地域特性を生かしたブロイラー企業の大規模化

―株式会社十文字チキンカンパニー（岩手県）の事例―

研究員　趙　玉亮

国内の鶏肉需要が増加するなか、ブロイラー経営が規模拡大を行うには、生産基盤と食鳥処理施設の拡充が必要である。そこで、岩手県の株式会社十文字チキンカンパニー（以下「同社」）の規模拡大の取組みについて紹介したい。

1　岩手県産にこだわる一貫した体制

同社の原点は、1960年に採卵養鶏農家からスタートしている。64年にブロイラーの飼育を開始し、75年に法人化。20年余りでブロイラーのヒナ供給、生産、食鳥処理、鶏ふん肥料化まで一貫した体制を確立した（第１表）。

岩手県は飼料基地である八戸市に隣接し、主要消費地である関東と東北自動車道で結ばれる立地を生かし、同社の年間生産羽数は07年の4,300万から16年の5,000万超へと大きく増加し、全国生産量の７％を占めている。

同社は県内産にこだわり、直営と委託を含め178の生産農場のほとんどが県内にある。また、抗生物質を使わず、飼料配合への工夫等による差別化を図り、「鶏王」「菜・彩・鶏」「楽鶏」等の銘柄鶏を生産している。さらに、飼養記録のデータベース化とトレーサビリティシステムを導入するなど、品質管理を徹底している。

第1表　十文字チキンカンパニーの概要

本社所在地	岩手県二戸市
設立	1975年
代表	十文字保雄
グループ総従業員数	1,490人
種鶏農場&ふ卵	九戸孵卵場（8.7万羽/日）、 山形孵卵場（11万羽/日） 種鶏農場:23農場、130棟。常時45万羽
生産農場	178農場、1,102棟、641.3千㎡
処理工場	久慈工場（9.7万羽/日） 二戸工場（4.2万羽/日→自社利用2.2万羽/日、残りは提携会社が利用） 八幡平工場（6.7万羽）
鶏ふんバイオマス発電所	岩手九戸郡、年間処理量13万トン、6,250kW
主な商品	菜・彩・鶏、鶏王、楽鶏、一般ブロイラー

資料　十文字チキンカンパニーの提供資料を基に作成

2　飼養規模の拡大と人材教育

同社は、毎年、17千㎡の農場（既設３農場分に相当）を県内に増設することを当面の目標としている。新農場の候補地は、平たんでアクセスしやすく、地下水が豊富で、近隣住民の理解を得ること等条件が多い。したがって、地域で顔が広い職員２人を専担者とし、候補地の選定を行っている。

規模拡大に伴う安定的な運営を実現するには、農場長の教育研修と生産農場の管理指導体制が欠かせない。

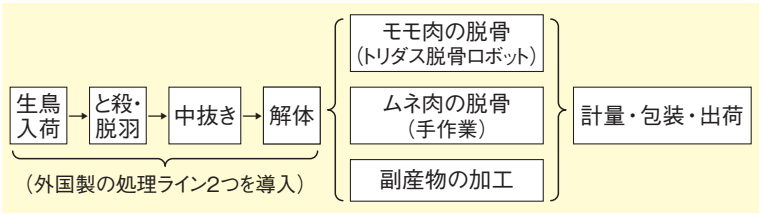
農場長は一般募集等を通じて候補者を確保する。候補者は農場での実地研修などを経て、一定のレベルになれば農場長として採用される。そして、新農場長に対して、飼育方法の詳細を「生産農場長アカデミー」と呼ばれる独自の研修プログラムで習得させている。また、「農場長手帳」を配付し、一般の飼養知識のほか、アニマルウェルフェアへの対応や、鶏舎内の環境条件も含めて、日常業務の参考とさせている。

生産農場の管理指導について、同社は農場

農林中金総合研究所
http://www.nochuri.co.jp/

指導員制度を導入している。14人の指導員が手分けして、各農場の課題を整理し、指導や相談などに対応している。個々の農場での日々の飼育データを指導員経由で本社に提出、保管している。

第1図　十文字チキンカンパニー久慈工場の処理工程



資料　十文字チキンカンパニーの提供資料を基に作成

トリダスで脱骨後、モモ肉の整形と検品　　手作業でムネ肉の脱骨

（写真：十文字チキンカンパニー提供）

3　食鳥処理施設の高度化（久慈工場）

同社は３つの食鳥処理場を有し、そのなかで最も処理能力が大きいのは久慈市内の施設である。78年に建設された同施設は、これまで数回の増築により処理規模を拡大してきた。

直近17年10月の増築では、最新設備を入れたほか、レイアウトも調整して効率化を図った。久慈工場は現在、544人の従業員で、処理量は9.7万羽/日と増築前より５割増加し、国内最大である。さらに、19年末までに処理量を11万羽/日に引き上げていく計画である。

食鳥処理の工程として、入荷された生鳥は、と殺・脱羽、中抜きや解体を経て、モモやムネ別に脱骨される（第１図）。生鳥から解体までの工程は、海外メーカーの自動化設備を設置し、２つのラインで１日最大12万羽処理できる。解体用の大バラシ高速ラインは国内初の導入である(注)。

解体後のモモ肉の脱骨は、株式会社前川製作所の全自動脱骨ロボット「トリダス」を28台設置し、１台あたり950本/時の速度で処理している。脱骨後、残骨等の検査や整形は手作業で行われる。より多くの従業員を配置し、鶏肉の外形や品質確保のため、時間をかけて作業を行っている。

ムネ肉の脱骨工程は、国内外の自動化機械を導入したことはあるが、どうしても残骨やうまく解体できない部分があり、歩留りも手作業より低い。こうしたことから、久慈工場ではムネ肉の脱骨処理を全て手作業で実施している。

4　品質・機械化・労働力のバランス

同社は岩手県に根差し、生産基盤と食鳥処理の規模拡大を中長期的な計画の下で積極的に進めている。また、教育・研修や生産農場の管理指導なども手厚く行っている。

ただし、食鳥処理で高い歩留りを実現するには細かい作業で人手を要すなど、機械化で対応しきれない部分もある。人口減少による雇用確保が難しさを増すなかで、品質・機械化・労働力のバランスをどのようにとっていくのか、新たな課題にチャレンジしている。

（チョウ　ギョクリョウ）

（注）大バラシとは、中抜き後の鶏の上半身と腰骨付きの下半身とに分割し、下半身から骨付きモモ肉をはぎ取る作業である。