

近所の農家さん

あさの ひろたか
浅野 敬貴さん (62)

(多西地区)

あきる野市で東京ブランド鶏「東京しゃも」の飼育を行う浅野さん。現在、年間約1万2000羽の東京しゃもを飼育し出荷するほか、純国産鶏「ゴトウさくら」を年間約1万4000羽飼育し、



浅野さんと愛犬のモモ



鶏卵をJA直売所などへ出荷している。

東京都内で東京しゃもを飼育・出荷している農家は、青梅市の農家と浅野さんのわずか2軒のみ。地域の貴重な養鶏農家として、日々鶏と向き合っている。

浅野さんが就農したのは2020年4月。それまでは生活協同組合のパルシステムで29年間勤務していた。

就農のきっかけは、父親から「養鶏場を続けてほしい」と頼まれたことだった。

就農後は3年間、父親とともに養鶏に携わった。しかし「自分で

やってみる」と言われ、細かな技術を直接教わることはほとんどなかったという。「最初は大変でしたが、自分で考えて工夫する力が身についた」と振り返る。

浅野さんの養鶏のこだわりは、初生雛から育てることだ。「良い鶏に育てるには、産まれたばかりの雛の時から良い環境で大切に育てることが何より大事。育っている姿を見るのが楽しい」と笑顔を見せる。

飼育している東京しゃもは、旧東京都畜産試験場（現・東京都農林総合研究センター）が中心となり、江戸伝統のシャモ肉の味を再現するため改良した東京都オリジナルブランド鶏。濃厚な旨味としっかりした歯ごたえ、低脂肪・高たんぱくでさっぱりとした肉質が特徴で、焼き鳥や親子丼として親しまれている。

浅野養鶏場の東京しゃもは、秋川ファーマーズセンターで販売されるほか、地元のそば店「いぐさ」では軍鶏丼として提供されている。

また、東京・人形町の老舗鳥料理店「玉ひで」の親子丼にも使用され、新橋の鶏肉・鶏卵問屋でも販売されている。

一方で、養鶏経営には課題もある。小ロットでと畜してくれる施設が近隣になく、浅野さんは週2回、朝4時に出発して茨城県のと畜場まで東京しゃもを運んでいる。

「東京しゃもが地元で食べられる場所がもっと増えてほしい。そのためには東京の養鶏農家が必要でしやすい近場のと畜場が必要で。出荷した翌日には飲食店へ届けられるようになれば、もっと新鮮な状態で提供できる。『しゃもを食べるなら西多摩地域だよ』と言われるようになってほしい」と期待を込める。

趣味はフライフィッシング、サッカー、サックス演奏と多彩。若い頃には漫画家を目指し、美術大学へ進学した経験もある。その経験は現在も活かしており、浅野養鶏場のロゴマークや文字デザイン

は自身で手掛けている。

浅野さんは、畜産の仕事を「休みが取れて、楽しく働ける仕事にしたい」と考えている。浅野養鶏場では週2日の休みを確保し、従業員は祝祭日も休み。勤務時間は午前8時から午後4時までで、昼休憩も1時間半設けている。

こうした働き方を実現するため、作業効率を高めながらも手を抜かず、毎日目標を決めて取り組むことを徹底している。「効率を良くしても、鶏への手間は惜しまない。良い環境で育てることが一番大事」と語る浅野さん。東京しゃもの魅力を広めながら、地域に根ざした養鶏経営に今日も力を注いでいる。



浅野養鶏場のロゴと卵

パンチ

パンチ