

～畜産安心ブランド生産農場だより～

畜産物市況

「クリーンエッグ生産農場に認定されて」

五泉市論瀨

キムラファーム：木村 道雄氏

昨今「食の安全・安心」が注目され、農畜産物についても生産履歴、HACCP、ポジティブリスト制度等が推進・導入され、その重要性の高まりが感じられます。このような情勢の中「畜産安心ブランド生産農場認定事業」に採卵鶏も対象になることを知り、本農場でも申請を致しました。従来から関係書類の保管は行っていましたが、分類や転記など不十分で、いざという時「探すのに一苦勞」といった状況でした。

申請を契機に県家畜保健衛生所と管理獣医師の指導による衛生管理の見直しを行うとともに、書類整理、記録集計などの事務的業務を農場全体で充実させ「安心して食べてもらえる安全な卵の生産」に取り組むことを目標に掲げました。認定後、直売所店内に認定証を掲げましたが、お客様の反応は今一つでした。現在は下記のようなシールを作成し、パックなどに貼付し、微力ながらPR活動を行っています。今後は畜産協会と連携を図りつつ、県内消費者に認知してもらえるような広報活動を促進し、結果として県産畜産物の消費拡大と有利販売に繋がることを期待しております。



クリーンエッグ生産農場

(社)新潟県畜産協会認定

キムラファーム

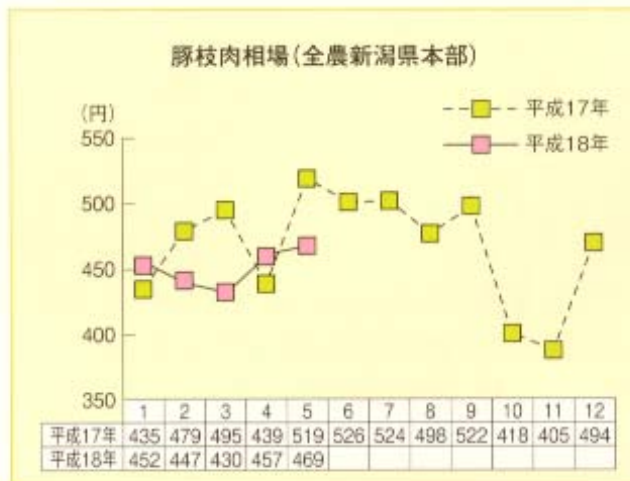
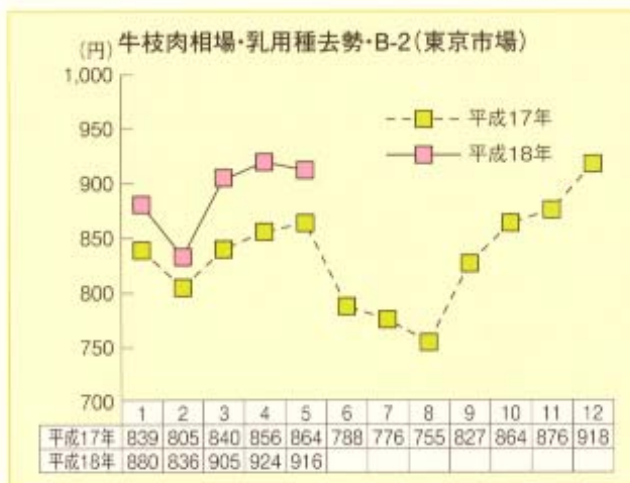
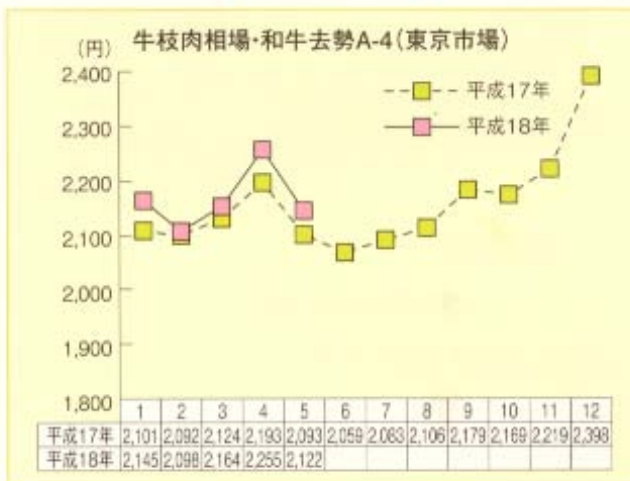
営業時間 7:00～18:00 年中無休
〒959-1604
新潟県五泉市論瀨6363番地
TEL/FAX 0250-43-4036
【夜間】0250-43-4302

- ・いつも産みたて。
- ・黄身が甘くてまろやかです。
- ・卵かけ御飯に最適です。
- ・贈答用化粧箱も御用意しております。

保存方法：冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。

召上り方：生食の場合は賞味期限内にお召し上がりください。賞味期限後は加熱調理してお召し上がり下さい。

賞味期限：



編集後記

先日、新潟市内の某コンベンションホールにおいて「スローフード・スローライフ展」が開催され、本県出身の女優さんの講演を聞く機会を得ました。その講演の中で、時代に流されるのではなく、本来の自分のペースで生きてゆく生き方が認められるようになってきたことと、経済の高度成長期に育ち、便利さが当たり前の生活が正しいことだと思っていた自分が、南米アマゾンの大自然での生活を通じて見失いかけていた自分と食に対する考えが変わったこと等の趣旨を話されました。そこで、健康な家畜からつくり出された畜産物の新鮮さや美味しさは何に由来するのだろうか？と考える一方で、便利さや効率性、機能性の追求は別の意味での何かを忘れてきたのではなからうかと言う危惧を生じさせています。また、これが昨今の食品に対する「安全・安心」に対する消費者の声に通じるものもあるのではなからうかとも思うのです。本年の5月29日から食品衛生法の改正に伴い「ポジティブリスト制度」が施行されましたが、食の安全確保には原点に返っての生産対応が求められているような気がします。(花田記)