

地域資源名	えごまたまご・こめたまご	分野	B 農林水産物	NO	1
お問合せ先	有限会社旭養鶏舎 〒699-2211大田市波根町221-1番地	電話	0854-85-8421	FAX	0854-85-7504
		e-mail	nekka@asahiegg.co.jp		
ホームページ	<a href="http://www.asahiegg.co.jp/">http://www.asahiegg.co.jp/</a>	あさひようけい	検索		

### 地域資源の概要

#### <えごまたまご>

飼料に島根県内で生産された「えごま種子」を与えた鶏から生産された卵が旭養鶏舎の「えごま玉子」です。

えごま(荳胡麻)は、一年草のシソ科の植物で、千年以上前から一部の人々の間で食されています。「えごま」には、普通の胡麻にはほとんどない「アルファ・リノレン酸(人の体内では作り出すことが出来ない必須脂肪酸)」が60%以上も含まれており、生活習慣病の改善に役立つ油として高い評価を得ています。



無農薬栽培のえごま

えごまの実(種子)



旭養鶏舎の「えごま玉子」  
※島根大学医学部との共同研究によりアレルギー体質や生活習慣病の改善に役立つことが実証されています。  
特許出願中2009-203919

#### <こめたまご>



地元の水田で育った「飼料米」を鶏に与え生産された卵です。鶏が出した鶏糞堆肥をペレット状に固め、有機肥料として水田に入れ、生産された「飼料米」を鶏に与えるという、地域資源の循環を目指した畜産バイオマスを推進しています。



養鶏直立8段開放鶏舎

#### <旭養鶏舎の概要>

昭和36年に創業。現在、25万羽を飼育、日量20万個の鶏卵を生産。西部方面は山口県萩市から、東部方面は鳥取県米子市までの有力スーパー・小売店・生協・青果市場・農協等に出荷・販売しています。竹下社長は、(社)日本養鶏協会の会長でもあります。

#### 【美味しまね認証・おおだブランド】

いずれも島根県内で生産される農林水産物で、「高い安全性(安全で)」と「優れた品質(美味しい)」を兼ね備えた産品である【美味しまね】と大田市代表する産品である【おおだブランド】に認証されています。



#### 関係者の声

当初から比べると飼育数も増え、島根県内に限らず東京や大阪の高級スーパーからも「栄養的にも優れ、おいしい」と取り扱っていただけるようになりました。ここまでこれたのも、皆様のご理解とご協力があったからこそと感謝しています。課題は山積していますが、今後も卵の安定供給と新商品開発に取り組んでいきます。



代表取締役 竹下正幸さん

#### 表彰、特許の取得、補助事業・アドバイザー制度の活用事例等

- (H21)省エネルギー対策事業(農林水産省)
- (H21)鶏糞ペレット化販売促進モデル事業(島根県・大田市)
- 平成16年度全国優良畜産経営管理技術発表会 農林水産大臣賞
- (H22)堆肥共励会受賞(最優秀賞(総括部門賞・島根県知事賞))(島根県)
- (H20~)ふるさと大田産業振興アドバイザー(今田潔氏 林原達朗氏 2回)