

<たまごについて 回答：クレスト様>

●にわとりは、一日に何個卵を産みますか、季節によって違いますか。産む時間はきまっていますか。

にわたりの体の中でたまごができるのに、24～26時間かかります。一番卵をたくさん産む時期で1日に1個の卵を産みます。産む時間は決まっていますが、だいたい午前中が多いです。

●卵の大きさや殻の色や黄身の色、殻の厚さが違うのはどうしてですか。

・にわとりが若いほど小さな卵を産み、日齢（鶏が産まれてからの日数）とともにだんだん大きくなってきます。
・殻の色は鶏の種類による違いです。
・黄身の色は、鶏が食べる飼料のトウモロコシの色やパプリカなどの色に影響されます。
・殻の厚さは、鶏の日齢（＝卵の大きさ）や、猛暑などで餌を食べる量が減ると薄くなる傾向があります。その場合、養鶏場（鶏を飼っているところ）では、飼料に入れる牡蠣殻を増やしたり、涼しくなる夜間に餌をあげるようにしたり、といった工夫をします。

●卵はどのように集め、産まれてからパックし出荷するまでどれくらいかかりますか。

卵は養鶏場からコンベアで大切に運ばれます。卵を集めたら、その日のうちにパック詰めして出荷したものが皆さんのお手元に届くのが、生協たまごの特長です。

●黄身が2個の卵はどうしてできるのですか、見分け方はありますか。

産卵を開始して間もない若鶏が、2個の卵黄を連続的に排卵して卵を作ったものです。若い鶏が産む卵は、ふつうは小さいのに黄身が2個の卵は大きいので、鶏舎では見分けることができるのですが、他の日齢の鶏が産んだ卵と混ざってしまうと見分けることはできません。

●良い保存方法を教えてください。

卵は必ず冷蔵庫で保存しましょう。冷蔵庫の吹き出し口は温度が低くなりすぎる可能性があるため避けましょう。ドアポケットは室内の気温の影響を受けやすいこと、振動を受けやすいことから長期間保存しない方が良いでしょう。長期間保管する場合は、購入時のパックごと保管することをお勧めします。

<にわとりについて 回答：デイリーファーム様>

●何才まで生きていますか

にわとりの寿命は5～10年位ですが、デイリーファームで卵を産むにわとりは2才までで、その後はまた新しい鶏に入れ替えています。2才を超えた鶏は食鶏となります。年を取ったにわとりが産む卵は殻が割れやすくなったり、卵を産まなくなったりするからです。

●一羽の鶏は一生にどれくらいの卵を産みますか

デイリーファームにいる鶏達は一年間で一羽あたり約320個の卵を産んでいます。2年目以降は年を取るにつれて少しずつ生む数は減っていきます。

<にわとりのお世話について 回答：デイリーファーム様>

●にわとりはどんな所に住んでいますか

ケージという網に囲われた中で暮らしていますが鶏が窮屈にならないように入る数は調整しています。またケージの中では餌や水を食べたり飲んだりできるようになっていてフンをして底網の下へ落ちていくので衛生的です。

●にわとりのお世話はどんなことをしますか

餌や水がきちんと食べたり飲んだりできているか、温度が熱くなりすぎていないかなど毎日何度も入って見回りをしています。

●暑さ対策はしていますか

大きな換気扇がいくつもありその時の温度によって換気扇の動く数を24時間自動で調節しています。さらに暑い時は自動で空気の取り入れ口に水が流れて涼しい空気が流れるようになっています。

●にわとりが病気になったらどうしますか

デイリーファームでは毎日鶏舎の中を清潔に保って環境を良くし、病気にならないような強い鶏を育てています。また育成時にいろんなワクチンを打って予防をしたりもしています。病気になってはいけません。デイリーファームでは専属の獣医がついていますので病気になったとしてもすぐに適切な対応ができるようになっています。

<えさについて 回答：クレスト様>

- どんなえさを、どんな頻度で食べていますか。えさによって卵の値段が変わりますか。

トウモロコシや大豆粕（大豆油をしぼった粕）、魚粉などが混ざった餌を1日4～6回に分けて与え、鶏は好きな時についばみます。一羽が一日100～110g位を食べます。たまごの値段は飼料の値段によっても変わります。生協たまごのように遺伝子組み換え混入防止済みのものを使うことや、特殊卵（ヨード、ビタミン類、DHAなど）のように飼料に添加するものの量を変えることは、たまごの価格が変わる要因の一つです。

<衛生管理について 回答：デイリーファーム様>

- 卵が生で食べられるのは日本ならではと聞きました、どんな衛生管理がされていますか。安心してたべられるために気を付けていることを教えてください

食中毒を予防するために、卵の検査、鶏のフン、鶏舎の埃、エサの細菌検査を毎月しています。鶏が病気にならないように、悪い菌が入らないように衛生管理したものを皆さんにお届けするので、生でも安心して召し上がっていただけます。卵は冷蔵庫に保存して、賞味期限内に食べて下さい。また、ひびが入っていたり割れていたりしたら賞味期限内でも必ず加熱して食べてください。海外では卵は、生肉と同じように、生で食べる習慣がありません。

<生協たまごについて 回答：クレスト様、デイリーファーム様>

●生協たまごのおいしさの秘密は何ですか。こだわっていることはなんですか。

鶏の健康に気を配ること、良い餌、良い環境で育てること、衛生管理、品質管理に気を付けています。 <クレスト様>

美味しさの秘訣は、鶏が健康であること、卵を新鮮なうちにいただくことです。 <デイリーファーム様>

<生産者の方の想い 回答：クレスト様、デイリーファーム様>

●どんな気持ちでお仕事されていますか。嬉しいこと、楽しいこと、大変なことややりがいなど教えてください。

美味しい卵をお届けすること、安全・安心・高品質・安定供給のために様々な取り組みをしています。嬉しいことは、組合員さんとの交流で、生協たまごのファンになっていただけること。楽しいことは、組合員さんや生協の職員と、学習会や料理交流、商品交流会をすること。大変なことは、猛暑対策、防疫対策への対応です。やりがいは生協のたまごは美味しいと言ってもらえることです。 <クレスト様>

やはり組合員さんに「おいしい」「この卵以外食べられない」といったお言葉を頂くと嬉しいです。弊社では「健康なお母さん鶏からはいい卵が産まれる」をモットーに衛生面・飼料などこだわっております。その中で皆さんもご存じの通り、鶏も生き物です。毎日糞をしますので毎日鶏糞処理をする作業は大変です。ただ鶏の健康を考えると大切なお仕事です。 <デイリーファーム様>

<卵の栄養について 回答：金城学院大学 生活環境学部 食環境栄養学科 様>

●毎日何個まで食べてもいいですか

特に制限はありませんが、他の食事とのバランスを考えて1日1~2個程度を目安にする
とよいと思います。

●夏でも生卵を食べていいですか

購入後、自宅で冷蔵保存していれば、賞味期限内であれば大丈夫です。食べる直前に割っ
たものを食べましょう。また、ヒビが入ってしまった卵は加熱調理して食べましょう。

●生卵と加熱した卵、白身と黄身で栄養素の違いはありますか

加熱前後で栄養が大きく変化することはありません。好きな調理方法で食べるのが良い
と思います。

白身と黄身では栄養素に違いがあります。白身は黄身に比べてタンパク質が多く、黄身は
脂肪が多く含まれています。

※夏休みこども実験教室のインスタライブで金城学院大学の生徒さんたちがお話してく
れました。東海コープ e-フレンズ【公式】のインスタグラムから8/7の投稿のインスタ
ライブアーカイブ（開始10分後位）をご覧ください。