



合志市合生の養鶏場「緒方エッグファーム」が、国内で初めてフランスの食品承認制度「ブルー・ブラン・クール（BBC）」を受けた卵の出荷を本格化させている。卵には、中性脂肪の低下や心血管の疾患抑制などに効果があるとされる脂質「オメガ3」が基準以上に含まれていて、加工品などへの展開も広がっている。

“世界基準の卵、いかが”

緒方エッグファーム 合志市

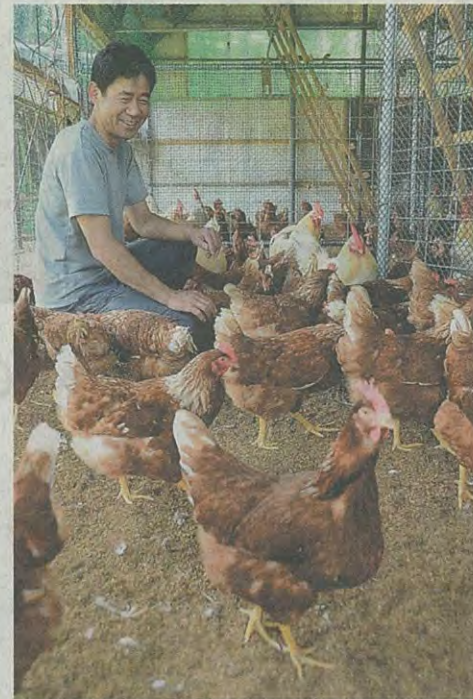
BBC承認は、オメガ3を含むえさを与えた食肉や酪農製品のほか、家畜自身の健康にも配慮しているとして農場自体にも与えられる。同ファームは、2012年からオメガ3を含む仏産の植物亜麻を飼料に導入したこ

となどが評価され、昨年末、卵とともに承認された。卵は「オメガ3ナチュラルエッグ」（6個人入り600円前後）。通常の卵に比べ、オメガ3成分のドコサヘキサエン酸（DHA）を5倍、アルファリノレン酸を10倍ほど含んでいるという。「ニワトリの健康は、人の健康にもつながる」と緒方克也社長（47）。

国内で初めて仏の「ブルー・ブラン・クール」の承認を受けた卵「オメガ3ナチュラルエッグ」

同市須屋の牧場「オオヤブデアイリーファーム」では、この卵を使ったソフトクリーム（300円）を4月に商品化。製品販売部門代表の大藪裕介さん（36）は「黄身にこくと味の深みがある一方、さている。（林田賢一郎）

健康◎仏の承認制度合格 あられなど加工品開発も



ニワトリに「オメガ3」を含む飼料を与える「緒方エッグファーム」の緒方克也社長＝合志市