



卵らんハウス

共生する福祉社会を目指し、自立と社会参加を促す養鶏場

お問い合わせ Tel 0154-64-2205



ストレスなく育てられた 白身まで美味しい「コッコロたまご」

卵らんハウスは、障がい児を抱える母親たち4人が、子ども達の将来の働く場所をつくりたいという思いで開設しました。その後、特定非営利活動法人として認定され、2013年4月より就労継続支援B型事業所として活動しています。

鶏は国産にこだわり、ストレスのないのびのびとした開放鶏舎の中で平飼いされます。飼料は非遺伝子組換えのトウモロコシ、地場の魚粉、米ぬか、貝殻などの自家配合飼料を使用。地域では「コッコロたまご」として知られ、定期利用している洋菓子店は「白身にもしっかりのお味が感じられる」と好評です。現在は釧路市内の洋菓子店の他、個人宅にも定期配送しています。



また、村内では「つるぼーの家」でコッコロたまごを使った季節の焼き菓子を販売中です。



会社概要

法人名：NPO法人 卵らんハウス
〒085-1262
北海道阿寒郡鶴居村久著呂原野
北13線西28-1

創業年：2013年
代表者：藤原たえ子
従業員数：7名(うちパート職人2名)

一言PR

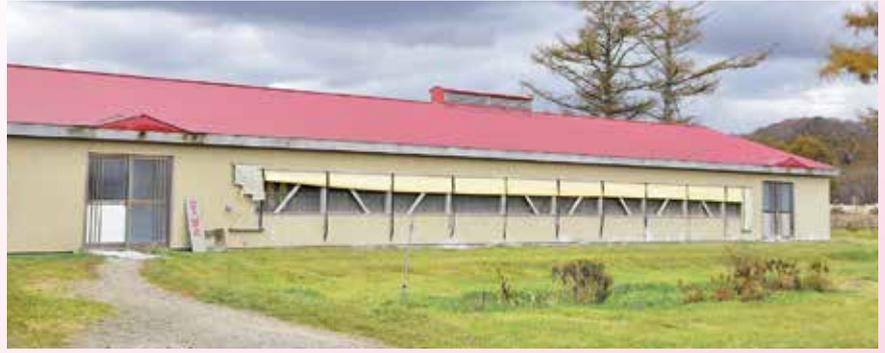
藤原たえ子



NPO法人は働く意義ややりがいを感じやすい職場です。当法人は販路もしっかりと構築できているため安定しています。仕事内容は利用者さんのサポートがメインです。その他、卵の定期配達に行ってもらう場合もあります。近年は「つるぼーの家」に卸しているお菓子づくりに力を入れており、お菓子を入れるカゴまで利用者さんたちの手作りで。そのため、お菓子づくりやクラフト作業が好きな方、利用者さんたちで実現可能なアイデア豊富な人材がいてくれると心強いですね。

養鶏場

開放鶏舎は大きく4区画に分けられ、それぞれ約280羽ずつが平飼いされています。産卵率は85%で、約150日間毎日卵を産んでくれます。取材時に卵を産んでいたのは、帯広から来たゴトウモミジ種。



エサ作り

大きなバットに入れられた、コーンや貝殻などを自家配合したエサを混ぜるのは利用者さんのお仕事です。大きめのスコップで栄養が偏らないよう均等に混ぜていきます。



お菓子作り

養鶏場で卵ひろい、エサづくりなどが終わった後は、事務所で お菓子づくりです。季節などで作るお菓子を変えています。この日はブラウニー。特にプリンは人気商品。

