asahi +C Extra

次回のプラス・シーは

28日(日)発行の47号は、名古屋の街を見下ろして60年を迎えた名古屋テレビ塔の行く末を考えます。SKE48の「いただきますっ！」は、「山本屋本店」の味噌煮込うどん。驚きの裏メニューも紹介します。

工場内で選別されるウズラの卵＝愛知県豊橋市、吉本美奈子撮影

食卓の名脇役 再起狙う

でら日本一 東海

直径3センチほどの小さな卵。殻には墨汁を垂らしたような大小の黒い斑点。洗浄・消毒され、次々とプラスチック製パックに詰められていった。全国唯一のウズラ専門農協、愛知県豊橋市の豊橋養鶏農業協同組合の工場からは、卵入り段ボール箱を満載したトラックがひっきりなしに出荷されていく。

串揚げや焼き鳥、八宝菜……。鶏卵より小ぶりだが、加工しやすさや栄養価の高さで、ウズラの卵は食卓に彩りを添える名脇役だ。飼育羽数や産出額で、愛知県は全国シェア6割強の「ウズラ王国」。なかでも温暖な気候で古くから養鶏業が盛んだった豊橋市は、県内トップの生産量を守る。

2009年に発生した鳥インフルエンザ以降、品質管理が一層重要になった。工場にもオゾンガスの殺菌装置が導入され、出荷前は消毒3回、手作業での検卵4回の関門がある。「職員は目と指と耳を使い、割れた卵など異常がないか目を光らせている」と組合執行役員の平井義人さん(49)は語る。

古くは古事記や万葉集にも登場し、日本人と長く関わってきたウズラ。だが、もっぱら鳴き声の美しさを楽しむ愛玩動物として親しまれてきた。

卵を食べる習慣が定着したのは食の西洋化が始まった明治時代だ。1960年代には食品産業として花開き、生卵だけでなく、長期保存できる水煮加工品の開発で、学校給食などの大口需要にも対応できるようになった。

ただ、課題も目立つ。卵の相場は長らく10個入り100円前後と安い一方で、輸入飼料は高騰し経費の約6割はえさ代に消える。水煮加工の輸入品もライバルだ。後継者不足で廃業も相次ぎ、愛知県内の農家も過去20年で3分の1に減少。今では30軒足らずだ。

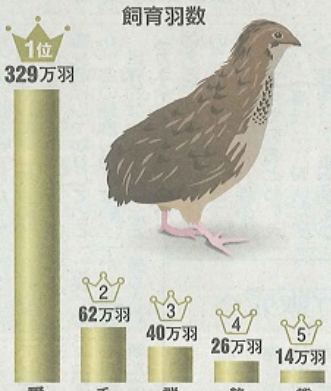
逆風をどう乗り越えるのか。豊橋市で10万羽強を飼育する内田貴士さん(39)は、食肉用ウズラの飼育に11年から乗り出した。シソの葉をエサに混ぜて肉の臭みを消し、「三河山吹きウズラ」と名付けて即日出荷の鮮度を売りにしたところ、東京・帝国ホテルのフランス料理店に採用された。「ウズラを食べる習慣はまだ少ないが、味の良さで自信がある」と内田さん。

愛知県農業総合試験場には47都道府県で唯一、ウズラ専門の研究者もいる。先輩格のブランド地鶏「名古屋コーチン」の背中を見上げながら、小さくてもウズラはしたたかに存在感を高めている。

(大隈悠)

ウズラ

飼育羽数



社団法人中央畜産会の家畜改良関係資料(2010年)から

栄養価高く お年寄りにお勧め

名古屋学芸大 健康・栄養研究所長・下方浩史さん

日本人1人あたりの鶏卵消費量は年間341個。一方でウズラはわずか14個と、食卓にのぼる機会が少ないです。ただ、ウズラの卵の100グラムあたりの栄養価は大半で鶏卵を上回り、鉄やビタミン、葉酸などはいずれも鶏卵の2倍です。鶏卵の6分の1ほどの重さですが、卵が育つために必要な栄養は同じなので、凝縮されているのです。

卵には骨を強くしたり、記憶力や思考力を維持したりする成分が含まれていますので、小さくて食べやすいウズラの卵はお年寄りにお勧めです。野菜の煮物にウズラの卵を入れるなどして、食生活に変化をつけてみませんか。

【でら】「とても、すごい」の意味　東海各地の「すごい」を記者が訪ね、第1・第3日曜に紹介します