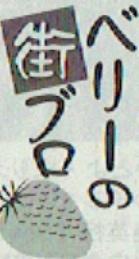


# 自然と愛情が生んだ絶品卵

矢板



高賀茂沙緒里さん 矢板時間(土)  
正午~担当。日光市出身、趣味は  
食べ歩きと旅行。「矢板マスター」に  
なるために勉強中。取材で見つけた  
矢板の『良いところ』を紹介しま  
す」



今回は、おいしい「卵」  
をご紹介します。

矢板市上伊佐野にあるワタナベファームは、80年以上の歴史を持つ養鶏場です。販売している卵は、「ひより」「こはる」「あかり」の3種類。それぞれ見た目、味わい、合う料理も

違うのですが、全てに共通しているのが、卵を割ったときの黄身と白身の様子。平らなお皿の上に乗せてみると、黄身はもちろん、それを取り囲むように白身がこんもりと盛り上がっています。それを、卵かけごはんでいただいてみると……甘み

こだわりが詰まつたワタナベファームの卵は現在、東京で開かれるマルシェなどでも販売され、多くのファンに愛されています。県内では、道の駅やいたるところ、黄身はもちろん、その濃厚な黄身と、弾力のある白身に感動。思わず、ご飯3杯をペロッと完食してしまいました。

そのおいしさの秘密は、平飼い・餌・水なんだそうです。鶏たちがストレスなく運動量を確保できる環境で、独自に配合した餌を与え、矢板のおいしい水で育てる。まさに、渡邉透さん・眞由美さん一家の努力と矢板の自然が生み出した卵なんです。

お気に入りの卵に出会った私。次はどんな料理で、この卵を味わってみようかな。