

職人愛が育んだ究極たまご

# たかはしたたまご(日高市)の「萌味(めぐみ)」

ブランド卵「萌味(めぐみ)」の名前で、自称「世界一おいしい卵」を公言する日高市旭ヶ丘の養鶏業「たかはしたまご」。三代目の高橋尚之さん(66)は「おいしさの源泉は鶏に与えるエサ。そこにかける手間やコストは一切惜しまない」と自慢の卵を手にとって見せた。



「おいしさを保つには常温で保存するのが一番。冬場なら2週間、夏場なら1週間～10日寝かせた方がうま味が増す」という



ほのかな甘みがある白身、濃厚でありながら口あたりのいい黄身が特徴

に考えれば当然のこと」と高橋さん。市場には(高橋さんの卵よりも高い)1個500円程度の高級品もあるが「ただ高いだけじゃ本当にいい卵とは言えない。普段の食卓に並ぶような価格帯で、しかも最高の味、品質を保てなければ意味がない」。絶妙なバランスを持った究極型が「萌味」なのだ。

## 産んだままの状態

高橋さんの卵は鶏が産んだままの状態を大切にしている。一見表面の汚れが気になるが、これこそ最大の特徴。そもそも雌鶏は人間に卵を食べてもらうために産んでいるのではなく、子孫を残すのが目的。そのため殻の表面は細菌の侵入を防ぐよう天然のバリア(クチクラ層)で守られている。だが、普段私たちが目にする卵は見た目の良さを優先するあまり、この天然バリアを水で洗い流しているのだ。

## こだわりの天然素材をエサに

高橋さん自慢の「萌味」は1個135円。スーパーで1パック(10個入り)1500円程度で買える時代に決して安い買い物とは言えない。だが、養鶏場に隣接する店舗には連日、県内だけでなく、茨城や神奈川県など県外ナンバーの車が並び、何パックもまとめ買いくる客が後を絶たない。

## 日本の風土に合った純国産鶏を使用

昔から鶏に与えるエサは自分で作るのが信条。一般的には高価のため使用されない素材であっても、鶏1命にとって必要なものにこだわり、素材を一つひとつ検証。トウモロコシや昆布、天然酢液、カキ殻、サンゴの化石、純良魚

また現在、全国にある約9割の養鶏場が外国産鶏を使用しているのに対し、高橋さんの養鶏場では、日本の気候・風土に適した後藤野卵場(岐阜)の純国産鶏を使用。日本人の食文化を考慮し、代々品種改良を重ね、徹底したサルモネラ菌対策を行っている。「多少コストがかかっても、消費者の安心・安全のため、鶏の健康のため、そしておいしい卵を提供すること」を第一

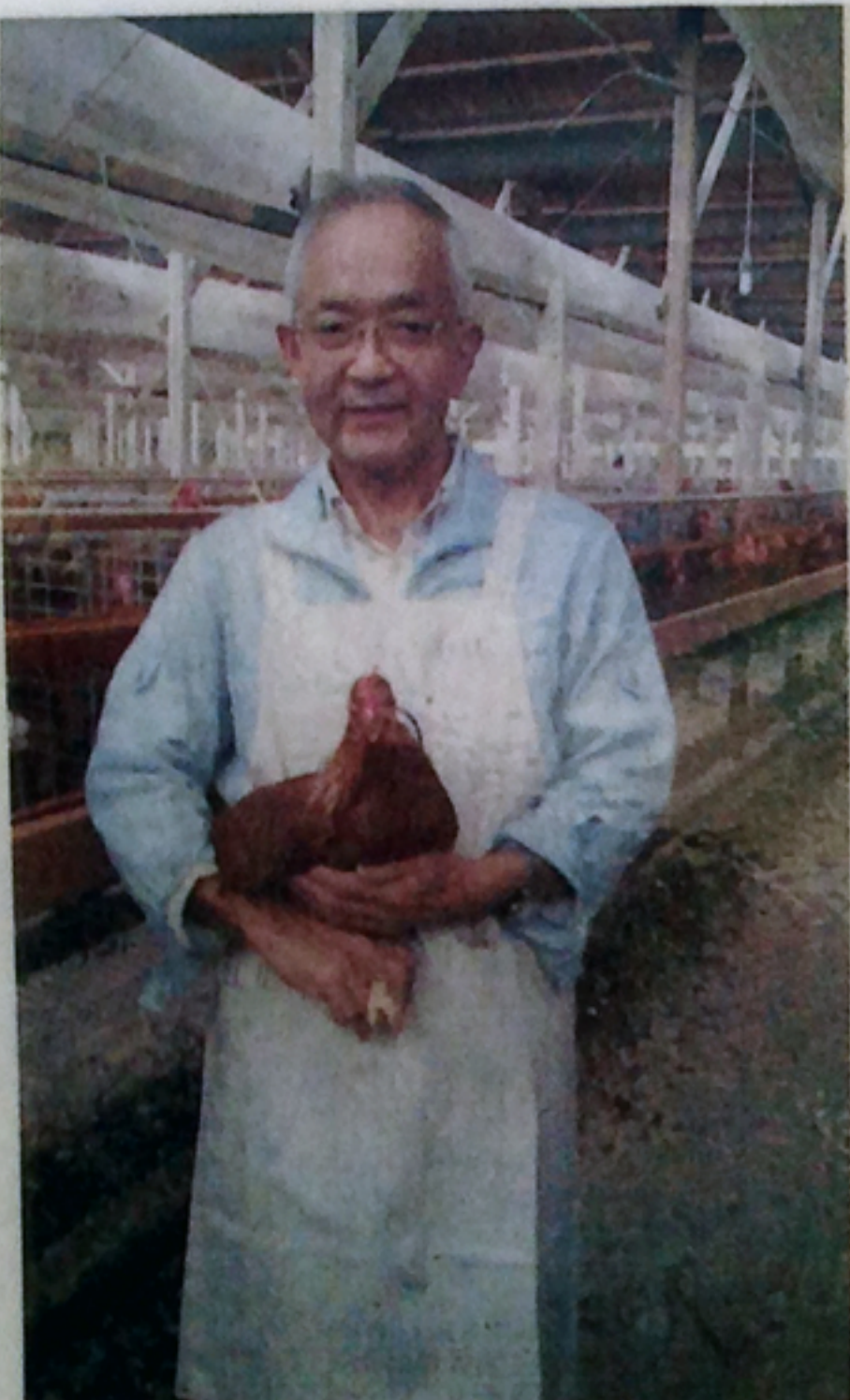
## 「おいしい」という声こそ喜び

約100年ほど前、先々代が東京・渋谷で開業。その後、世田谷、三軒茶屋を経て、1



鶏舎での作業は、女性スタッフが一つひとつ丁寧にやっている

高橋さんの卵は鶏が産んだままの状態を大切にしている。一見表面の汚れが気になるが、これこそ最大の特徴。そもそも雌鶏は人間に卵を食べてもらうために産んでいるのではなく、子孫を残すのが目的。そのため殻の表面は細菌の侵入を防ぐよう天然のバリア(クチクラ層)で守られている。だが、普段私たちが目にする卵は見た目の良さを優先するあまり、この天然バリアを水で洗い流しているのだ。



一日に一度は必ず直射日光が当たるよう設計された鶏舎。「多段式ではなく、ゆったりとした一段飼いで鶏のストレスも軽減されている」と話す高橋尚之社長

有限会社  
**たかはしたまご**  
〒350-1203 日高市旭ヶ丘9番地  
**TEL042-989-2582**