

エサにもこだわり

高橋農園でニワトリにあげているエサは、飼料工場から仕入れている配合飼料に自家栽培した野菜を加えたものです。

「飼料工場から買ったエサだけをそのままあげている鶏舎もありますが、そうすると味はみんな同じになってしまいます。黄味の色も同じ。ですから、いろいろなものを混ぜ合わせて、オリジナルのエサを作っているのです。うちの場合は、小松菜やホウレンソウ、季節によってはカボチャをエサに混ぜることもあります。あとは豆腐屋さんからいただいている『おから』も入れています。マネをされ



10棟あるビニールハウス。その一部を鶏舎として使っています。



おいしいたまごを作るにはエサが大事。エサの栄養にも十分に気を使っています。

たら困りますね(笑)。たぶん、うちのエサはニワトリが食べてもおいしいと思いますよ(笑)」

ロシアとウクライナの戦争もたまごの高騰に影響を与えています。エサとなるトウモロコシがロシアから輸入できず、代わりにお米がブレンドされるようになりました。今後も続くとみられる飼料代の高騰。養鶏にはほとんど補助制度がなく、危機感を募らせています。

「エサ代が値上がりすると、どうしてもたまごの値段を上げなければ赤字になってしまいます。たまごの値段が高いところはエサ代が高いのだと思います。私たちも今まで努力や工夫をして値段を上げないようにしてきましたが、今年

に入ってから値上げに踏み切りました」

高橋農園のたまごは、白糠町のふるさと納税の返礼品にもなっています。「30個入りを1セットとして返礼品として出しています。今はたまごが不足していますので注文も多く、数を確保するのがなかなか難しいのですが、少しでも町に還元できればと思つて、ふるさと納税の方は数を切らさないようにしています。ふるさと納税が始まってからはニワトリの数も増やしたんですよ」

町の活性化につなげたい

高橋さんには、ニワトリの数をもっと増やしたいという思いがあります。しかし一方では、資金面や人手不足などといった課題があります。

「自分も歳をとったので、どこまでできるか分かりませんが、町の活性化や町民の皆さんへの恩返しになるならば、ニワトリの数をも



っと増やし、鶏舎も大きくしたいという気持ちはあります。課題はたくさんありますが元気なうちは、続けていこうと思つています」



マルミツ高橋農園直売所
東3条北9丁目1番地7
■営業時間／8:00～18:00