

生産から販売に至る地鶏の一貫経営

— 農事組合法人福栄組合(福岡県久留米市) —

研究員 福田彩乃

地鶏の生産方法は、国内鶏肉消費の大半を占めるブロイラーとは異なる。ブロイラーは一般的に、1㎡当たり20羽ほどの環境で45～50日程度飼養するのに対して、地鶏は日本農林規格(JAS)で、1㎡当たり10羽以下で75日以上の飼養が規定されている。したがって、地鶏はブロイラーと比べて小規模経営が多く、食鳥処理場を所有し、生産から販売まで一貫して取り組む経営体は少ない。

地鶏の一貫経営を行うには、まず生産規模の拡大を図る必要がある。併せて各部門をバランス良く運営することで、全体の効率性を引き上げることや、高付加価値商品として安定的な販路確保が課題となる。

1 地どりの生産規模拡大

農事組合法人福栄組合(以下「組合」)は、「はかた地どり」の生産、食鳥処理、販売、さらには飲食店を経営している(第1図)。

組合設立は1968年で、当時はブロイラー生産とその処理に取り組んでいた。しかし、全国的にブロイラー生産・処理は大手商系を中



黒い斑点が特徴のはかた地どり
(写真:農事組合法人福栄組合提供)

心に寡占化が進んでいたため、87年に福岡県によって地どりが開発されてからは、特色ある経営を実現するために、地どりの食鳥処理を受託しはじめた。

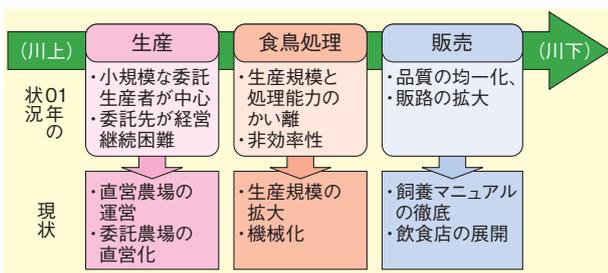
そして地どり処理が軌道に乗り始めると、地どり処理のウェイトを高めることを考えた。しかし、地どりは、地域の委託生産者によって庭先で副次的に飼養されるなど、生産規模が小さかった。

そのようななか、2001年にジェイエイ北九州くみあい飼料(株)やJA全農ふくれん、行政等で構成される、福岡県はかた地どり推進協議会が発足した。そこで、同組合は協議会と連携しながら、地どりの生産から販売に一貫して取り組むこととした。

委託先の規模拡大は難しかったため、組合自身が廃業したブロイラーや採卵鶏農場を取得し、直営農場での生産を開始することによって、生産基盤の拡大を図った(第1図)。

また、委託生産者の高齢化により経営の継続が困難な場合は、随時、直営へと移管した。

第1図 福栄組合の2001年の状況と現状



資料 聞き取りより作成

第1表 2017年度の農場別生産規模(実績)

(単位 千羽)

17年	(参考) 01年	農場名	生産規模	1農場平均 の 生産規模
委託農場	委託農場	A	8	34
		B	25	
		C	69	
直営農場	委託農場	D	14	56
		E	24	
		F	64	
		G	110	
		H	57	
		I	58	
		J	59	
K	64			
合計			552	50

資料 第1図に同じ

(注) 直営農場(H~K)は01年以降、随時取得されている。

こうした過程で、直営農場を中心に鶏舎増築等を行い、地どりの年間処理羽数は、01年度の158千羽から17年度の552千羽へと大きく拡大している。

現在、全11農場のうち8農場が直営で、生産全体の8割を占めている。また、直営の1農場平均の生産規模は委託先の1.5倍と大きい(第1表)。

2 生産管理体制を整え、品質を統一

組合は生産規模拡大のなかで、品質統一によるブランド確立に取り組んできた(第1図)。

具体的には、委託、直営農場ともに組合経由で同一のヒナ、専用飼料、ワクチン等の生産資材を供給している。併せて、全農場の飼養・管理マニュアルの遵守状況を定期的に点検・指導する体制を整備した。飼料を含め生産方式を統一したことで、農場間の品質のばらつきがない鶏肉提供が可能になったという。

さらに、一か所の直営農場は、肉用鶏で国内初となる農場HACCP(畜産農場での危害要因分

析・必須管理点の考え方を取り入れた飼養衛生管理)を取得した。今後は、他農場でも管理水準の向上を図り、HACCP取得を進める予定だ。

3 販路の拡大に向けた飲食業への参入

近年、組合は小売店等での販路拡大にあたって、実需ニーズに応じた利便性の高い少量販売を進めている。

併せて、13年から外食企業と業務提携し、東京や大阪ではかた地どりをを使った郷土料理を提供する飲食店を展開している。その際、ブランド維持のために、出店数を限定するなど工夫しているという。

また、地どりは「水炊きなどの郷土料理に合う鶏を」という県民の要望を受けて開発されたが、県内販売量は少ないという。そこで、17年から、福岡市で直営の飲食店経営を始めた。県内での地どりの認知度を向上させ、一層の販売強化を図っていきたいと考えている。

4 処理場の規模拡大

このように組合は、01年から中長期的な視点で、直営農場の整備等による生産基盤を固めてきた。また、販路拡大の見通しが立ったため、18年3月に処理能力を年間1,100千羽に拡大した新処理場を建設した。安全な地どりの安定供給に向けて、これまで手作業で行っていた処理のうち、労力のかかる内臓摘出を機械化している。また、鮮度を維持して出荷するため、急速冷凍機をはじめとする様々な設備を導入している。

同組合の取組みは、地どり経営のなかでも、生産・処理・販売をうまく循環させることで、経営を発展させた事例と言えるだろう。

(ふくだ あやの)