ISHIKAWA Poultry Farm from HOKKAIDO

羊蹄山麓とニセコ連峰の自然に恵まれた

石川養鶏場

たまごを作りつづけて５０年

鶏達はとても正直な生き物です。何かしらの工夫をしてそれが良いのかどうかは全て産まれてくる卵が語ってくれます。良かれと思ってやったことでも鶏にとってストレスであれば卵は生臭みを出して教えてくれます。栄養が足りているのかどうかは黄身を味わえば教えてくれます。年齢や体調は白身や殻が物語ってくれます。

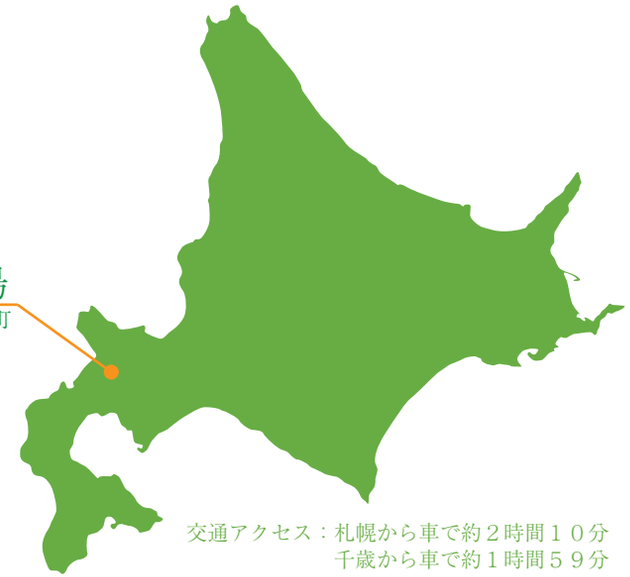
創業当初、専門家からは養鶏をするには日本一効率が悪い立地だと言われました。しかし、長年卵を作り続けていくうち、ここが美味しい卵を作るための条件が全て揃っている非常に恵まれた地であることに気がつきました。さらにありがたいことに羊蹄山周辺は水も森も湧水も昔のままの自然が残されている貴重な土地でもあります。

五十年作り続けて学んだことはたった一つ。

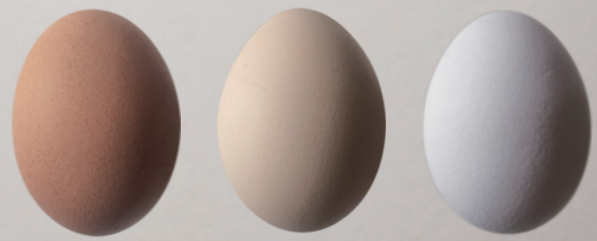
全ては鮮度に通じている

ということです。

水も空気も食べ物も自然界から離れ時間が経過すると劣化します。動物はこの劣化に対して非常に敏感です。



交通アクセス：札幌から車で約２時間１０分
千歳から車で約１時間５９分



全ては鮮度を保つことを心がけること

我が養鶏場の卵作りは、この一点に集中しています。

鮮度にこだわるとは、できるだけ自然に近い状態のものを鶏達に提供してあげることです。当養鶏場では水と空気と食べ物の三つに対して鮮度をあげるための工夫をし続けています。

水は羊蹄山麓の天然湧水を専用のパイプラインで農場に直結、いつでも新鮮な水を飲めるようにしました。湧いてからほんの数分で鶏達のもとに届きます。

次に空気についてですが、鶏も鳥類の仲間である以上、空気に対して非常に敏感です。人口の風ではストレスを与えます。羊蹄山の麓にある農場には山からふきおろす風が四季折々の香りとともに鶏達のもとにやってきます。柔らかな風を受けるととても気持ちよさそうにしています。

最後に食べ物についてですが動物達の飼料はどの原料にしても乾燥し粉砕されているものがほとんどです。どの原料も粉砕されたその瞬間から鮮度は劣化していきます。また、粉砕されたもの同士を混ぜ合わせるときも摩擦熱が加わり劣化を加速させます。劣化の進行を遅らせること。そのため、飼料は自前の製造工場で極力熱が加わらないようにゆっくりと混ぜ合わせて作ります。必要な量を必要なときに製造することで鶏達が食べるまでの間、極力劣化を抑える工夫をしています。

さらなるこだわり

鳥類というのは食べたものは速やかに消化して糞にして排出します。そして、身体を軽くして飛び立ちます。

鶏は飛び立ちませんが消化時間が短いことにかわりありません。そこで鶏達の消化を助け負担を軽減し、より健康になることで結果として卵の品質を高める工夫をしております。

当養鶏場では、その一環として専任の管理栄養士をおき、彼らを中心に鶏達の健康管理にあたっております。

飼料の基本は
Non-GMO

安心・安全を
心がけております

お問合わせ

石川養鶏場（代表 石川 尚基）
〒044-0071
北海道虻田郡倶知安町寒別 668
電 話：0136-22-4273
FAX：0136-23-3997