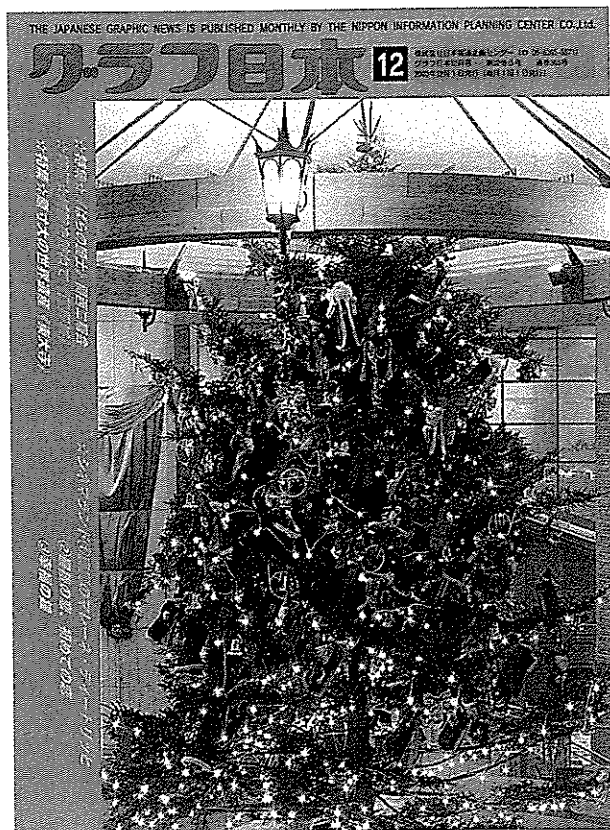


こだわりの飼料で安全・高栄養価の鶏の卵を

健康の未来を提案 タイデスうずら《和食伝統の好バランスと高栄養》クウェール コスモス

相談役＝河合章幹氏 代表者＝河合久美子氏 訪問者＝森山周一郎



「グラフィック日本」2003年(平成15年)12月号

第32巻6号 通巻365号

〒441-3432 愛知県田原市野田町東ひるわ110

☎&FAX 0531-25-1950

(夜) ☎ 0531-25-0059 FAX 0531-25-0874

<http://www.tydess.com>

こだわりの飼料で安全・高栄養価の鶏の卵を

愛知県田原市でうずら農場を経営している「クウェールコスモス」では、高品質うずら卵「タイデスうずら」を生産販売しています。このうずら卵は、抗生物質や人工ホルモンなどを一切使わず、手作りのえさだけを与える戦前の飼育法を実践。また、うずらに与える水は、数億年前の地球に存在したものと同じ水を再現しています。良いえさと良い水で三世代かけてうずらを育てます。長い年月をかけて育んだ純粋なおいしさが好評です。

健康の未来を提案 タイデスうずら
《和食伝統の好バランスと高栄養》

クウェール コスモス

- 相談役=河合章幹氏
- 代表者=河合久美子氏
- 訪問者=森山周一郎

〒441-3432 愛知県田原市野田町東ひるわ110
 ☎&FAX 0531-25-1950
 ☎(夜) 0531-25-0059・FAX 0531-25-0874
 http://www.tydess.com

徹底的にこだわった

ミネラル豊富な手作り飼料

森山 うずら卵は、鶏卵に比べて栄養価が高く、しかもアレルギーがないことから、近年は健康食品などとしても注目を集めていますよね。こちらのうずら農場では、高品質ブランドのうずら卵を生産販売していると伺いました。

河合 はい。当社のうずら卵は、肉骨粉はもちろん、抗生物質・人工ホルモンや合成ビタミン剤などを一切使わず、自然そのものの中で育てています。飼料は、森林の土の中に存在する微生物をミネラルと共に培養したものを、穀物の多い飼料に混ぜて与えています。大切なことは、ビタミンはミネラルから微生物等を媒介として作られるものであること、エサは攪拌機で長時間均一に混ぜ、さらに二昼夜寝かせて養生させていることです。

森山 大地の恵みを豊富に含んだ、手作りの飼料を与えているのですね。

河合 生命力あふれる健康なうずらを育てるには、多元素可溶性ミネラルを十分に含んだ栄養バランスのとれたエサを与えることが大切です。飼料同様に水にもこだわっており、この農場ではミネラル磁気活性化創水装置を使って、数億年前の地球に存在した水と同じ、ミネラル構



河合氏生産の「タイデスうずら」

造化・磁気活性化水を再現しました。森山 へえ、驚きました。このうずらは、生命を育んできた「古代の水」と同じものを飲んでいるのですね。河合 はい。うずらは古代から親しまれてきた鳥ですが、飼育の伝統は日本に特に古く、朝廷や武家の礼式の食材でしたし、一九二〇年代には世界でも有数の生産が行われていました。戦争でその伝統は途絶えたかに思われましたが、私は戦前の飼育方法を調べ、現代の水や飼料に不足しているものを補い、また不要なものを取り除いて、当時の飼育法を実践しています。

森山 現在こちらでは、どれくらいの



愛知県田原市内にある同うずら農場

地球を守り、食べる人の健康を守るタイデス

森山 生産を開始したのは、いつ頃からですか。

河合 一九九八年からです。森山 どういったことがきっかけで、現在の事業を始めることとなったのか、その経緯をお話していただけますか。



森山さんと共に河合章幹氏(右)と河合久美子代表(左)

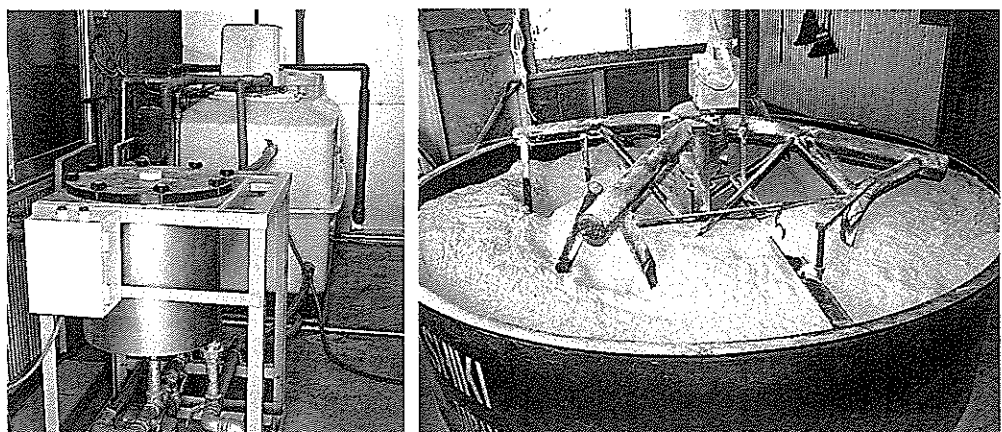


対談中の河合氏(右)

河合 今から三十二年ほど前に、故郷であるこの地に戻ってくるまでは、東京で教員をしていました。

森山 戻ってきた理由は何かですか。河合 家畜商である父の事業を継ぎ、その事業の延長として、大規模な牛の肥育経営を軌道にのせるためです。しかし、事業を進めながら、検査を通った完全配合飼料を食べる牛に、病気や死亡が多発することに疑問を感じ続けていました。森山 食や農業の安全性に、着目されたのですか。

河合 ええ。私が抱く疑問について、農業の安全性を追求する先駆者の方々に相談したところ、経営者の私こそが食の安全の実現に向けて、力を尽くす義務があるのではないかと忠告されました。森山 そのことが、今の発端になっているのですか。手がけているうずら卵は、



攪拌機で長時間均一に混ぜている飼料

ミネラル構造化・磁気活性化創水を創るミネラル磁気活性化創水装置

「タイデスうずら」という商品名で展開しているらしいですよ。この「タイデス」とは、どういう意味なのでしょう。

河合 タイデスとは、地球の成り立ちと、生命のサイクルを理解し、自然と共に生きる「人」を表す言葉です。私を含むタイデスブランドを掲げる生産者は、「地球を守り、食べる人の健康を守る」という目的に水(生命にとって尊い水)、餌(化学性物質を含まない餌)、堆肥(有

表1 ウズラ卵の栄養成分の比較(100g中)

項目	河合	五訂版 日本食品標準成分表
レチノール(当量)	433μg	350μg
ビタミンE	1.3mg	0.9mg
ビタミンK	53μg	15μg
葉酸	0.18mg	0.09mg
タンパク質	13.0g	12.6g
脂肪酸	11.8g	13.1g
炭水化物	0.6g	0.3g
エネルギー	169kcal	179kcal
カルシウム	64.7mg	60.0mg

表2 ウズラ卵の脂肪酸の比較(平成13年3月28日、丸紅飼料技術研究所、一部省略)

脂肪酸名	河合	市販品A	市販品B	四訂版日本食品標準成分表
ドコサヘキサエン酸(DHA)	3.77	2.18	2.97	2.40
不飽和脂肪酸n-3系列	4.5	2.69	3.60	3.20
不飽和脂肪酸n-6系列	12.19	14.10	14.31	12.40
オイルバランスn-6/n-3	2.70	5.24	3.97	3.87

*ドコサヘキサエン酸は脳の成長を高め、アルツハイマーの予防に役立つとされ物質を多く含んでいる。

益微生物を多量に含むミネラルバランスのよい完熟堆肥)、土(土壤微生物とミネラルを多量に含んだ土壌)のそれぞれにこだわる前向きな姿勢で、動物や植物が持つ生命力をそのまま引き出し、安全でおいしい農畜水産物を提供することを大切に考えています。森山 周囲の様々なものに対する愛情を感じる、意味深い言葉ですね。

ビタミンKは3.5倍、葉酸は2倍、DHAは1.5倍...など

河合 いろいろと鶏卵に関するお話しをしてきましたが、百聞は一見にしかずということ、一度当社のうずら卵を召し上がってみてください。

森山 実は、一般に市販されているうずら卵と、味や栄養価がどれほど違うのか、いただいたてみたかったですよ。河合 そうでしたか。では、ゆで卵にしたものを試食してみてください。森山 一つの粒が大きいんですね、大きさにほとんどばらつきがありませんね。味は、卵特有の生臭みもなく、一粒におい

しさが凝縮されている感じがします。栄養価は、かなりのものなのでしょう。河合 一般市販品と比較すると、ビタミンKは三・五倍、葉酸は二倍、炭水化物は二倍、話題の脂肪酸DHAは一・五倍です。また脂肪酸のn-3/n-6の比率、つまりオイルバランスは二・七で、これは伝統的な和食と一致した値です。良質のタンパク質やビタミンも豊富に含んでいるので、免疫力を高め、アレルギー対策にも役立ちます。(表1・表2参照)森山 摂取しにくい栄養素を、豊富に含んでいるのですか。河合 「神祕の鳥」と呼ばれる野性のうずらの卵には、厳しい環境を生き抜くための自然の力が秘められています。当社のうずら卵は、野生うずらの持つ生命力に着目し、そのエネルギーを十分に引き出した価値ある天然の卵を、全国のお客様に提供しています。森山 特に、こういった方にお勧めしたいですか。河合 タイデスうずら卵は、栄養素のバランスが非常に良いので、離乳食や幼児食はもちろん、育ち盛りのお子さんや受験生(DHAが多い)、若い女性、特に妊婦(ビタミンKや葉酸が多い)、花粉症やアレルギー等身体の栄養バランスのくずれた方(免疫力をつける)、熟年世代や高齢者の方など、どなたにも安心して召し上がっていただけます(炭水化物が非常に多いから食べやすい)。森山 今日は、とてもいい商品にめぐりあうことができました。健康を維持するためには、体に効果的に働きかけてくれる食品を知ることが大切ですね。