

最終回

たまご博物館通信

⑫ これからの養鶏／鶏卵業界に期待すること

「たまご博物館」館長 高木伸一

こんにちは。「たまご博物館」の高木です。昨年の六月から二回にわたり連載させていただきましたこの「たまご博物館通信」も今回で最終回となりました。

最終回では、「これからの養鶏／鶏卵業界に期待すること」と題して、私から業界の方々にお願いしたいことなどについてお話したいと思います。

家庭向けの「液卵パック」はどうでしょうか

近年、加工食品の売り上げが大きく伸びています。外食産業や中食産業（コンビニ弁当など）、家庭での内食でも加工食品の用いられる割合が増加しているようです。

これに伴って、中国などの海外からインスタント食品の具材などとして利用される「輸入加

工卵」も増加してきています。

今後は、業界全体としても海外からの輸入加工卵に対抗して、さまざまな「加工卵」の開発や販売に力を入れてもいいのではないのでしょうか。

家庭向けの「液卵パック」として、使いきりタイプのオムレツ用、スクランブルエッグ用、茶碗蒸し用などを販売すれば売れるのではないのでしょうか。

加工という付加価値（プロの味付け済みなど）をつけること

で、一般卵に比べて販売単価を大幅にアップすることができると思います。業界としても輸入加工卵に対抗して、このような一般向けの加工卵、液卵などの開発を進めてみてはいかがでしょうか。

知られていないたまごの効果を伝えてほしい

「たまご」は身近な食材であり、テレビ番組でも取り上げられることが多くあります。

たまごの販売促進のためにも、テレビの料理番組や健康番組、科学番組などへ「たまごの効果」を売り込むことができればいいと思います。一般の方に知られていないこと（ヒトのインフルエンザワクチンは有精卵を利用して作られることなど）が多くあるのです。テレビの人気番組を通して、このような「たまごの有用性」を多くの人に知ってもらうことは、鶏卵に対する理



▲一般消費者にはメジャーではない液卵にも、新しい用途があるのではないのでしょうか。(写真はJA全農たまご㈱のHG液卵)

業界を挙げた人材育成に努めてほしい

日本の養鶏／鶏卵産業を継続、発展させていくためには人材育成は非常に重要であると思いま

解を深めたり、ひいては販売促進にもつながるのではないのでしょうか。
業界として、「うまくマスコミを使う」ことも重要だと思いま

す。

業界のさまざまな場面で若い人たちを多く参画させることで、未来永劫に「日本のたまご業界」が発展していくことを願っています。現在の高自給率を維持しつつ、新たな鶏卵の利用分野（バイオ技術分野など）を開拓し、より世の中に役立つ食材、素材としての地位を確立できるものと期待しています。

そのためには、業界内の横のつながり（連携）を強化して、業界全体で次世代を担う「人を育てる」ことが必要ではないかと思いません。
ぜひ、人材育成（新規に養鶏業をはじめたい人の受け入れ体制などを含めて）にも業界を挙げて努めていただきたいと考えています。

いつまでも「たまごかけご飯」が食べられる国に

最近、残念に思うことの一つに、旅先の旅館の朝食に「生たまご」が出てくるのが少なくなることが挙げられます。食中毒を警戒してのことでしょうか、ゆでたまごや温泉たまごのことが多いです。たまごは、きちんと取り扱えば決して不安が出るような食材ではありません。

私は、生たまごを出せる旅館や料理店こそ、衛生管理の行き届いたところであると判断しています。

「美味しい、栄養豊富、安価」と三拍子そろった主婦の味方「たまご」。私は、お米とたまごは日本の食文化の原点であると考えています。国内の自給率が高く、日本を代表するお米とたまごで、いつまでも美味しい「たまごかけご飯」が食べられる日本であ

ってほしいと願っています。

そのためには、一般の方々への正確な知識の伝達、啓蒙を業界を挙げて行っていくことが重要なのではないかと思います。「たまご博物館」もその一翼を担うことができれば幸いです。



昨年六月の第一回から、この「たまご博物館通信」を読んいただきました、ありがとうございます。今回で最終回となりましたが、今後もホームページ上で最新の情報をお伝えしていきたいと考えております。ホームページ「たまご博物館」へもぜひ、ご来館ください。

これからも日本の養鶏／鶏卵業界がより発展していくことを願いつつペンを置きます。一年間、本当にありがとうございました。

おわり

