「だいち、子どものときから動物を飼ったことがなく育ってきたのだけれど……」始めてみれば、日々じわつと喜びが広がってくるような、そんな仕事だと実感した。何よりもこのファームの鶏卵生産の取組み方に共感している。いいたまごは健康優良な親鶏から産まれる。その、当然の理屈を徹底的に守っている。住みよい環境と身体にいい食事はどんなことがあっても必須。しかも、それはヒナのときから求めなければならない。だから生後一日目から育てていく。まさに、手塩にかけているのだ。そのぶんコストはかかるけれども、おいしく安全なたまごのためには欠かすことのできないことだというのが、今市鶏卵の考え方である。「鶏への愛情の深さがスタッフみんなに共通しているのです」県外にも出荷されるが、地元での需要もむろん多い。「産みたて」の新鮮さが大人気だからだ。湯梨浜の朝のきれいな空気のなかを、健やかなたまごが「おはよう」と運ばれる。清々しい光景である。

湯梨浜ファーム今市鶏卵
今市美樹



ゆ
う
ゆ
う
ゆ
り
は
り
ま