



特集／とよはし  
農業再発見

豊橋産

たまご

JAとれたて通信  
とよはし Vege 職人

2023  
ふれあい  
フェスタ

# Aいきい JANetwork 豊橋

Vol.  
**73**

安全安心、豊橋のたまご  
採れたて新鮮が味わえる

どこよりも早く、

# 豊橋産

どこよりも早く、採れたて新鮮が味わえる  
安全安心、豊橋のたまご

ヒヨハシ  
農業再発見  
はっけん

# たまご



たまごを手に入れる事ができる  
環境にあります。たまごを手に入れる事  
ができる当たり前の食品が届く  
のは、実は多くの人たちの努力  
の賜物なのでした。

だし巻き、目玉焼き、ゆでたまご。

毎日の食卓に欠かすことのできないたまごは、  
どのようにして私たちのもとへ  
届けられるのでしょうか。  
地元豊橋の最新養鶏場の  
様子もお伝えします。



たんぱく質をはじめ、ビタミンB1・ビタミンB2を豊富に含む  
たまごは、人間に必要な栄養成分の宝庫といわれています。豊橋の南部は、昔から養鶏場が多いことで知られており、年配の人なら、鶏の声が響く養鶏場が身近にあったことを懐かしく思い出すのではないでしょ

うか。  
いま、養鶏場は、外からはそれと分からぬよう、一見、工場のような整然とした建物になっているところが多いです。これは、野鳥が運んでくる病気を防いだり、外部から隔離した清潔な環境で飼育する必要があるため。サルモネラ菌検査や各種抗体検査も厳重に行われています。



若松農場育鶏舎で、生まれたばかりのひよこを餌付けします。しっかりした成鳥に育てるため、たんぱく質が多く含まれる餌を与え、たまごを産むようになるまでおよそ約4か月間、大切に育てます。



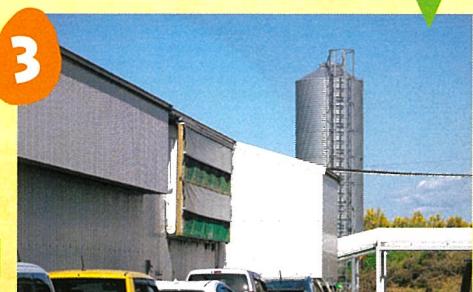
七根農場成鶏舎に移動させ、おとなになった鶏を外部から隔離した清潔な環境で飼育します。良質のたまごを産むように、カルシウムが多く含まれる餌を与えます。サルモネラ菌検査や各種抗体検査を行います。



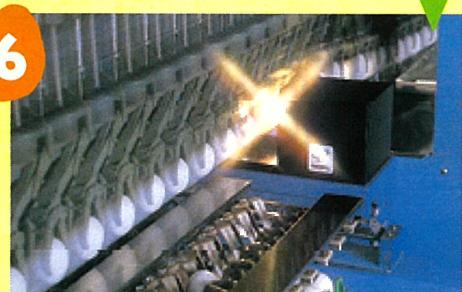
再度、人の肉眼で規格外のたまごを取り除き、さらに自動ひび卵検査装置を通して目では見えないキズのあるたまごを除去します。規格外のたまごが出ても廃棄ではなく、「液卵」用としてマヨネーズなどの原料として出荷されます。



人の目で、傷や汚れのあるたまごを取り除き、お湯でたまごの殺菌洗浄をします。ブラシレスで乾燥させ、たまごの表面を紫外線で殺菌します。



鶏が産んだたまごは、隣接したパッキング工場へコンベアで1年365日休むことなく運ばれます。



たまごを1個ずつ計量し、各サイズに分類します。次に自動血斑卵検査装置を通し、外観ではわからない血液のあるたまごをヘモグロビンの色調処理により検出・除去します。



各サイズにパックされ、シール機械で封をします。パックされたたまごは出荷される時間まで、温度管理された製品庫で保管されます。



ほとんどの製品は当日中に出荷され、早ければその日の午後、遅くとも翌日には店頭に並びます。

ハサップ  
農場 HACCP  
認証第一号を  
取得



## HACCP(ハサップ)とは

原料の入荷から製品の出荷までのあらゆる工程において、発生しうる危機を分析し、その危険を防ぐ衛生計画を立て、それを実行し記録する手法です。

2021年より原則としてすべての食品事業者に、このHACCPへの対応が制度化されました。豊田養鶏場は2012年にいち早く畜産農場における飼養衛生管理の向上に取り組み、農場HACCP認証農場として第一号の認証を取得しました。

JA 2023  
JA 豊橋



雨天決行

# ふれあいフェスタ

12月2日・3日

時間 両日とも午前9時30分～午後3時30分  
場所 JAあいち経済連東三河センター

※荒天などにより、展示販売内容等の変更、フェスタの中止をさせていただくことがあります。  
中止の場合はJA豊橋HPにてお知らせいたします。

**地元産直市**  
お米コーナー  
自動車コーナー  
ガス器具コーナー  
花壇苗販売  
女性部会バザー  
自転車シミュレーター「すまいる号」による  
2日み 安全運転診断  
3日の 農作業事故「体験VR」の実施

**食品コーナー**  
キッチンカーもぐるよ!  
menu  
• ちくわ  
• 焼き鳥  
• 焼き芋  
• メロンパン  
• 洋菓子

**畜産コーナー**

**ゲームコーナー**

**生活コーナー**

**コープサービス**  
• 焼き餃寿司  
• 皇室カレンダー等

エコバック持参で  
ご来場ください!

家族みんなが  
楽しめる  
2日間デス!

32万羽の鶏が、  
1日約25万個の  
たまごを産んでいます。

豊橋の南部、23号バイパスを抜けると、  
広々とした田園地帯に何棟もの白い養鶏場  
が見えてきました。その外観は、まるで大き  
な工場のよう。教えられないと、ここが  
おじいさんの代からの養鶏場を引き継  
ぎ、大規模な養鶏場を経営している富田真  
之さんにお話をうかがいました。西七根に

ある富田さんの養鶏場では、32万羽の鶏が  
1日約25万個のたまごを産んでいます。数  
の多さに、驚いてしまいます。  
「生まれたばかりのひよこは若松農場で卵  
を産むようになるまで大切に育てます。生  
後約4か月たち大人になつた鶏は、ここ七  
根の成鶏舎に移動し、清潔な環境で飼育さ  
れます。鶏たちが産んだ  
たまごはコンベアで隣  
接したパッキング工場へ  
運ばれ、毎日休むことなく  
パック詰めされ出荷さ  
れます」と富田さん。

衛生管理が徹底されて  
いるため、鶏舎への見学

J A とれたて通信  
とよはし Vege 職人

西七根町  
まさし  
富田眞之さん



は出来ませんでしたが、隣接するパッキン  
グ工場を見学させてもらいました。最新鋭  
の機械の中を、流れるようにパッキングさ  
れていくたまごの様子に圧倒されました。  
「この数年で鶏の飼料代が高騰し、電気、燃  
料代も上がってきているのですが、安定価格  
を維持するための自助努力を積み重ねていま  
す」と富田さん。子どもたちの食育活動の一  
環として、近隣の小学生の見学も受け入れて  
いるとのこと。最後に「お好きな卵料理  
は?」とお聞きすると、「たまごかけごはん  
です」と明るい声が返ってきました。



## 知つ得便利メモ

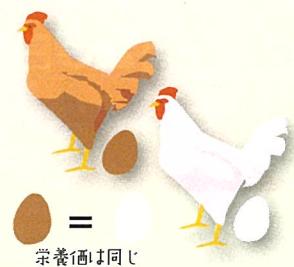
# 豊橋産たまご

### トトレーニングに最適

映画「ロッキー」で主人公がトレーニング中に生卵をいくつも食べるシーンは印象的でした。たまごはアミノ酸バランスに優れた質の高いたんぱく質を含んでいるので、筋トレなどの運動後にぴったりの食品です。また抗酸化作用で免疫力を強めるビタミンや体内の代謝をうながすミネラル、カルシウム等も豊富に含む健康食品なのです。

### 赤玉と白玉の栄養価は同じ

たまごの殻が褐色の赤玉と、白色の白玉がありますが、中味に違いはあるのでしょうか? 実は、たまごそのものの栄養に両者の違いはありません。殻の色の違いは、鶏の種類によるもので、羽毛の色が褐色や黒色の鶏は、分泌される色素の影響で、褐色のたまごを産む傾向にあります。殻の色が違っても、たまごそのものの栄養にはまったく違いはないのです。



### たまごを食べるなら朝

たまごを食べる時間帯として最適なのは、ずばり朝です。たまごの良質なたんぱく質が人の活動に必要なエネルギーを作りだし、摂取することで寝起きの身体にスイッチを入れてくれるのです。また、朝食のたんぱく質は1日の代謝アップにもつながるので、減量を考えている人にもおすすめです。

朝食が  
おすすめ!



### 薄皮とカラザもそのまま食べよう

ゆでたまごの殻をむく時によく目にする、白身のまわりの薄皮はどうでしょうか? これは卵殻膜といい、アミノ酸の構造が人の皮膚によく似ていて、美肌効果の高いヒアルロン酸やコラーゲンを含んでいるもの。捨てずにそのまま食べるのが正解です。また、生卵を割った時に卵黄のふちについている白い紐のような塊(カラザ)も免疫力を高める効果のあるシアル酸をはじめ、カルシウムやビタミンB1B2を豊富に含んでいます。気にせずそのまま食べましょう。



### 女性部会からお知らせ

新品タオル・使用済み切手・  
書き損じはがき・洗剤を集めます。

新品のタオル・洗剤類・使用済み切手・書き損じはがきを集めています。重度障害者施設では、タオル、衣類や食器などの洗剤が不足しています。集めたものは豊橋善き銀行を通じて、施設に寄付されます。皆様のご協力をお願いいたします。

2023 JA豊橋ふれあいフェスタ特別企画



「LINE公式アカウント」  
新規登録キャンペーン



※商品は豊富に取り揃えてございますが、万一品切れの際はご了承ください。  
※イベント内容は会場の都合により変更になる場合がございます。

※詳しくはJA豊橋のホームページや12月1日の中日新聞・朝日新聞朝刊折込チラシをご覧ください。

JAの  
自動車共済って…



JA共済

# こんなに 安くなるの!?

自信を持って  
おススメします!

- 他社の自動車保険にご加入の方
- 車の購入を検討されている方

令和4年1月から共済掛金率の改定をし、共済掛金の引き下げ<sup>※</sup>を実施しました。  
これまでと比較して自動車共済へより加入しやすくなっています。

ぜひ、JAの自動車共済をご検討ください。

※共済掛金の引き下げについては、全ての契約条件（用途・車種・保障内容・共済金額など）の平均値が引き下がったことを指しており、ご契約内容によっては令和3年12月までの共済掛金と比較して高くなるケースがあります。

## 応募の流れ

- STEP 1 二次元コードを読み込んで  
サイトにアクセス
- STEP 2 必要情報を入力
- STEP 3 応募完了!

## まずはお見積りを! キャンペーン概要

応募方法	JAの自動車共済お見積りキャンペーンWebサイトに必要事項をご入力の上ご応募ください。 ※JA共済のタブレット端末「Tablet's(タブレット)」から、JAの担当者を通じてご応募いただくこともできます。
応募資格	JAの自動車共済に加入していない車両の所有者で、JAの自動車共済のお見積りをしていただいた方。
抽選について	厳正なる抽選の上、当選者の決定をいたします。なお、当選者の発表は、賞品の発送、またはJA・JAの共済代理店からのお届けをもって代えさせていただきます。
応募期間	2023年4月1日～2024年3月31日 応募締切 第3期：2023年12月31日 第4期：2024年3月31日



スマートフォン等は  
こちらから

JA自動車共済  
キャンペーンサイト  
<https://car-cp.ja-kyosai.or.jp>  
JA共済ホームページ  
<https://www.ja-kyosai.or.jp>

詳しくは最寄りの支店窓口または本店普及課（TEL.0532-25-9531）までお問合せください。

あっ!貯まる~

ウインター  
キャンペーン  
2024

キャンペーン期間

令和5年  
12月1日 金  
令和6年  
2月29日 木

窓口  
コース

スーパー定期貯金（複利型）  
3年もの

スーパー定期貯金（単利型）  
1年もの

組合員限定  
(同居家族を含む)  
新規預入れ  
30万円以上の  
個人の方!

募集総額  
300億円

0.30% 0.27%

※税引後(年0.239%)

※税引後(年0.215%)

新規預入れ20万円以上で定期貯金1年もの

セルフ  
コース 0.22% 0.15%

※税引後(年0.175%)

※税引後(年0.119%)

組合員のみなさま、  
いつもありがとうございます。  
まだ組合員でない方、  
ぜひこの機会に!!  
農家でない方もぜひ一度  
お問い合わせください。

詳しくは最寄りの支店窓口または本店信用業務課  
(TEL.0532-25-9222)までお問合せください。

冷蔵庫に「たまごが無い!!」という状況は、スマートフォンを忘れて外出してしまった!と同等の驚きではないでしょうか?皆さんはどうですか?  
私は普段から料理をするほうではありませんが、何十年も前に経験した一人暮らしの際にもたまごを切らしたことなかったと思います。そんな家庭の味方のたまごですが、今回の取材で生産者の大変な努力とご苦労を知りました。常に身近にあり手軽に食べているので「たまご」の存在のありがたみを忘れていたようです。今号の本文にもあるように、「多くの生産者の努力の賜物」に感謝をしなければと痛感しました。

## 応募方法

- こたえ  
① ② ③
- Aじゃん・  
JA豊橋への  
ご意見・ご要望
- 住所・氏名・年齢  
電話番号

63

4 4 1 8 1 2 4  
JA  
組合員課広報係行  
豊橋市野依町字西川5

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋への  
ご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2023年12月10日必着

## 賞品

豊橋産 旬の農産物 (20名様)

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

## クイズdeゲット

Aじゃん  
版

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

クイズ 1 規格外のたまごは廃棄せず「〇卵」用としてマヨネーズなどの原料となる

クイズ 2 2021年より原則としてすべての食  
品事業者に対応が制度化されたのは「HACOP」

クイズ 3 12月2・3日に開催されるイベントは、  
「2023JA豊橋ふれあօフェスタ」

クイズに答えて豊橋茶をもう  
つかやおう!  
今回の誌面をスミからスミまで  
じっくり読んでいただければ  
解ける問題ばかり。ぜひ、皆さん  
チャレンジしてくださいね。

\*応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。

Aじゃん豊橋 Vol.73 ●2023年11月26日発行 URL <https://www.ja-toyohashi.com>

●編集・発行／総務部組合員課広報係 TEL.0532-25-4105 FAX.0532-25-7754

企画制作／共和印刷(株)

フォロー  
してね。

