

「ふくしまの卵」の 万全な品質管理

食品の中でも特に品質管理が求められる卵。福島県養鶏協会に属する18の養鶏場は、外部の研究所にも協力を仰ぎながら、万全の体制で安全性の向上に取り組んでいます。



取材協力/
獣医師、農学博士、
ピーピーキューシー研究所 所長
加藤宏光先生

その1 飼育環境

サルモネラ菌や鳥インフルエンザなどの脅威にさらされやすい卵の生産現場は、厳密な管理体制が必要不可欠。福島県の養鶏場では、屋内鶏舎で飼育し、作業員以外の人出入りを制限。清掃も念入りに行い、クリーンな環境を整えています。また、エサは搬入するたびに、水は養鶏場ごとに月一度の割合で、モニタリング検査も実施。

その2 徹底した安全検査

食の安全性を確保するには、納得のいく検査体制でデータを積み重ねていくことが必要です。福島県の養鶏場では、場内の状態を定期的に安全検査すると同時に、卵の安全性についても毎月モニタリング検査。特に原発事故以来、できるだけ隔週で卵の放射線量を測定し、不検出のものだけを出荷するようにしています。



その3 卵の鮮度検査

ニワトリの種類によって若干違いはありますが、卵は鮮度が落ちると卵白が流れやすくなるため、研究所内に室温で4日保管した卵についても鮮度を確認。その劣化の仕方からニワトリの健康状態も監視しています。



放射性物質検出ゼロ! ※2011年12月31日 福島県養鶏協会調べ

モニタリング検査の結果の詳細は、協会ホームページまで。
www.fukushimaken-youkei-kyokai.org/

提供/福島県養鶏協会

「ふくしまの卵」を使ったスイーツで福島県を応援!!



株式会社丸福織物 外食事業部
取締役部長 齋藤陽一さん

噛めば噛むほど味わいが増すライスバウムの専門店「バウムラボ樹楽里」を運営。福島のおいしさと元気を届けようと、商品には地元産の「ふくしまの卵」と米粉を使用している。



福島県養鶏協会
会長 三品清重さん

福島県養鶏協会は、福島県全域の養鶏場で構成された機関。自身も、県内で養鶏場を営む。地元の研究所にも協力を依頼し、「ふくしまの卵」の万全な品質管理を徹底している。

福島県養鶏協会一丸となって、卵の品質管理に努めています。

味と色合いを左右する卵は、 ライスバウムの重要な食材



ライスバウムの色合いや風味を出すには、「ふくしまの卵」は欠かせない存在。

三品 樹楽里さんのライスバウムは、地元でも人気ですね。味はもちろん、モチモチの食感や、まろやかな卵色も食をそそります。齋藤 当店のコンセプトは、地産地消。生地には、地元産の「ふくしまの卵」と米粉を使用しています。特に卵は、ライスバウムの味わいと色合いを左右する重要な食材なので、思い入れがあります。三品 なぜ福島県産にこだわっていらっしゃるのでしょうか? 齋藤 福島は私の生まれ故郷でもありますし、地元のおいしいものを発信していきたいという思いがあります。また、卵の場合は、産地直送で新鮮だということも決



自家工房で丁寧に焼きあげる、福島北店店長の森さん。

おいしい
福島の食を
今後も発信して
いきたいと思います!



め手になりましたね。三品 なるほど。確かに卵は、新鮮さとおいしさのポイントです。「ふくしまの卵」は、その鮮度維持にも力を入れています。齋藤 東日本大震災直後は、やむを得ず、他県産のものを使用していた時期もありました。ですが、やはり故郷を元気にしたい、応援したいという気持ちが強くなり、今は放射性物質についても安全性が確認された地元産の「ふくしまの卵」と米粉を使用して、ライスバウムを作っています。三品 ありがとうございます。実は、日本では生卵を食べる習慣があるせいか、もともと卵の生産現場は品質管理への意識が非常に高いんです。

です。震災後、福島県養鶏協会は一丸となって、さらにその検査体制を強化し、おいしい卵の安全性を確保しています。齋藤 お話を聞いて、これまで以上に安心しました。福島は今、とても大変な時ではありますが、「ふくしまの卵」を使ったライスバウムで、全国の皆さんに少しでも地元のおいしさと元気を届けられれば、私もうれしく思います。三品 そのお手伝いができるよう、今後より安全・安心な卵の生産に努めてまいります。

地元への思いを強くするのうちに、硬く握手を交わした三品会長(左)と齋藤部長(右)

品質管理の行き届いた
地元の新鮮卵を使用

こだわりのスイーツで

おいしさと元気を発信!

新鮮&おいしい
ふくしまの卵

新鮮でおいしい「ふくしまの卵」を使ったライスバウムで人気の「バウムラボ樹楽里」。その運営に携わる齋藤部長に、福島の食材に対する思いを福島県養鶏協会 三品会長との対談で語っていただきました。



「ふくしまの卵」を使った
ライスバウム



ライスバウム プレーンS
サイズ(直径15cm、高さ4cm
1155円)は、しっとりモチモチとした食感が特徴。

人気商品

●●● バウムラボ樹楽里 福島北店

昨年12月、松川本店に続きオープンした福島北店。地元産の「ふくしまの卵」と米粉で作った「ライスバウム」の専門店として人気。店内に併設された自家工房で、一層一層やさしく丁寧に焼き上げています。

福島県福島市
南矢野目字谷地 70-5
☎024-573-2866
🕒10:00~19:00
年中無休 http://b-kirari.jp/



福島県生まれの「ライスバウム」を召し上がってください! 商品は店頭のほか、ネットでの取り扱いも可能です。

(右) 齋藤部長、(左) パティシエ伊藤さんが手に持っている堅焼きライスバウム「心織 SONNE(ソネ)」(直径約13cm、高さ11cm 4200円)は、手土産としてもおすすめ。