

# 株式会社オクノについて

加古川市八幡町の養鶏場で、鶏の健康面にも配慮した国産飼料にこだわった自家配合飼料で、高品質の卵を生産しています。

## 1 概要

設立 昭和31年9月（親子3代にわたり50年以上採卵養鶏業を営んでいます）

飼養規模：約15,000羽 鶏種：ボリスブラウン

年間生産量：約270t（300～320万個）

労働従事者：5名（うち常時雇用3名）、パート雇用7名

## 2 主な商品

### （1）兵庫県認証食品～ひょうご安心ブランド～「オクノのたまご」

地元産の飼料米（平成21年より飼料米生産活用組合を設立して、取り組みを開始。令和元年産は約29.3ha、172t ヒビカリについてはJA兵庫南カントリー利用）や赤穂の塩、鉦路産サンマ魚粉等を使用した自家配合飼料で生産した卵です。

地域で直売するうちに、そのおいしさが口コミで評判を呼び、それが農場のブランド卵「オクノのたまご」となりました。平成26年3月には、ひょうご安心ブランドの認証を受けています。

「オクノのたまご」は、“昔ながらの自然な味がする”“自家配合飼料だから安心”という評価をもらい多くのファンがいます。



### （2）親鳥の活用「スモークチキン」など

産卵鶏は採卵養鶏にとって負担となるが、オクノの親鶏肉は「おいしい卵を産む鶏は身もおいしい」と評価が高い。

加古川燻煙親鳥シリーズ「米そだち」として、良質な親鶏肉を加工し、「スモークチキン」のほか、「スモークウインナー」「ケーシングソーセージ」を商品化しています。



## 3 地産地消の取組み

約13年前から、農業に携わる生産者仲間と地産地消について考える勉強会やイベントを開催してきました。

## <主な取組み>

### (1) 「東急ハンズでの野菜マルシェ」の開催

県内各地の新鮮でおいしい農産物を販売する「東急ハンズマルシェ in 三宮」が平成 25 年 7 月より始まり、平成 26 年 3 月から毎月月末の土日に開催されるようになったがそのコーディネーター役を担っています。

東播磨地域や神戸市の若手農家が出品し、販売の経験を得る場となっています。最近では、県農業高校や松蔭女子大ともコラボするなど新しい取組みも行われています。



### (2) 神戸ベイシェラトンホテルへの食材供給

卵の販売ルートを活用して、地域の若手農家の生産物を神戸ベイシェラトンホテル等に供給し、新規就農者を含む若手農家の販路拡大に寄与すると共に、実需者の声を農家に届けて経営のヒントになる情報を提供しています。

### (3) 加古川農家食堂のオープン

“加古川でとれた鮮度の高い農産物を、継続的に提供できる場を持ちたい”との思いから、平成 24 年 6 月、同市寺家町に「加古川農家食堂」をオープンしたが現在は中断しています。



(卵かけご飯)

## 4 受賞歴など

(1) フード・アクション・ニッポン・アワード 2011 プロダクト部門 入賞

(2) フード・アクション・ニッポン・アワード 2013 商品部門 優秀賞

・商品部門優秀賞は、全国で 10 件。

※ フード・アクション・ニッポン・アワード

食糧自給率向上に寄与する事業者・団体等の取組みを一般から広く募集し、優れた取組みを表彰

(3) 平成 20 年度 全国優良畜産経営管理技術発表会優秀賞・農林水産省生産局長賞

(4) 平成 20 年度 加古川市農林漁業祭 優良団体表彰

(5) 平成 23 年度 第 39 回毎日農業記録賞 優秀賞 (農林水産省経営局長賞 全農中央会長賞)

● TKG (たまごかけごはん) チャンピオンシップ 3 連覇 (平成 24~26 年)

・島根県雲南市で毎年開催されている。