

ウナギのエキスを含んだ粉末飼料を食べて、元気に育った鶏の卵はいかが一。浜名湖や愛知・三河産などのウナギを使った栄養満点の鶏卵の商品化に、浜松市内の生鮮魚介類卸や養卵業、流通業者らが成功した。通常は廃棄されるウナギの頭を利用して、環境にも貢献する。県西部地区に28店舗を展開する速鉄ストアで、12月2日から一斉に売り出す。(報道部・赤野嘉春)

ウナギ粉末で 栄養満点の卵

飼料に配合 浜松の業者ら商品化

鶏に与える飼料は、と結着させて粉末にウナギの頭を煮沸、粉し、既存の飼料に混合砕いた際に出る油分。三年前に粉末技術(エキス)を、米ぬか術を確立したウナギ加ドコサヘキサン酸

工販売の海老仙(浜松市西区、加茂仙一郎社長)が、採卵養鶏業の野田養鶏(同、野田博志社長)と共同開発を呼び掛けた。

鶏の健康状態を見ながら、粉末の配合を変えて卵の仕上がりを調べた結果、含有量3%で卵の黄身の色や盛り上がりが増し、ウナギ臭さもないことが分かった。日本食品文化センターの分析結果では、酸化しない自然型



来月から販売「特産品にしたい」

(DHA)や美容に良い「コエンザイムQ10」を多く含む、体力を向上させる必須アミノ酸がバランス良く含まれている一との「お墨付」を得た。商品化には、卵卸屋屋の日出物産(同市南区印本町)と高井養鶏(同市東区笠井新田町)(同市東区笠井新田町)を協力者に依頼し、販売店舗の開拓や市場調査を続けてきた。しずおか産業創造機構の補助事業に採択され、弾みとなった。商品名は「浜松の卵」で、価格は一般の卵より高い一パック十個入り二百九十八円。野田養鶏では、飼育している二十万羽の一割に粉末飼料を与えて、一日二万個を生産する。加茂社長は「クリーミーで食べやすい。ウナギは栄養分だけ取り入れて風味は消した。食べることで健康になる」と太鼓判を押す。地産地消を地地道道に製品にしようと、ホテルや飲食店、スーパーなどに売り込みを図っている。

「店舗呼び込みもやる」と売り出しに活気づく関係者。浜松市西区雄踏町。