

鳥インフルエンザ感染対策として、ニワトリたちと小鳥や野生動物が接触しないようにネットを張っています。また、飼料施設やその周りを清掃、消毒するなど、十分に気を付けています。



高橋農園では1日800個のたまごが生まれています。釧路を始め、根室や別海、十勝、札幌などへ出荷しています。

高橋農園では、ホウレンソウや小松菜、ピーマン、ナス、トマト、ニンジン、ジャガイモなど、たくさん種類の野菜を育てています。

育てている野菜も豊富

「コケッコと鳴くのはオス鶏だけ。夜中でも鳴くから、うるさくて街の中では飼えません」と高橋さん。
白糠町のような広い土地がなければ有精卵はできないと言います。また、ニワトリは暑さに弱く、寒さにはかなりの耐性があるため、夏は冷涼で、冬は雪が少ないという白糠町の気候もニワトリを育てるのに適していると話していました。

白糠だからできる有精卵

にあります。高橋農園のたまごは有精卵。メス鶏の中にオス鶏を放ち、自然交配で有精卵を産ませています。100%ではありませんが、無精卵を産む採卵鶏はケージ飼いがほとんどです。自然な状況でたまごを産ませているところにも高橋農園のこだわりがみえます。



豊かな食を提供し
まちに還元したい。
—高橋光二—



10棟ある野菜栽培用のビニールハウスで奥様の律子さんと一緒に季節の野菜も育てています。直売所（8:00～18:00）では、たまごのほか旬の野菜も販売されています。たまごは随時補充されていますが、ときには「完売です」の貼り紙が出されていることも。

新鮮なたまごを提供
マルミツ高橋農園

国内では鳥インフルエンザの影響で多くのニワトリが殺処分となり、たまごの出荷数が減少しています。

町内で養鶏農家を営むマルミツ高橋農園の高橋光二さん（73）は「13年養鶏場をやっていますが、ここまですべて不足することはなかった。今でも足りていない」と話しています。

高橋さんは高校卒業後、釧路市内のトラック販売会社で営業の仕事をしていました。定年退職後、これまで趣味で育てていたニワトリを100羽に増やし、自宅近くに直売所を設置してたまごを売り始めました。

「最初はお小遣い程度と思ってニワトリを飼い始めたのですが、もう少し増やしてもいいかなと思ってやっているうちに、だんだんと数が増えて、今では1100羽もいます（笑）」

たまごが不足する中、高橋農園の直売所ではたまごが販売されています。今は一部取引先への出荷をストップしてでも、直売所へ来

てくれる方のために、何とかやりくりをしています。

ストレスのない状態で
生まれるからおいしい

高橋農園で飼っているニワトリは、ポリスブラウンという品種で、アメリカで育成開発されました。たまごは「赤玉鶏の王者」と呼ばれ、見た目も美しく味も良い。1羽あたり年間300個以上のたまごを産むと言われています。

多くの養鶏場では『ケージ飼い』という金属製のカゴ（ケージ）にニワトリを入れ、地面から離して飼養する方法がとられています。高橋農園では『平飼い』というニワトリを地面に放し、鶏舎内を自由に動き回れる飼いやをしています。

「ニワトリを自由にさせることでストレスを与えることがありません。また、よく動くことから健康で良いたまごを産んでくれます。できるだけ自然に近い状態で飼うと、おいしいたまごを産んでくれるということですね」

平飼いのもう一つの特長は、有精卵を産ませることができること