



養鶏 売り場に並ぶ

多様な卵

煮て・焼いて・ゆでて食べることでできる卵。様々な料理に使われているだけでなく、お菓子や調味料などの加工食品にも欠かせません。農林水産省の統計によると、日本人の卵の消費量は年間約260万トン。一人当たり年間300個以上食べている計算になります。「毎日食べるものだから、こだわって選びたい」という消費者のニーズに応え、スーパーでは、餌や育て方にこだわったまさに「一味違う」卵が並んでいます。

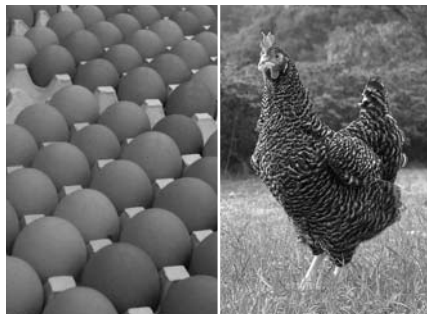
養鶏は、大きく分けて「採卵養鶏」と「食肉養鶏」の二つに分れます。それぞれ育てる鶏の品種から違い、採卵養鶏では白色の卵を産む「白色レグホン系」が一般的です。現在、市内には採卵養鶏場が9カ所あり飼育羽数は92万羽です。数百羽育てている農家から数十万羽育てている企業まで、その経営規模は大きく違います。一気に大量に出荷する大規模養

鶏場に対し、小口の出荷先を幾つも持つ中小規模養鶏場では、多様なニーズに応えるために独自の工夫を凝らし、それが卵製品のブランド化につながっています。さらに、岡崎生まれの純国産鶏「岡崎おうはん」が、岡崎市の地域産業資源として経済産業省に認定されるなど、新たな取り組みにも力が入っています。

岡崎市養鶏組合の宮本一彦組合長は「市内の養鶏農家は昔に比べ少なくになりましたが、羽数はそれほど変わっていません。中小規模農家では、餌に米を混ぜて卵の味を甘くしたり、新しい品種の鶏を育てたりと、おいしくて新鮮な卵を消費者に届けようと努力しています。皆さんには、ぜひ岡崎産の卵を食べていただきたいです」と力強く語りました。

おかざき農遊館（東阿知和町）や、ふれあいドーム岡崎（下青野町）では、市内の生産者から直接運ばれてくる新鮮な卵を販売しています。それぞれ生産者の気持ちの込められた商品が並んでいますので、食べ比べてみてはいかがでしょうか。

農務課 023◆6199



▲卵も肉も味わえる卵肉兼用種の岡崎おうはん

「よくわかま」病気の話

慢性腎臓病に要注意

腎臓は腰の少し上辺りの背部に左右1対ある臓器です。体を正常な状態に保つために体内の老廃物を排出する重要な役割を担っています。腎臓の機能が慢性的に低下していくことで、様々な病気が引き起こされます。

腎臓の働きが慢性的に低下していく病気を慢性腎臓病といいますが、あまり耳にしたことがない病気かも知れませんが、生活習慣病（高血圧・糖尿病・脂質異常など）や内臓肥満（メタボリックシンドローム）との関連が深く、日本では20歳以上の成人の10人に1人、実に1000万人以上がこの病気にかかっているとされています。

慢性腎臓病の症状としては、体のむくみ・疲れやすさ・息切れなどが現れてきます。しかし、これらの症状が現れた時には、すでに慢性腎臓病がかなり進行していることが多いと言われています。慢性腎臓病を早期に見つけるには定

期的に血液や尿の検査を受けることが重要です。検査項目としては血清クレアチニンと尿たんぱくが慢性腎臓病の早期発見のポイントです。

慢性腎臓病があると、脳卒中や心筋梗塞などの血管系の病気になるリスクが高まることがわかってきました。また、慢性腎臓病が進行して腎不全になると体内の老廃物が排出できなくなり、最終的に透析療法が必要となります。

慢性腎臓病にならないためには日頃から生活習慣に気を付けることが大切です。また知らないうちに慢性腎臓病になってしまっても早期発見できるように定期的に健康診断を受けましょう。

岡崎市民病院 腎臓内科

統括部長 朝田 啓明

市民病院を受診する際は「かかりつけ医」の紹介状をお持ちください。