〝存続の危機〟のウズラ産業（2）

現状と将来展望を聞く
豊橋養鶏農業協同組合

本紙前号既報の通り、養鶏業界は飼料費や燃料価格の上昇などで厳しい経営環境が続く中、10月からヤマト運輸、11月21日から佐川急便、来年3月から日本郵便の「ゆうパック」の値上げが発表され、輸送費の大幅上昇が見込まれるなど、経営環境の一層の悪化が懸念されている。

豊橋の養鶏産業の中心的な組織として、各種の先進的な取り組みも進めてきた豊橋養鶏農業協同組合（幡野喜一組合長―愛知県豊橋市西幸町字浜池131）は、昭和40年に34人の組合員で設立。昭和44年にはウズラ卵水煮の生産に動き始め、46年には20台の孵卵器で年間約220万羽のメスひなを出荷した。50年には旧西ドイツ製の「ロートマット殺菌釜」を導入し、9年には日量21㌧処理能力の堆肥生産施設、新型自動パック機、堆肥の造粒と袋詰めの自動化などを進め、1農場当たりの飼養規模も拡大してきた。

現在は、9農場から年間約8000万卵を集荷し、このうち約7割を組合のGPセンターで、同約3割を水煮工場で処理・加工し、出荷している。GPセンターでは、パート従業員を約30人雇用する。

同組合の現状と将来展望について、岩瀬訓良参事（45歳）と、工場長の新美克幸理事、顧客対応を担当する営業部の葛山貴之氏に聞いた。

―直近は、業界各社が特に配送費の高騰分を川下に転嫁せざるを得ない状況とのことですが。

岩瀬氏　これまでも、コスト上昇に伴う販売価格の改定には、理解が得られるよう継続して取り組んできましたが、食品業界がデフレの中、非常に苦慮してきました。今回の運賃値上げのインパクトは大きいですが、以前から飼料、燃料、人件費、資材などのコストが右肩上がりで上昇していた中、販売価格への転嫁は十分には進まず、再生産ができない出荷価格にとどまっている面がありました。

ここ数年廃業される農家が目立ち、国内の生産量が減少している一番の要因となっています。

パック卵については、大手スーパーの価格据え置き戦略や値下げ戦略などが順次、川上に影響し、価格改定の壁となっている面もありますが、生産現場からみると、最終的にはどこかで無理が生じ、ウズラ卵の流通や、養鶏産業自体が続かなくなるのではと危惧しています。

ウズラ卵を販売される方々には、値段だけでなく、商品の価値や生産コストも消費者に伝えていただければと願っています。

―スーパーの店頭価格が平常時より40％程度高い140円ほどに上昇したスーパーもありましたが、卵への引き合いは変わらずありました。

―養鶏業を再生産可能な産業とし、次の担い手に手渡すためには、どのような取り組みが必要だと考えますか。

岩瀬氏　養鶏に対する販売先や消費者の理解を得ることが必要だと考えており、それと同時にウズラ卵の特徴や魅力を生かした新商品の開発などを、我々自身が継続していくべきだと考えています。

再生産可能な産業確立へ

―生産面で最も苦労していることは。

岩瀬氏　GP・水煮加工ともに、機械化や自動化による生産性向上には、高いハードルがある点です。養鶏は市場が小さいため、養鶏のようにパッケージ化された生産システムが販売されておらず、自分たちの工夫で機械やシステムを開発したり、自動化できない工程は人手に頼らざるを得ない部分も多く、それらが大きなコストとなっています。この面でも、ウズラ卵は現状、非常にコストがかかる畜産物と言えます。

過去に従業員から「日付表示をミスしたかも、と思うと夜も眠れない」といった声を聞くこともありました。従業員にそのような心配をさせてはいけないと思い、GPセンターには近年、欠卵（玉抜け）検査システムや、賞味期限表示をコンピューターで管理できるインクジェット印字システム、印字ミスの画像検査システムなどを順次導入し、昨秋には、業務の効率化を図るために基幹システムを一新して受注・仕入れ・製造・精算などに関するITインフラを整備しました。ただ、いずれも市販のものをそのまま導入できたわけではなく、膨大な時間をかけてシステム業者と打ち合わせして作りあげました。

養鶏の飼育現場では、個体が小さいことから、餌、水、気温、湿度の要因が産卵率や卵質に影響を及ぼすため、常に目を配っていなければならない厳しさがあります。

コストに見合った価格で生産物が取引されること、生産現場の余裕が少しでも増えるような技術が開発されることが、若い人の就農や、後継者の確保などにもつながってくるのではないかと考えています。

また、養鶏関係者が業界の抱えている問題を共有し協力しあうことで解決できることもあると思います。養鶏業界では、普段競合している企業同士でも、集まってイベントを開いたり、生産技術の勉強会を行なうなどの動きがありますが、養鶏業界でも、顔を合わせてざっくばらんに交流できるような機会が必要なのでは、と感じています。

―生き残り策として、これまで強化してきたことはありますか。

葛山氏　ウズラ卵は、年末の需要期と、年明けや夏場の不需要期の差が大きく、年末には平常時の2倍から3倍の注文があります。このような需要変動に生き物のウズラは対応できないため、これまでも不需要期には保存ができる加工卵の生産などに取り組んできましたが、特にこの10年間は、味付け卵やくん製卵など、付加価値を高めた製品の開発に注力してきました。

新美氏　衛生面については、農場管理は農林水産省の飼養衛生管理基準に基づいているほか、GPセンターと水煮工場も清浄区と汚染区をロールカーテンやビニールカーテンなどで分け、入室前の専用の履物や衣服、帽子の着用、手指の洗浄・消毒などを実施しています。

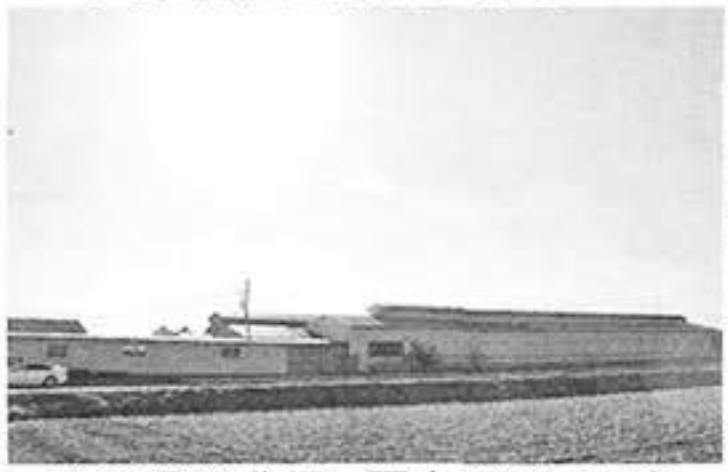
GPセンターは平成23年に大幅に改修し、現在は洗卵・乾燥後に2度の紫外線殺菌装置の通過と、3度の選別（破卵除去）が行なわれるようラインを組んでいます。

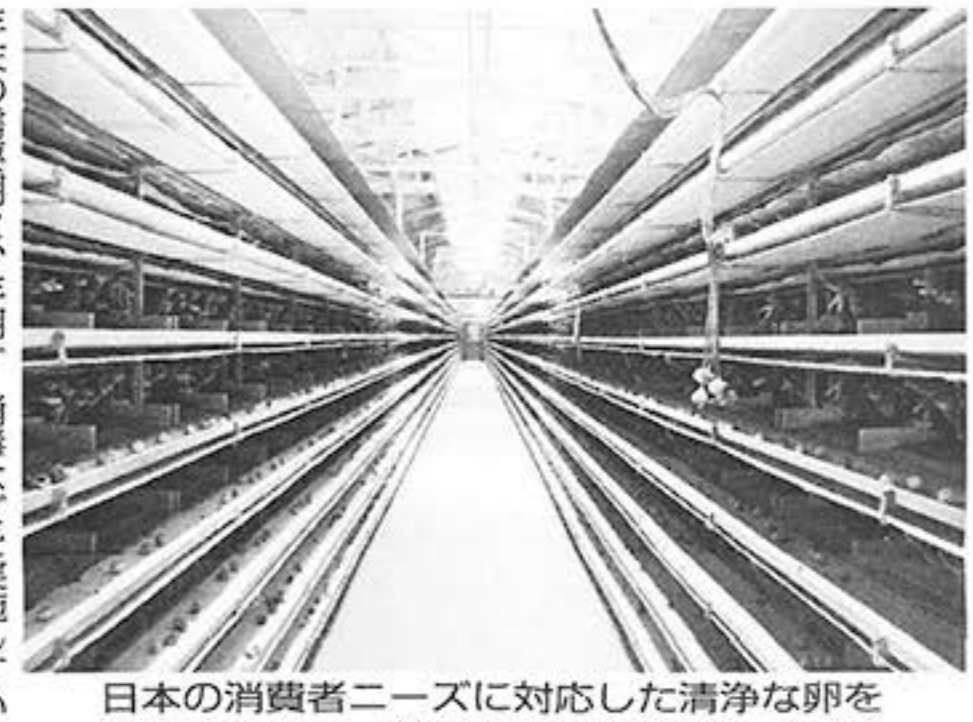
―生産面で最も苦労していることは。

岩瀬氏　GP・水煮加

同組合の様々な取り組みを語った（左から）岩瀬参事、新美工場長、葛山氏

清浄区のパッキング室。安全・安心に配慮した各種の検査装置や殺菌装置を導入している


組合員の農場。西幸（にしみゆき）町周辺はかつてあちこちに養鶏場があったが、今は廃業して宅地や駐車場になったところも多い


日本の消費者ニーズに対応した清浄な卵を出荷するため、鶏舎も清掃を徹底している