



奇跡の食材

和のしずく

第七回

茨城県

飼料原料はすべて国産。
じつは珍しい
「自給率100%」の卵

毎

日のように食べているたまごだが、真に日本のたまごと言え

親鶏が食べる餌のほとんどは輸入穀物だからだ。だがここ10年ほど、「日本のたまご」と言い切るには餌も国産でなければ

させてたまごにする事例が増えている。それでも自給率100%の達成は難しかったのだが、とうとう実現した！

を与えることで、米には不足しているタンパク質をも補いつつ100%国産のたまごを実現した。味わいも見事。これぞ日本のたまごなのである。

撮影文／山本謙治

ベースでたったの13%。日本で生産していても、

「和のしずく」は、北海道産ジャガイモの副産物

沢にも日本のお米を食べ

コクがありつつ出汁のようなあっさりした和の味わいがある。たまごかけご飯に最適だ

⇒ 問い合わせ／昭和鶏卵(株) ☎049-259-2627 → *コープみらい一部店舗などで取り扱い