食鳥協会

低需要部位使用メニュー
試食会を催し高い評価得る

（一社）日本食鳥協会は3月21日、東京浜松町の東京會舘で2016年度国産食肉等新需要創出緊急対策事業で実施した、鶏肉の低需要部位を使用した鶏肉加工品ならびに鶏肉調理開発メニューの試食会を催した。

冒頭、佐藤実会長は「本日は、低需要部位を使った加工品4品と、同じく低需要部位を使った鶏肉調理の新メニュー10品の試食をしていただき、評価のアンケートに協力をお願いしたい。低需要部位と言われる中で、むね肉は今や注目の的ともなっているが、さらにこの事業で調理メニューの開発が実を結んで評価が高まることを期待している。昨今のマスコミでもむね肉を多く取り上げてもらい、むね肉のメニュー提案が多くなって、若い女性から高齢の方までニーズが増えている。むね肉以外の低需要部位のメニューも評価されて実際に料理に使ってもらえるように頑張りたい」と、同事業の目的ならびに成果と意義に触れた。

当日は、協会会員はじめ関係者約80名が参加。

国産鶏肉の美味しさを科学的に検証するため、成分分析などを同事業プロジェクトで行っている、日本獣医生命科学大学の西村敏英教授が、今年度に開発された4加工品について紹介。

「はかた地どりのテール味付け」（開発は農事組合法人福栄組合）は、脂肪分が30%と多く、これが美味しさの理由と思われる。またオレイン酸が肉より非常に多いのも要因。同時にグルタミン酸とイノシン酸もむね肉と同等に含まれている。

「くびガラのから揚げ」（トリゼン食鳥肉協同組合）も脂肪が6%位含まれ、オレイン酸も多く、うま味成分が多いために、せせり肉が美味しいことの理由に挙げられる。

「野菜入れるだけ骨付き阿波尾鶏鍋」（㈱丸本）は、手羽元を原料にしたスープで、美味しいのはもちろんだが、イミダゾールペプチドが非常に多く、オレイン酸が多いことも特長。

「東京しゃも熟成低温燻製（生ハム）」（東京しゃも生産組合）は、話題のイミダゾールペプチドの含量が非常に多いことに驚いた。同時にエサの関係か脳機能を活性化するDHAが他の鶏肉に比べ多いことが分かった。

低需要部位を使った調理メニューの開発に当たった茨城キリスト教大学の目黒周作助教は、「①低需要部位を活かしたメニュー、②簡単におしゃれな料理―の2点をコンセプトにメニュー開発に取り組んだ」とし、次の10メニューの内容を簡単に紹介した。

「鶏むね肉のルーラーデン」／「チキンウインナー風春巻き」／「ピリ辛鶏肉ごま鍋」／「海南鶏飯」／「鶏チーズ焼き」／「鶏むね肉巻き」／「坦々鍋」／「チキンピザ」／「鶏煮込み丼」／「鶏ささみのハムのカルパッチョ」

当日の試食アンケートでは、むね肉をたきのばしてピザ生地に代用した「チキンピザ」を筆頭に好評のメニュー評価となった。

㊤鶏むね肉のルーラーデン㊦チキンウインナー風春巻き

写真上のパンフレットは、右が低需要部位のレシピ集。左は地鶏銘柄鶏振興対策事業で作成の地鶏レシピ集。

秋田県 比内地鶏振興にてこ入れ
販促強化対策など取り組む

秋田県は、一定ロットを有する県の重点品目を対象にした「あきたの極上品」や、小ロットながら特長ある品目を対象にした「あきたの逸品」に登録した品目の生産者団体等の販売促進活動を支援する、「秋田発ジャパンブランド育成支援事業」に取り組んでいる。

「あきたの極上品」の第1号の登録が「比内地鶏」で、秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会が平成27年9月に申請、登録されている。

県畜産振興課がまとめた平成28年次の比内地鶏生産状況によると、26年を境に減少に転じており、28年は主産地の生産調整の実施といった要因もあって、前年比89%の51万羽の生産羽数となっている。平成20年には78万羽の出荷を記録、偽装問題で23年には51万6千羽まで減少も、その後回復傾向にあったが、他県の新しい地鶏や銘柄鶏との競合もあり、27年からやや減少傾向となっていた。

県では比内地鶏振興の緊急対策として28年6月補正で、比内地鶏の競争力強化緊急対策事業として1858万9千円、比内地鶏の需要創出緊急対策事業として2612万円、マーケティング調査事業に513万6千円など、約5千万円の事業予算額を計上、比内地鶏の振興対策に取り組んだ。

28年度の取組では、競争力強化対策では、食味や機能性に関する科学的な分析を実施、比内地鶏のセールスポイント（ストロングポイント）を明らかにするほか、需要創出対策事業では県内の全小学校を対象に年3回ほど給食で提供ほか、東京事務所に比内地鶏の販路開拓員を配置。さらにマーケティング調査を実施、販売戦略上の改善点などを洗い出した。

3月23日に秋田市内の秋田ビューホテルで開催された秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会通常総会では、三浦庄助会長が冒頭の挨拶で、「28年の比内地鶏の生産が前年比89%の51万羽にとどまった。全国で新しい地鶏や銘柄鶏が生まれ競争が激化する中で、トップブランドと認知されている比内地鶏であっても足踏みしたままではシェアを奪われていくことを強く認識させられた年でもあった。県にも各種対策を講じていただき、協議会としてもPR活動や新たな販路拡大などへの支援を実施したほか、生産者の収益性の改善、飼料用米多給飼育の実施にも取り組んだ。さらに中長期的な振興政策を策定するためのマーケティング調査では、比内地鶏は食味の高さは広く認識されているが、実需者からは重量や品質にバラツキが大きいと厳しい指摘がなされていることに衝撃を受けた。こうした指摘はトップブランドの産地としては恥ずべきことで、大きな危機感を持って改善に努めなければならない」との認識を示した。

来賓挨拶では県農林水産部長の佐藤博氏が「生産が減少していることに県としても危機感を持っており、6月の補正予算で比内地鶏関連の対策を予算化した。マーケティング調査の結果を基に中長期的な振興策を原点に帰って検討することにしている。皆さんと力を合わせて反転攻勢をかけたい」と、地鶏のトップブランドの振興に意欲を示した。

3月23日開催の秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会通常総会

石井製作所が新開発

氷が不要の水流式チラー
高効率な低温管理で品質もアップ

食鳥処理機械の専門メーカーとして50年以上の実績（1961年創業）を誇る㈱石井製作所（本社・東京都江東区）は、プロイラー・地鶏・成鶏に関わる処理プラントを多く手がけ、同社の処理機械は耐久性・使いやすさ等で高い評価を受けている。このたび、同処理設備の中でも、食鳥のと体や中抜きと体などの品質に大きく影響するチラーで画期的な開発がなされ、注目を集めている。

新製品は、「水流式チラー（冷却槽）CH－0709」（特許出願中）で、最大の特長は、氷を使用せず安定して低温を保てるシステムであること。従来のチラーは氷を絶えず補う方式がとられているが、「水流式チラー」は冷媒をステンレス製冷却板内に通して、直接冷却水を作るため熱損失が限りなく少なくなるため、高効率での冷却が実現した。プロペラによる水流で自然な冷却水の対流を作り出し、水に触れて鶏を痛めることもなく効率的に冷却するため、製品の品質アップに繋がるのが大きな特長だ。

脱羽、中抜き後の体温38℃ほどのと体が、20～30分程度で10℃以下にすることが可能で、急速に芯温まで冷却、鮮度を保てる。これは直接冷媒を通した冷却板で、予冷状態や中抜き有無、と体の大きさにより変動はあるものの、2000羽入れ替え時でも水温を2℃～4℃にキープできるためだ。

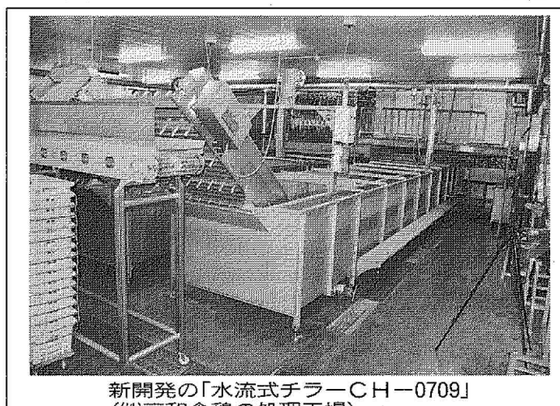
さらに、製氷機も不要となることで設置スペースにゆとりも生まれ、冷却設備は氷を使用した形式とほとんど費用は変わらない。また、タイマーによる制御で、夜間に冷却し、始業時には最適な温度に設定することもできるため、作業効率が高まる。構造はシンプルで、冷却板のつり上げも容易で手入れも簡単・衛生的だ。

すでに、同チラーを先行導入した処理場では「と体の品質が冷却の効率が高いことで格段に良くなった。仕向先からの評価も高くなった」と、好評を得ている。

処理能力は1000～3000羽／時。電圧200V、全高1200㎜（ウインチ部分を含めると2650㎜）、全長10650㎜、全幅1712㎜（足場含め2010㎜）、重量2・4㌧。

なお、「食鳥処理機械メーカーの後継者の育成が出来ていない会社が多いため事業自体を辞めてしまうことがあり、その結果、高額な設備投資をしたにも関わらず、部品の供給やメンテナンスが難しくなって、機械自体使用することが出来なくなってしまうというリスクも多く見られます。実際、他社の機械で修理できず困って、当社にお問い合わせを頂くことも多々ありますが、自社機械ではないため、対応できないのが現状です。当社では、未来を見据えてお客さまが安心して利用して頂けるよう若手社員の育成にも力を注いでおり、持続可能な企業活動をしています」（石井雄一代表取締役社長）と、会社の企業姿勢も明確だ。

お問い合わせは、㈱石井製作所（東京都江東区森下3－3－1　電話03－3633－5651）まで。



新開発の「水流式チラーCH－0709」（㈱三和食鶏の処理工場）

飼料用米普及でシンポジウム
収量日本一の表彰式も

（一社）日本飼料用米振興協会（海老澤惠子理事長）は、3月17日東京大学弥生講堂で「飼料用米を活かす日本型循環畜産推進交流集会　飼料用米多収日本一表彰式　飼料用米普及のためのシンポジウム2017」（写真）を開催した。同協会は任意団体の「超多収穫米普及連絡会」として2008年にスタートし、2014年4月に現在の組織に法人化した。シンポジウムは通算10回目を数え、法人化してからは3回目。

同協会は、輸入のトウモロコシに頼らず、国産の米を飼料として畜産を発展させようと飼料用米の普及のための活動を行っているが、2016年度は、農林水産省との共同事業で「飼料用米収量日本一表彰事業」を行い、全国から448の応募のなかから単位数量、地域の平均単収からの増収の各部の優秀な経営体を表彰するとし、飼料用米多収日本一表彰式では、単位数量、平均単収からの増収の部でいずれも農林水産大臣賞には（有）平柳カントリー農産（我孫子弘美社長　宮城県）が受賞した。

飼料用米普及のためのシンポジウム2017では、㈱秋川牧園の秋川実氏が「飼料用米の生産から畜産への給与、製品の出荷作業」のテーマで、特別講演を行い、同社のこれまでの飼料用米の取組の実例について紹介した。そのほか、㈱パル・ミートの江川淳取締役商品本部長が「生協における飼料用米利用畜産物の供給活動」の演題で、㈱十文字チキンカンパニーとの取組事例（飼料米を与えた“まごっこ鶏”や、バイオマス発電で生まれた電気の産直取引）などを紹介。そのほか、昭和産業㈱の田多井友揮氏が「飼料メーカーから見た飼料用米普及のための課題」についての問題提起などがなされ、講演後には活発な質疑応答も交わされた。

閉会の挨拶に立った副理事長の加藤好一生活クラブ事業連合生活協同組合連合会会長は「減反政策の終焉とともに稲作が本格化し、飼料用米が配合飼料原料の主原料になる時代を早く作るべき」とし、①飼料用米の安定的な生産環境の保障、②飼料用米増産の問題の解決、なかでも保管施設の整備などで永続性を担保、③飼料用米の多収化努力の推進―をあげた。

ファベックス食肉産業展が
4月12～14日

外食・中食・給食・弁当などの業務用専門展である「ファベックス」、42回目を迎える「食肉産業展」が4月12日～14日の3日間、東京ビッグサイトで同時開催される。両展ともに食鳥関連企業も出展するが、「食肉産業展」では、特設ゾーンとして「コンテスト&テースティングゾーン」、「食肉情報セミナー」が設けられ、「コンテスト&テースティングゾーン」では、昨年から加わった『銘柄牛肉（和牛）好感度コンテスト』をはじめ、『第15回銘柄ポーク好感度コンテスト』、そして『第13回地鶏銘柄鶏肉食味コンテスト』が行われる。

コンテストは、来場者により書類審査を経て選ばれた牛、豚、鶏肉それぞれ10銘柄前後を、12、13日の両日に塩としょうで焼き上げたスライス肉を試食して、食感（柔らかさ・歯ごたえ）、食味（うまみ・かおり）について評価してもらい、総合評価で1つだけ選んでもらうというもの。最終日の14日に最優秀賞、優秀賞、優良賞の各賞の発表と表彰式が行われる。

タッキーフーズ㈱
社長に佐久間功氏

タッキーフーズ㈱（本社・愛知県小牧市）は、このほど新役員体制を決めた。小出友則代表取締役社長が代表取締役副会長に就任し、後任社長には佐久間功氏が就任。新体制は次のとおり。敬称省略。

▽代表取締役会長・杉本達哉▽代表取締役副会長・小出友則▽代表取締役社長・佐久間功▽取締役・杉本豊繁▽同・鵜居雅彦▽監査役・渡邊良也▽専務執行役員・廣田幸博▽常務執行役員・岡田仁▽執行役員・安田武博▽相談役・滝康夫

なお、薫田博美執行役員は参事に就任。

イシイフーズ
新社長に大島氏

㈱イシイフーズは2月27日開催の定時株主総会において、大島用三（ちかみつ）製造本部長を代表取締役社長に選出した。前任の近久光雄氏は相談役に就任する。

コックフーズを完全子会社化
フードリエ

㈱フードリエ（大阪府高槻市、石野克彦社長）は、鴨肉の原料及び加工品の製造販売を行なうコックフーズ㈱（東京都港区、前川通社長）を、3月1日に完全子会社としたことを発表した。

フードリエは親会社がエスフーズ㈱に異動後、コックフーズ㈱の製品を仕入れ・販売を行なってきたが、エスフーズグループの更なる成長・発展を目指すために同社を完全子会社とする体制に移行することとなった。なお、これによる両社の経営体制や事業体制に当面変更はないとしている。

役員人事

▼伊藤忠飼料㈱（本社・東京都江東区）は4月1日付ならびに5月1日、6月15日付の役員人事異動を発表した。（カッコは前職）

（4月1日付）▽取締役副社長執行役員　飼料事業本部長・高田和之▽取締役　専務執行役員　鶏卵事業本部長　兼水産飼料事業担当　兼成長戦略担当　兼アイ・ティー・エスファーム㈱代表取締役社長　兼アイ・ティー・エスファーム㈱代表取締役社長　兼㈱アイ・エッグファーム代表取締役社長）端坊充央▽取締役　執行役員　社長付（取締役執行役員　管理本部長代行　兼リスク管理部長兼人事総務部長）奥井秀夫▽取締役（非常勤）貝塚寛雪▽同（同）田中寛之▽執行役員　管理本部長代行　兼リスク管理担当兼人事総務担当（執行役員　業務本部長兼業務部長　兼水産飼料事業担当）松村伊知郎▽執行役員　業務本部長兼業務部長（執行役員　飼料事業本部長）宮崎研弥▽執行役員　飼料事業本部長代行　兼飼料事業統轄部長兼畜産部長（飼料事業統轄部長兼畜産部長）小南博義

（主要人事）▽人事総務部長（人事総務部長代行）中山秋光▽リスク管理部長（リスク管理部長代行）根本博幸

（5月1日付）▽取締役　常務執行役員　管理本部長・中村貞▽取締役　常務執行役員　社長付（取締役　常務執行役員　管理本部長兼財務経理部長）桑田邦彦

なお、3月31日付で取締役（非常勤）の高杉豪、高橋成夫の両氏は退任。6月15日付で桑田邦彦取締役常務執行役員と、奥井秀夫取締役執行役員は退任。

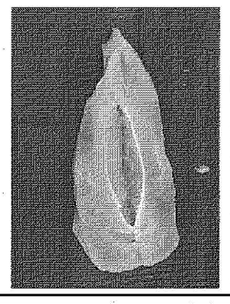
▼日鉄住金物産㈱（本社・東京都港区）は4月1日付で人事異動を行う。

食糧事業本部関係の異動は次のとおり。

▽参与　食糧事業本部管掌執行役員付（参与）福井裕▽食糧企画部長（加工食品部長）伊倉貞人▽食品安全室長（食品安全室食品安全第一グループ長）井手俊隆▽食品安全室食品安全第二グループ長（食品安全室長兼食品安全室第二グループ長）坂本総▽参与　兼加工食品部長（畜産第二部長）川野淳郎▽畜産第二部（畜産第二部欧州ポーク課長）玉置竜也▽日協食品㈱出向　代表取締役社長（日鉄住金物産㈱食糧企画部長）引間正▽㈱つぼ八　取締役副社長（日協食品㈱代表取締役社長）小林修一

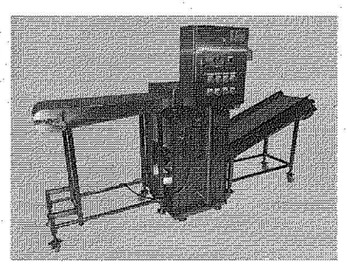
EBAKI 水平切りスライサー
むね肉、ささみの水平切りもバタフライカットもOK

鶏むね肉のしゃぶしゃぶ



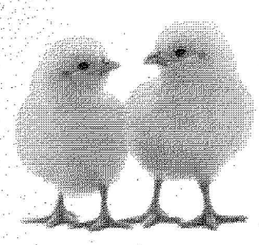
ささみ開き（バタフライカット）

株式会社タカミ TAKAMI CO.,LTD.
〒663-8112 西宮市甲子園口北町 4-15-104
TEL (0798) 65-7227　FAX (0798) 65-8244
〒337-0003 さいたま市見沼区深作 2-21-23
TEL (048) 682-6900　FAX (048) 682-6901
URL: http//www.takami-co.net
E-mail: kktakami@takami-co.net



ミート ほぐし機
手作業では手間なチキンなどの【ほぐし】が短時間で可能

ありがとう の こころ を あなたに



株式会社 児湯食鳥
〒889-1301 宮崎県児湯郡川南町大字川南21622-1
TEL 0983-27-1165　FAX 0983-27-0976