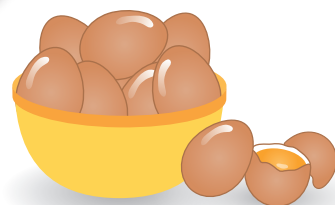


# 地域に根差した養鶏場、 能勢のおいしい 卵を届けたい。



地域の農を支える生産者

能勢町長谷地区 山森養鶏場

やま もり ゆう き  
**山森 裕貴さん**  
(35歳)

**Q** 養鶏場開業の経緯や歴史を教えてください。

**A** 能勢の豊かな自然に囲まれたこの養鶏場は、約60年前、祖父の代に始めました。曾祖父の時代、卵は贈答品として高価で特別なものでした。それ以前は農業を営んでいましたが、その価値に着目し、養鶏を生業にしようとしたのが始まりです。以来、家族で技術を磨き、情熱を注ぎ続けてきました。現在は、私と父母の3人で運営しています。私自身は幼い頃から祖父の手伝いをして、養鶏に興味を抱いていました。その後、同じ能勢町にある養鶏場で2年間修行した後、正式に家業に加わりました。

**Q** 嬉しかったこと・苦労していることはありますか。

もこだわっています。基本となるのは5種類の飼料。それを季節や鶏の体調に応じて細かく配合を調整します。整腸作用を高めるオリゴ糖や鶏の体内では生成できないアミノ酸を豊富に含む海藻粉末を配合し、鶏の健康を保っています。また卵は全て人の手で丁寧に集め、鶏の健康を毎日一羽一羽確認することもこだわります。

**Q** 生産のこだわりについて

**A** 卵の70%以上は水分。そのため、大切にしているのが水です。地下の岩盤を割り、更に深いところから汲み上げる冷たく澄んだ地下水を鶏に与えています。この美味しい水が卵の味わいを引き立てています。また飼料に

**A** 先日、大阪府の品評会で大阪府知事賞(最優秀賞)を受賞した時は本当に嬉しかったです。祖父の代から表彰はしていただいていましたが、最優秀賞は初めて。代々積み重ねた努力が形になった瞬間でした。また、お客様から「白身にまで味がある」と言われたときは、心から嬉しかったですですね。もちろん、鳥インフルエンザ対策など大変なこともあります。毎日の健康チェック・石灰の散布・防鳥ネットの設置など、手間は惜しみません。

## 主な商品

卵

ほく彩館で販売中!

### 能勢の味たまご

(L15個入)

オススメの食べ方は、やっぱり  
卵かけごはん。まずは醤油を  
かけずに、卵そのものの風味を  
味わってほしいです。是非ほく  
彩館でご購入ください。



鶏舎内



それも全て、美味しい卵を届け  
たいという思いのためです。



**A** 美味しい卵を届けるのはもちろん、安全安心であることが私の使命。今後は開業当初から使用している鶏舎を建て替え、設備を整えて生産量を増やすことが目標です。そして北摂だけでなく、大阪府全域に届けたいと考えています。

**Q** これからの目標や夢をお聞かせください。



能勢の味たまご