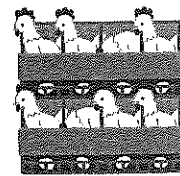


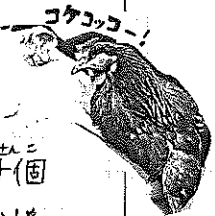
# 見て♡感じて♡食べてみよう! ~生産者さんをご紹介します!~

今月の益田の食育の日南大立には、村上養鶏場さんのたまごを使ったかきたま汁を提供します。今回はおいしいたまごのひみつを村上養鶏場の村上佳久さん、村上宗久さんにお話を伺ってきました!

5月18日(水)の給食に出ます!おたのしみに!



## 村上養鶏場のプロフィール

- にわとりの数 → 2万羽 
- 1日にとれるたまごの数 → 1万5~6千個
- 鶏舎 → 高床式開放鶏舎

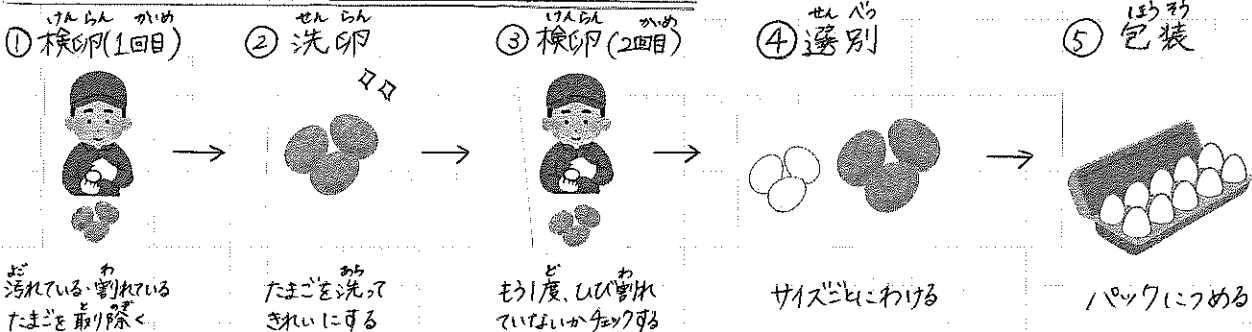
太陽の光と自然の風を感じることが出来る鶏舎です。

## 村上さんたちのお仕事の様子

### 朝のお仕事

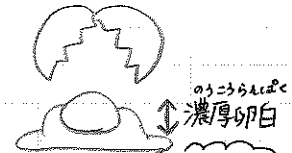
鶏舎に行ってカーテンと窓を開けて、光と風を鶏舎の中へ入れます。  
にわとりに「元気か〜?」と声をかけながら、様子やエサをチェックします。

### 昼からのお仕事 (たまごをお店に出す準備)



村上養鶏場さんのたまごの最大の特徴は新鮮さです。  
村上養鶏場さんでは、たまごをとってから、お店に並べるまですべて自分たちで行っています。そのため、早ければたまごがとれた次の日にはお店に並ぶそうですよ!  
ちなみに、給食のたまごは前日にとれたものを届けてくださっているそうです!

新鮮なたまご! 見分け方!



濃厚卵白が盛りあがっているたまごが新鮮な証拠だよ!

たまご自販機



村上さんのたまごは、吉田小学校の近くの自動販売機でも買うことができます。この方が自印です!!

生き物を相手にしている仕事なので365日休みがなく、大変です。でも、小さいころからにわとりに触れて、親しみをもっていたので自然にこの仕事をしていこうと思いました。  
地元益田でとれた新鮮なたまごです! みんないっぱい食べてください!!