注いだ愛情が繋いでゆく幸せの連鎖

特集 卵

早瀬憲一

文：梶原圭三
写真：川上和禎

親愛の挨拶

ツンツン、ツンツン。明るく開放的な鶏舎に足を踏み入れると、ニワトリ達の意外な行動に私は戸惑った。これまでにも何度か鶏舎に入った経験から、ニワトリ達は我々人間に対し一定の距離を保ち、遠巻きに様子を伺っているものだと思っていた。ところが、この鶏舎のニワトリ達は違うのだ。私を全く警戒していない。おもむろに私の足元に寄ってくると、ツンツン、ツンツンと私が履いている白い長靴を、そのくちばしでつつき始めた。最初は、攻撃されているのかとも思ったが、その“ツンツン”には、どうも攻撃的な意図は感じられない。むしろ親しみを込めた優しい“ツンツン”なのだ。私がニワトリ達のその行動をじっと見つめていると、「それは、挨拶してるんですよ」と、緑の農園の二代目、早瀬憲一さん（32 歳）が笑顔で教えてくれた。これほどまでに人懐っこいニワトリは初めてである。素朴な疑問を憲一さんに向けてみた。「普通、ニワトリって人間を警戒するものですよね。どうしてここでは、こんなに無警戒なんですか」。腰をかがめ、ニワトリ達とスキンシップをとっていた憲一さんはこう答えた。「ここの人間が敵意を持ってないからです」。ニワトリの幸せを一番に考えて養鶏に取り組んでいるのは、先代からの変わらぬ教えである。ニワトリが好きで養鶏を始めたという先代。その先代と想いを共にする若き二代目は、ニワトリ達が餌をついばむ姿を、目を細め嬉しそうに見つめていた。

檻から地面へ

福岡県糸島市志摩。玄界灘に面する海沿いのルート 54 は糸島市の大きな魅力の一つであり、夏場になると数多くの若者で賑わう。洗練されたカフェやサーフィンスポットが立ち並び、福岡マラソンのコースの中でも、眺めの良さで定評のあるポイントである。そのルート 54 から、やや奥まった場所に緑の農園の鶏舎はある。有限会社緑の農園は、平成元年に先代の早瀬憲太郎さん（現会長 72 歳）が創業した。昭和の頃、私がまだ小学生当時、近所にあった鶏舎ではニワトリはケージと呼ばれる小さな檻の中に一羽ずつ入れられていた。首だけちょこんと出した数百羽のニワトリ達が、ひたすら餌をついばんでいる姿が印象に残っている。そのケージは何段にもなっており、下から上から引っ切り無しにニワトリ達の鳴き声が鶏舎内に響き渡っていた。加えて、鶏舎内に充満するなんとも言えない異臭と細かい埃に閉口した私は、子供心ながら、鶏舎とはうるさくて、臭くて、汚いものというバイアスがかかってしまった。そのバイアスはこの仕事を始めるまでの数十年、変わる事はなかった。ところが、緑の農園の鶏舎は全く違ったのだ。

それは『平飼い』と言われ、私が子供の頃見た『ケージ飼い』とは全く異なったスタイルである。ニワトリ達は風通しが良く、開放的で広い鶏舎内で自由に歩き回っている。一坪あたり 13 羽という、ゆったりとした空間を与えられ、穏やかに餌をついばんでいる。ちなみに一般的なケージ飼いでは、一坪あたり約 150 羽、平飼いを採用しているブロイラー飼育でも約 45 羽という事を考えると、1 羽あたりの空間の広さが際立つ。養鶏としての経済性や効率性を考えると、一坪あたりのニワトリ数は多いに越した事はない。戦後の栄養不足を補う為、ケージ飼い養鶏が日本中に拡大した事で、卵を 1 個 10 円程度で購入できるようになった事は紛れもない事実である。

ところが、緑の農園ではそうしなかった。ニワトリが健康でストレスを感じない環境を作る事が、ニワトリにとっても卵にとっても良い事を、経験と検証を通じて掴んでいたからである。地面を歩き回るニワトリは、運動量が豊富で代謝が促進され健康な状態を維持する。加えて、緑の農園のニワトリ達はけたたましい鳴き声をあげない。「クゥークゥー」といった優しい鳴き声である。ニワトリのけたたましい鳴き声はストレスが原因だという。さらに、私の記憶に未だに残っている養鶏場のあの異臭が全く無いのである。実は、異臭もニワトリにとってはストレスの原因となっている。そもそも異臭の原因は、ニワトリの糞や排水である。鶏糞が乾かず、水に濡れる事で異臭は発生するらしく、その対策として、地面にモミガラを撒いている。その結果、好気性の土壌菌が鶏糞を分解しやすくしている。さらに、ニワトリが動き回る事で地面が撹拌され乾きやすくなり、鶏糞はほとんど分解され異臭は発生しない。結果的に、ニワトリ達はストレスをほとんど感じる事なく、心身共に健康に育つのである。そこまでニワトリの健康や幸せを考えた飼い方に至った理由は、先代の早瀬憲太郎さんの原体験にあった。

原風景

早瀬憲太郎さん（現会長 72 歳）は昭和 22 年、岐阜県に生まれた。6 歳の頃、東京世田谷の用賀という地に引っ越した。小学校高学年頃、砧（きぬた）の坂の麓にあったという、とある養鶏場に出会った。そこは卵から雛を孵す『種鶏場』と言われるところで、丈夫で健康な卵を産ませる為、ニワトリにとって極めて環境の良い平飼い方式で育てられていたという。「ここが原風景であり、緑の農園のモデルです」。と憲太郎さんは力強く言い切った。憲太郎さんはこの種鶏場に入り浸った。

寝泊りする程の熱の入れようで、その頃からニワトリが大好きになり、将来は養鶏家になりたいという夢を文集で綴った。その後、大学を卒業した憲太郎さんは紆余曲折あり、昭和 50 年に養鶏のシステム全般を販売する商社に就職。ワクチン部門に所属し、日本中の養鶏場に足を運び技術指導を行った。その間、ニワトリ産業の裏表を知り尽くし、その結果『食べられる卵はない』という結論に行き着いたという。その時に、小学生の頃からの夢であったニワトリ飼いを目指す事を決意した。

そんな憲太郎さんに試練が訪れた。昭和 61 年、憲太郎さん 39 歳の頃、慢性腎不全を患い人工透析を受ける生活を余儀なくされたのだ。当時はバブル絶頂期。寝る間を惜しんで働き、不規則な時間帯での食事を繰り返した事が祟った。若くして病と闘う事になった憲太郎さんの気持ちの落ち込みは、想像に難くない。しかし、これを転機とみた憲太郎さんは、会社の引き留めはあったものの、幼い頃からの夢であったニワトリ飼いを実現する為、退職を決意した。この時の様子を、奥様の三根子さんはこう述懐する。「しばらく落ち込んでいた主人が、目を光らせ前向きな事を語り出したのが嬉しかったですね」。こうして、三根子さんの実家がある福岡に引っ越し、平飼い養鶏を始める為の土地探しに着手した。

夢の一歩目

一般的に、養鶏場を開設する場合は地元住民に了承を得る必要がある。これは、養鶏場から出る五つの公害が問題になる為だ。五つの公害とは、悪臭、ハエ、騒音、汚水、塵埃と言われている。前述した通り、当時の養鶏の主流であるケージ飼いは、この五大公害が発生しやすい。私が幼少の頃、バイアスがかかっていた通り、鶏舎は、うるさい、臭い、汚いというイメージなのだ。それは地元住民も同じイメージを持っている、その為、鶏舎設置の計画を話すと、地元住民の多くは大反対する。憲太郎さんは、知人の斡旋もあり、鶏舎設置の場所を現在の糸島市志摩に求めたが、地元住民への説明会では予想通り猛反対にあったという。「2 回説明会をしましたが、公害を出さない平飼い方式でやるという事を説明しても、中々首を縦に振ってくれませんでした」。三根子さんが当時の事を話してくれた。「最終的には 200 羽という小規模で始める事と、万が一公害が出た場合、即やめるという事を念書に書き、なんとか了承してもらいました」。このようにして憲太郎さんの夢である、平飼い養鶏を開始したのが平成元年の 9 月であった。

一般的に、ニワトリは 25 時間で 1 個の卵を産む。200 羽から始まった憲太郎さんの養鶏だと 1 日に 180 個から 200 個の卵が産まれる。その卵を販売しなければならない。当初は、憲太郎さんが通院していた人工透析病院の医師や看護師、三根子さんの友人や家族兄弟が購入していた。徐々に、憲太郎さんが作る卵は美味いと評判になり注文も増えていった。「最初は、主人が透析で通院する月水金に合わせて配達をしていたんですが、徐々に注文が増え、結局毎日配達する事になりました。当初は卵だけの配達だったのが、地元の農家さんの野菜や果物も一緒に配達するようになり、遠い所ではここから 30 キロほど離れた春日市まで配達に行っていました」と三根子さんは、当時を懐かしんでいた。実は、この当時、餌は JA で売られている一般的な餌を使っていた。にもかかわらず、憲太郎さんの卵は美味しいという評判が立った。つまり卵の美味しさは餌の違いではなく、飼い方にあるのだという事をこの時確信したという。

つまんでご卵の誕生

鶏舎開設当初、反対していた地元住民も、全く公害の出ない憲太郎さんの平飼い養鶏に一目置くようになっていた。1 年後には「もっとニワトリを増やしたらどうかね」と言われる程になっていたという。脱サラして東京から移住してきた珍しい養鶏家として、地元の新聞に取材されるなどして徐々に認知度が高まっていた。そんなある日、地元テレビ局の情報番組から取材を受けた。当時、デモンストレーションとして黄身を割り箸でつまむという事はやっていたという。健康でストレスの無いニワトリが産んだ、活力のある卵であれば、箸でつまむ事はさほど困難ではなかった。その日も三根子さんが箸でつまんでいた。その様子を見た憲太郎さんは、ふと思いついた。『指でつまめるんではなかろうか』。憲太郎さんは三根子さんに「おい。こいつをちょっと、そおっとつまみ上げてみな」と提案した。三根子さんは、困惑しながらも恐る恐るつまみ上げにかかった。その刹那、「わっ、わぁーー!」という歓声と共に黄身はつまみ上がったのだ。その瞬間をカメラが捕らえたのは言うまでもない。放映後、3 日 3 晩電話が鳴り止まなかったという。憲太郎さんは、わずか 15 秒でネーミングを思いついた。『つまんでご卵』の誕生だった。

farmer's inside storys and delicious delicious foods world.