

北海道から全国へ、ウズラ卵の魅力を発信

— 室蘭うずら園の取組事例の紹介 —

理事研究員 小掠吉晃

1 家禽卵のなかのウズラ卵とは

日本の家禽卵は鶏卵とウズラ卵の2種類のみと言ってよい。ただ生産規模は鶏卵が圧倒的に多く、ウズラ卵の生産量は鶏卵の0.5%にすぎない。鶏卵一強のなか、ウズラ卵が踏ん張っている状況だ。

採卵鶏は世界規模の原種鶏企業により育種改良が進められ、産卵率や飼料効率を年々向上させながら、数百万羽にも至るような大規模施設によって生産効率が極められてきた。その結果、日本では高品質な鶏卵が、驚くほど安く販売されている。

これに対してウズラ卵経営は、日本固有の品種を農場内で自家繁殖する自己完結型が多く、飼養規模は大きいものでも数十万羽にすぎない。効率性や価格面では鶏卵に全く対抗できない。ウズラ卵には一口サイズの特徴を生かした、料理の具材、弁当のおかず等、固有の需要がある。しかし、その範囲は限られており、需要喚起には使用場面の拡大が課題である。

こうした環境のなか、生産から加工、販売まですべてにこだわり、多様な商品でウズラ卵の魅力を全国に発信しているウズラ生産者がある。

2 パック卵では北海道の独占企業

北海道室蘭市郊外の静かな場所に「株式会社室蘭うずら園」がある。ウズラ卵生産者は全国でも30経営体程度だが、北海道では当社のみだ。道内で販売されるウズラのパック卵は、すべてここから出荷されている。当社の

ウズラ飼養羽数は10万羽、全国の飼養羽数は約400万羽なので北海道の比率は2.5%程度になる。全国に占める北海道の人口比率は4.2%なので、北海道のウズラは人口の割には少ない。北海道では本州ほどウズラ卵を食べないそうだ。

当社は1961年創業で創業者が長く経営してきたが、現社長の三浦氏は外部の出身だ。2010年の社長就任後、新たな視点で飼養管理の改善を進める一方、6次化による成長分野の開拓も必要と判断し、同年にプリン工場の新設を決断した。その後、徐々に加工品目を増やし現在に至っている。

3 こだわりの自社加工品を「北海道物産展」で全国販売

国内のウズラ卵の流通経路は、スーパー等でのパック卵の販売が2割、水煮卵等の加工品が8割となっており、多くのウズラ卵生産者は、全国4つのウズラ卵加工業者に生卵を出荷している。

当社でもパック卵の比率は2割と業界平均並みだが、残りはすべて自社加工している。当社の加工品は水煮卵、味付け卵、くん製卵等のレトルト商品と、プリン、アイスクリーム、カステラ、ケーキ等のスイーツと多様だ。



写真1 一番人気のうずらのプリン。6つのフレーバーが楽しめる



写真2 東京都内百貨店での出店

これら加工品の最大の販路は、全国の百貨店で開催される北海道物産展といった催し物での販売だ。最初は水煮卵、味付け卵の販売から始めたが、なぜ北海道展でウズラ卵なのか、という百貨店担当者からの疑問の声もあったという。しかし品質の違いと売上実績が認められ、徐々に出店先を広げていった。

現在では「室蘭うずらのプリン」や味付け卵の人気により全国からの出店依頼が相次ぎ、年間100件以上の催し物に出店している。出店スケジュールはホームページに掲載されており、毎年の出店を心待ちにしている固定ファンには優しい配慮となっている。

4 伝統品種を無投薬で飼養、臭みのない大きな卵

当社の特徴で目立つのは多彩な商品群と販売手法であるが、こだわりの原点はウズラ卵そのものにある。当社で飼養されているウズラは1983年に導入した種ウズラを繁殖させてきたもので、現在まで外部から一切導入していない。日本で飼養されているウズラには3系統あるそうだが、そのすべてを交雑しないように分けて飼養し、種を保存している。

外部と完全に隔離してきたことで病気の発生もなく、ワクチンや薬品を使わない飼養管



写真3 静かな林の中にあるウズラ舎

理を実現している。ワクチンを使用しないことでストレスなく育ったウズラは大きな卵を産む。一般に市販されているウズラ卵は10~11g程度だが、当社のもは12gが標準で一回り大きく、水煮、味付け卵に加工したときのボリューム感が違う。

飼料にも独自の工夫がある。ウズラの飼料には魚粉が多く配合されるため、卵にわずかな臭いが残る。当社はこれを何とか消せないかと研究し、ある飼料配合(内容は企業秘密)にたどり着いた。スイーツ作りに踏み切れたのもこの成功があったからだという。農場見学の際、ウズラ舎の近くに行ったが、畜産につきものの悪臭が全く感じられなかった。清掃が行き届いていることに加え、この特別な飼料の効果もあるという。

5 ウズラ卵の魅力を発信し続けるには

ウズラ卵には、食べやすいサイズと食感、卵黄比率の高さ、濃厚な味等の良さがあり、当社商品はもちろんそれらの特徴が生きるよう開発されている。だが、それだけにとどまらず、臭みを取る、鮮度を高める等、マイナス要素を取り除くという面でもウズラ卵の魅力を引き出すことに余念がない。

「自社で加工するからこそ最終製品となったウズラ卵の微妙な違いに気づき、飼養管理から見直すことができる」、そう語る三浦社長の言葉に当社の原点を感じた。

(おぐら よしあき)