

スターゼングループによる輸出増強に向けた施設整備

主席研究員 長谷川晃生

1 牛肉輸出の旗艦施設である阿久根工場

和牛肉輸出のためには、食肉処理施設において輸出先の求める要件への対応が必要だが、認定基準が厳しいアメリカ、EU、香港等への輸出可能な施設は一部に留まっている。輸出認定施設に限られるなか、既存施設の改修により輸出増強に取り組む事例を紹介する。

ここで取り上げるのは、スターゼン株式会社(東京都港区)の100%子会社であるスターゼンミートプロセッサー株式会社阿久根工場(鹿児島県阿久根市)である。同工場内に(株)阿久根食肉流通センター(注)があり、一体的運営で、牛・豚のと畜、解体、加工まで行っている。牛の輸出認定については、2009年のマカオ、シンガポールに始まり、11年にアメリカ、香港、14年にEUへと広がり、現時点で25の国・地域への輸出が可能である。

これら施設は衛生管理に関して、国際認証規格SQF(Safe Quality Food)の認証を05年に牛の加工、と畜で取得し、その後も豚の加工・と畜、牛・豚の内臓処理等へと拡大し、14年から同施設で処理される全製品について認証取得している。また、18年、21年に豚の除骨ロボットを導入する等、豚処理の省人化、省力化も進めている。

牛・豚の集荷範囲は、牛は鹿児島、宮崎、熊本、豚は熊本、宮崎、大分が中心である。第1図に示すように、鹿児島県全体に占める本施設の牛・豚のと畜頭数シェアは上位にあ

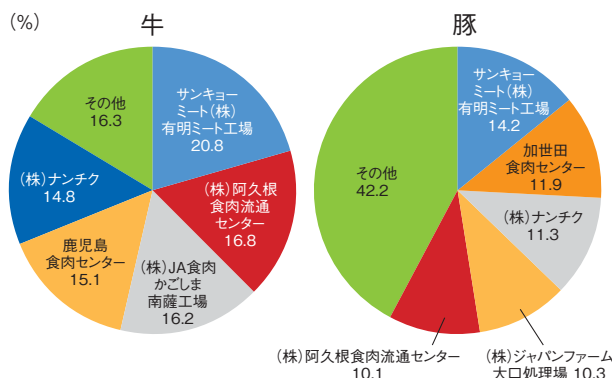
り、とりわけ牛は県全体の16.8%を占める。本施設は、スターゼングループにおける牛のと畜頭数の約5割を処理し、輸出牛肉の7割程度を担っていることから、スターゼングループのなかでも旗艦的な食肉処理施設である。

2 輸出増強のための施設整備

本施設は牛肉の加工能力の更なる向上に向けて、牛処理に関連した施設増築等を実施し、22年7月に稼働した。既存施設を稼働しながらの工事で長期の工程となるため、20年と21年の2期に分けて実施された。コロナ禍で建築資材の調達が遅れたため、当初計画から4か月遅れの稼働となった。

主な整備内容は、牛を受け入れる係留場と枝肉冷蔵庫の拡張、製造ライン新設、製品の冷凍・冷蔵庫の増設である。枝肉冷蔵庫の拡張については、家畜改良等による枝肉の大型

第1図 鹿児島県内における食肉処理施設別の牛・豚のと畜実績の割合(2020年度)



資料 鹿児島県Webサイトより作成

(注) 1 牛・豚ともに鹿児島県の離島の除いたシェア。
2 その他は、牛が4施設、豚が8施設。

化に対応した保管能力の向上のためのものである。

製造ラインについては、輸出先が広がるなかで、一般的なブロック肉での輸出だけではなく、消費者が直接手に取る商品化が不可欠だと考えた。そして、長期間の輸送・保管に適した特殊フィルムを用いたスキンパックでの商品化に取り組むためにラインを新設した。

また、外部の冷蔵・冷凍庫の利用による製品移動をなくすため、冷蔵・冷凍庫を増築し、製品保管能力を2倍以上に引き上げた。さらに牛のカット室、計量梱包室の空調能力を向上させ、常に10℃以下に保つことで、生肉の菌増殖を抑えることが可能となった。スキンパック化、冷蔵・冷蔵庫の整備により、輸出だけでなく、国内での店頭販売においても、賞味期限延長・品質向上が期待できるとしている。

以前から本施設では、通常の部分肉規格だけではなく、小売業者のニーズに応じた小割にした商品の加工が主体であり、こうした多様なカット技術を有していることが、本施設の大きな特徴である。ただし、求められるスペックの多様化・多数化が進み、小割商品の出荷に至る工程(真空、計量、梱包等)での滞留解消が、牛の加工処理全体でのボトルネックであるとし、大型の真空包装機を新たに導入した。こうした様々な施設整備により、牛

(注) (株)阿久根食肉流通センターは、阿久根市、JA鹿児島いずみ、スターゼン株式会社、スターゼンミートプロセッサ株式会社が出資者。センターが土地・施設を所有し、スターゼンミートプロセッサ株式会社阿久根工場にと畜等を委託している。



写真1 「AKUNE GOLD」ブランドロゴ

出典 スターゼン株式会社Webサイト(2022年10月3日報道発表資料)
「『AKUNE GOLD 皇』が、世界最高のステーキを決めるコンテスト2022 World Steak Challenge で最優秀賞を受賞!」

と畜の最大処理頭数が90頭/日から100頭/日へと増加した。

3 輸出専用ブランドの立ち上げ

施設整備と併せて、スターゼングループでは、輸出拠点としての強みを生かし、差別化を図るため、輸出専用ブランドとして「AKUNE GOLD」を立ち上げている。そして知名度向上、日本産黒毛和牛の浸透を目指し、22年9月にアイルランドで開催されたステーキの国際品評会(2022 World Steak Challenge)にエントリーした。サーロインについて「World's Best Steak」(最優秀賞)となり、ヒレ、リブロースについても「金賞」を受賞したことで、世界的な認知度向上が期待される。

国内の和牛生産にとって、輸出が重要な供給先となっている。本事例のように、加工機能の強化に取り組み、自社ブランドを立ち上げたことで、これまで高級部位であるロイン系中心の輸出から多様な部位輸出へとどのように展開していくのか、今後の取組みに注目したい。

(はせがわ こうせい)