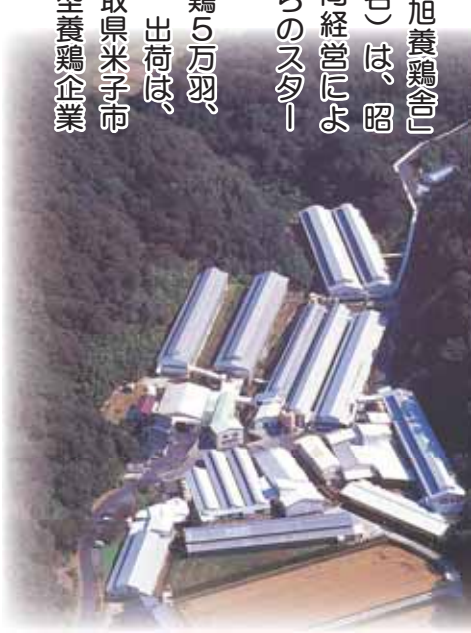


創業以来48年 鶏一筋

山陰をカバーする大養鶏場 (有)旭養鶏舎

大田市波根町にある「(有)旭養鶏舎」(竹下正幸社長・従業員35名)は、昭和36年に創業。6人の共同経営により、当時の羽数は5千羽からのスタートでした。

現在、成鶏23万羽、育成鶏5万羽、日量18万個の鶏卵を生産し、出荷は、西は山口県萩市から東は鳥取県米子市までをカバーするまでの大型養鶏企業に成長しました。



住所：大田市波根町221-1
電話：0854-85-8421 Fax：0854-85-7054
HP：<http://www.asahiegg.co.jp/>

23歳で社長に就任 経営再建に向けて

「当時は、まだ23歳の遊び盛りの若造でした」と竹下社長。大阪で建設機械メーカーの営業をされていた竹下社長は、経営難になった会社の跡を継ぐため昭和48年に故郷へUターンされました。

「共同経営で、後継者が居るのが自分だけでした。大阪は万国博覧会と高度経

済成長の真つただ中、帰りはなかつたですよ」と23歳で社長となった当時の状況を笑顔で語る竹下社長。

経営再建に向けて、生産・販売をきちんとやれば必ず再生出来るという強い意志で、昼間は農場で仕事、夜は先輩の所で養鶏を教えてもらうなど、「とにかく人よりも産卵成績が上回らなければいけない」と毎朝5時から鶏の世話に飼養の勉強にと励まれました。

その結果、帰省後わずか2年も経たないうちに「旭養鶏舎の卵は良い」と評価を得るまでになったそうです。

社員あつての会社 社員家族に感謝

経営再建の見通しが立てられたのがむしろに働いた大阪での営業の経験が役立ちました。「大阪のネオンが忘れられなく、何度も帰りたいと思いました」と竹下社長は若い頃を思い

出しながら話します。

また、ここまで会社が大きくなったのも「社員あつてこそ旭養鶏舎なんです。また社員の家族の協力もあつて勤めることができる。社員の家族にも感謝しなければなりません」と竹下社長は言われます。全社員の誕生日には花束を贈られるほどの社員思いの竹下社長です。

新たなことにも 常にチャレンジ

新しいことにもチャレンジしていく旭養鶏舎は、今年6月、鶏が排泄する糞を粒状のペレットにして「鶏糞ペレット」として販売されるなど、循環型社会の構築も図っています。

さらに、地元保育園児と小学生を対象に、鶏卵の学習や施設見学を実施されたり、消費者に対しては、卵料理学習等の消費者交流活動などの社会貢献を積極的に行っています。

次の一手は 「メタまご」の生産

お米を鶏に食べさせる「飼料米」の生産です。地元の田んぼで育った飼料米を鶏の餌に混ぜます。

現在、鶏の飼料の自給率はわずか17%です。自給率を上げる運動を展開し、安心・安全な飼料の国内自給率を高めるため地域と一緒になって活動を始めました。また、使われていない田んぼで米づくりをすることで、水田の有効活用ができ、米を食べた鶏の糞を、また田んぼに入れます。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。



▲地域との交流による飼料米の田植え作業

「えごま玉子」を商品化

美味しまね 認証第1号を取得

旭養鶏舎の「たまご」と「えごま玉子」の品目が、島根県の「安全で美味しい島根の県産品認証制度（愛称「美味しまね」）の認証第1号となりました。

この認証制度は、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）」を兼ね備えた産品を生産する生産者・生産方法を県知事が認証するもので、今年度からスタートした制度です。



▲「認証の盾」と「えごま玉子」を手に笑顔の竹下正幸社長



▲えごま玉子6個入325円

生活習慣病の改善 えごまに着目

「えごま玉子」は新しく商品化されたもので、県内で生産された「えごま種子」を鶏に飼料として給与し、その鶏から生産された卵を「えごま玉子」として販売しています。

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評価が高いものです。

アレルギー対策は 永年の課題

旭養鶏舎と島根県や関係機関が「えごま」を鶏の配合飼料に混ぜて利用ができないか研究を進めてきました。

そして、島根大学医学部との共同研究により、その成分が卵にどこまで添加できるのか、モニター109名で臨床試験を1年間実施しました。

結果、「アルファ・リノレン酸」を摂取すると、体内で青魚に多く含まれるド

コサヘキサエン酸（DHA）等が合成され、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、今年9月の「第18回日本脂質栄養学会」で発表されました。

現在、鶏2千羽に給与し、日量1800個、180パックの生産を行い、特許も申請中です。

竹下社長は、「アレルギーがあつて、卵を食べられない人にも是非食べてもらいたい。これは、業界の永年の課題なんです」という強い思いを語ってくれました。

鶏を愛する人集まれ

定住について竹下社長に話を伺いました。

養鶏の仕事は、農業でいえば畜産業です。

動物を愛する人、とにかくニワトリを愛する人、鳥類の好きな人は大歓迎です。全社員皆、ニワトリが好きな社員ばかりです。

田中和樹さん（21歳）は、とにかく鶏が大好き



▲田中和樹さん

きて、中学の時、職場体験で1週間の実習に來たのが縁で、3年前に入社しました。現在は、主に鶏の管理を行い、毎日頑張っています。