

豊橋の鼓動は



ウズラ

みんな大好き
うずらの卵



うずら玉子かけごはん
濃厚で旨いんです!



たま5くん
おやつ・つまみにぴったり!!

豊橋市民にとって、ウズラはとても身近な存在です。かつて夜店や緑日で愛くるしいヒナを買って買ってとおねだりしたのも懐かしい思い出。さるそばは、つゆにウズラの生卵が常識ですし、豊橋カレーうどんには茹でた卵を入れることが必須条件。まさに私たち豊橋っ子のソウルフードといっても過言ではありません。

豊橋市民にとって、ウズラはとても身近な存在です。かつて夜店や緑日で愛くるしいヒナを買って買ってとおねだりしたのも懐かしい思い出。さるそばは、つゆにウズラの生卵が常識ですし、豊橋カレーうどんには茹でた卵を入れることが必須条件。まさに私たち豊橋っ子のソウルフードといっても過言ではありません。

に養鶏業が広まったのです。現在では愛知県が全国シェアの70%を占め、その内の半分以上が豊橋産です。しかしながら、後継者不足や鳥インフルエンザの発生、収益性の問題などにより、ウズラの生産者は年々減少しています。そんな現状に危機感を抱き、知恵と努力と情熱で、豊橋のウズラを盛り上げようと活動する人たちがいます。今回はそんなウズラ愛にあふれた、企業と人をご紹介します!

うずらの卵は 栄養満点!

ウズラ卵には、炭水化物、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンの五大栄養素のほか、不足しがちな鉄分、マグネシウム、カルシウムが豊富に含まれており、優れた栄養食品として注目されています。

豊橋うずら農協へ 行ってきました!



本誌記者、松田が豊橋のウズラ産業の最前線取材します!

豊 橋うずら農協には、組合員の生産農家より毎日20万個のウズラ卵が運ばれ、その内7割が生卵、30%が茹でた水煮加工品として出荷されています。工場内は徹底した衛生管理のもと、安全で美味しいウズラ卵を安定した価格で全国へ届けています。



- 1 私キレイ?**
帽子、マスク、白衣を装着。洗浄ルームでしっかりと埃や異物を除去し工場内へ。
- 2**
水煮加工の工程から見学。茹でられた卵が冷却槽を通り、「殻ムキ」工程へ。
- 3**
奥のドラム状の機械で殻にヒビを入れ、手前の機械で、水圧によりつるんと殻を除去します。
- 4**
殻ムキ機に興味津々の松田。
- 5**
殻や不純物が付着していないかチェック。機械化が進んだとはいえ、大切なのは人の目と経験!
- 6**
温度や時間の管理も機械が正確に行います。
- 7 出荷!**
厳しいチェックに合格した、安全で美味しいウズラ卵のみ真空パックされ、出荷されます。
- 8 生卵ですね**
こちらは生卵の出荷ライン。オゾンで殺菌した後にベルトコンベアに投入されます。
- 9**
続々と卵が流れるなか、厳しい目でチェック。この後、洗卵、選別工程へ。
- 10 素晴らしい**
ベテランスタッフが目で検品。サイズが規格外の卵は水煮加工へ回され、出荷できないものは堆肥の原料に。
- 11**
スーパーなどで売られる一般用のパック詰めと飲食店向けの業務用の箱詰め。ここでも規格、品質の最終チェックを行います。
- 12 出荷!**
「たま5くん」のパッケージ。



組合員18名、従業員54名が一丸となって、豊橋のウズラを全国一のブランドにするため、日々頑張っています!

豊橋うずら農協
豊橋養鶏農業協同組合
tel.0532-48-0113
豊橋市西幸町宇浜池131
「豊橋 うずら」で検索

家族経営が主流だった養鶏業界で、いち早く組織化を実施し、ウズラ卵の安定的な供給と品質の向上に努めて来た豊橋うずら農協さん。生産農家の減少、安い外国産の流入など、業界を取り巻く環境は平穏ではありませんが、美味しくて栄養価の高い、良質な豊橋のウズラ卵を守り続けて下さい!