

つながる^{いち}市

VOL.14

球体の不思議、楕円の夢



9/27 Fri.
カンナンファーム 卵 @丹波

忘れられた風景

9月末の丹波篠山は緑の山々の麓にゆっくりと風がそよぎ、高い空に鳥や虫の音が響いていました。絵画のような景色に調和する美しい鶏舎がカンナンファームです。

雌鶏たちの語り掛けているような声が響く奥行きのある長いゲージ。鶏たちは赤いトサカを震わせながら私たちに興味津々に見つめています。みんな健やかに育っていることがこちらにも良く分かります。

「1列に5千羽くらいいますね。うちは2万5千から3万の鶏を飼ってます。他に比べたら小さな小さな養鶏場ですよ」と、頑丈で精悍なスタッフの畑さんがやさしく教えてくれました。

出来るだけ自然に近い陽の光や空気の中で育つように鶏舎はつくられ、考えぬいた末に糞便を安全に管理できるケージ方式をあえて導入されたのだとか。卵はここで生まれています。この懐かしい風景を私たちは忘れてしまったのかもしれない。



記憶の味

「私ごとになるんですけども、今日が満87歳の誕生日でございます」

にこやかな微笑みをたたえ、ゆつくりとした口調で話すのはカンナンファームの代表・河南一夫さん。「戦前、父親が卵商をしていたんです。養鶏場を大きな自転車で集めてまわって、私も夜遅くまで手伝いをしとったことをよく憶えております。そのときにね、ひび割れた卵があるんです。卵は高価でだれも食べられなかった時代に、幸せなことに、割れた卵を食べられたんです」

卵は「完全栄養食」とも呼ばれるほどビタミンやミネラルなどの栄養素がバランスよく含まれている

食材。今日では食生活に欠かせない存在ですが、養鶏が始まったのは意外にも江戸時代前後と言われています。当時は高価だった卵が一般家庭に普及され始めたのは戦後のことです。

「そのとき食べた卵と、今の卵の味が、あまりにも違いすぎる。私がこどものときに食べた味をなんとか出せんかいなど、50余年養鶏を続けてきました」

白い鶏を買って、木製のケージをつくったところから始まったという河南さんの卵づくり。その当時世間では、卵は鶏をどう育てても味も栄養も変わらないものと認識されていました。

「でもなんか違うと思ったんです。どうやったらあの味をお客さまに届けられるんやと悩んでいるうちに、よしいっぺん自分でえさをつくってみようやないかと思いつきました」

当時はえさのこと言う人なんかおりませんでしたから同業者には笑われました、と河南さんは懐かしむように言います。一からのえさづくりは大変です。手探り状態のなか業者も自分で探し、昔に食べたあのおいしさを求めて研究を繰り返す日々。そうした末に、やっぱりおいしい卵はえさでつくられるという確信にたどり着きました。

「食べたものがからだをつくる」と言いますが、それは鶏も同じことです。良いえさを与えた鶏の卵は、においがなく、くせもないんです」

毎日与える直前に挽き割りしているとうもろこし。北海道から取り寄せた魚粉。生にんにくの塩漬け、しょうゆの実、生米ぬかなど。人間も食べられるような素材を約20種類ほど配合し、化学タンパクを一切使用せずつくったえさで、河南さんが長い年月をかけて『やまぶき』に辿り着きました。

一般的に好まれるオレンジ色が濃い卵は鶏のえさにカロチノイド色素が含まれているといえます。カンナンファームの卵の色は、マリーゴールドのような優しいやまぶき色。卵黄を爪楊枝で刺しても割れないのは上質なタンパク質であることよりの証拠です。

おいしい卵はえさでつくられる。「食べたものがからだをつくる」という河南さんの言葉が、すうっと心に入ってきました。





卵かけごはん

カンナンファームでは会長の河南さんと社長の山口さんを中心に、十数名のスタッフで鶏のお世話や出荷作業をしています。自然体でおだやかな表情が素敵なみなさん。今日の休憩のまかないは、卵かけごはんです。

おいしいですか、という質問に孫娘の華さんは笑いながら「いつもどおりおいしいですよ」と。向かいにちょこんと座った河南さんの本当にうれしそうなお顔。鶏の体調や水分量は季節ごとに変わります。えさの配合や組み合わせの調整は今もなお日々研究し続けているのだとか。

いただいた卵かけごはんの味が、ずっと記憶に残っています。卵が苦手ですずっと食べていなかった取材メンバーも、ほんとうに不思議なことにおいしいおいしくてかきこむように食べていました。これが河南さんがこどもの頃に食べた卵の味。ぷつと弾けるように破れた膜から流れ出すとろりとした濃い卵黄は舌に優しくまとわりつくのに、卵特有のにおいはなくて、ふわりと心地の良い香りが鼻に抜けるよう。そしてチーズような深いコクがたまらない。

あっという間に完食して膨れたお腹をさすりながら、なんだかしばらくうれしい気持ちになったのを覚えています。自分のからだが好きでいる。おいしいってうれしい。河南さんは、私たちが食べているあいだずっとにこにこしながらその様子を見ていました。





食べるものでできている。

「味というのは人間が作るものです。コクというのは素材の命から生まれるものです」

人の手では出せないコクは、素材が最高の働きをしてくれてやっと生まれるものだと言います。だからこそ河南さんはえさ選びから素材の力をなにより大切にして、心を込めて鶏の世話をしているのだと。

「昔食べたあの卵は、ほんとうにおいしかったんです。刻々と薄れていく私しか知らないものを伝えて、残さなくてはいけない。おいしい卵をつくって世の中のみなさまに喜んでいただく、これ以上の喜びはありません」

こどもの頃に食べたおいしい記憶が河南さんのすべてを突き動かしているということを知ったとき、世界は想いでつくられているのだ、と気づきました。

すべてののはじまりにはいつも誰かの誠実な想いがある。夢見るように“こうありたい”と強く想うことがやっぱり大切で、人は夢見た景色に辿り着くことができる。そんな世界の不思議について考えながら、噛みしめるように河南さんのお話を聞いていました。

「食べたものによって鶏の卵は変わるんです。人間もおいしいもの食べたらニコツとしてきますよ」

緑の木々が生い茂り、風に揺れる草花がどこか懐かしいカンナンファームの風景。そこには割れた卵のおいしさに目を輝かせる、あの日の少年の姿がありました。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

編集後記

5000羽のニワトリの声。まるでマダム達のコーラスのような柔らかい響き。それは卵の味にもつながってるような!(AH)／卵に「うまみ」を感じるって本当? 疑ってごめんなさい。口中に残る深みのある味、あの卵かけごはんは絶品でした。(MH)／河南さんの卵の割り方、手慣れていてとてもかっこいいんです。惚れ惚れしちゃう。(KO)／今までの卵とおいしさがまったく違った。河南さんのお話や現場の空気に触れ、感謝しながら卵を食べられるようになった。(KT)／卵を見るたび思います。この卵は何を食べどんなどころからやってきたのかな?(SH)／いただきます、の言葉の重みを改めて実感した。(AK)／少し離れた畔道から鶏舎を見ていた時、今まで見えていなかった色や聞こえていなかった鳥や虫の音がそこに混じり合っていることに気づいたんです。(NM)

2019.11.29 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品