INTERVIEW

規模拡大は考えず 生産も製造も販売も 定時・定量を目指す

［料理には彩りが重要化］

㈲グリーンファームソーゴ取締役社長

阿部勝之（あべ まさゆき）氏に聞く

「卵どすえ」や「黄味自慢」などのブランド卵を製造・販売する㈲グリーンファームソーゴ（京都府福知山市、阿部勝之社長）は、農場HACCPやJGAPなどの認証を取得し安心・安全に力を入れるとともに、働き方改革にも取り組んでいる。

「定時・定量に向けた体制が整った」という生産体制や卵の特徴、今後の方針などを阿部氏に聞いた。

（編集部）

G20大阪サミットに提供

――まず、羽数や鶏種などから。

阿部　当社はフィード・ワン㈱の関連会社として1992年に創業し、現在はウインドウレス鶏舎6棟（㈱ハイテム、ファッコ）計12ロット23万羽を飼養している。そのうち、9ロットがジュリアとジュリアライト（6ロットが「卵どすえ」、3ロットがレギュラー卵）、3ロットが「黄味自慢」のソニアで、いずれも岩村養鶏㈱から120日齢で導入し、ロットごとにオールイン・オールアウトしている。GPセンターはインラインで、洗卵選別機は㈱ナベルの3・3万卵／時を使用している。

――「卵どすえ」の特徴は。

阿部　「卵どすえ」は飼料に魚粉と赤パプリカを多く配合しており、濃厚な旨みとコクが特徴になっている。カラーファンは15以上に設定している。

卵は主役にもなるし、どこにでも登場する助演にもなれる。卵は具材をよりよく引き立て、食を彩るもの。卵はその味わいと色彩で、食に幸福感を与えてくれる。食べ物は五感で味わうものだが、飲食店でも家庭でも卵が力添えする時は見た目の色も重要で、『卵どすえ』の赤みの黄身は、

GPセンターは3.3万卵／時

「鬼に金棒」粒状

「黄味自慢」はSUPERIOR TASTE AWARDを受賞

縦型コンポ

ロータリー

卵かけごはんや、あたたかな色彩を大切にした料理や菓子を、味覚と視覚の両面から演出する。これが食卓を引き立てる、幸福の卵だと思っている。

「卵どすえ」は2019年6月に行われたG20大阪サミットに提供し、プレスダイニングでのすき焼き用などに使われた。

――「黄味自慢」は。

阿部　「黄味自慢」の飼料にはマリーゴールドの花弁粉末を配合しており、加熱することで黄身が鮮やかな黄色になる。例えば、オムライスや玉子焼きは黄身の色がはっきりわかる料理だが、「黄味自慢」は加熱することで鮮やかな黄色に発色するので、親子丼やロールケーキなど、卵料理に明るく鮮やかな印象を与える。

「黄味自慢」は見た目だけでなく味も評価されており、International Taste Institute の SUPERIOR TASTE AWARD を受賞している。

――販路は。

阿部　関西や関東のスーパー、問屋、飲食店を中心に、自社サイトでのネット通販や香港にも輸出しているほか、福知山市のふるさと納税の返礼品にもなっている。

また、地元の私立福知山淑徳高校は一般社団法人日本卵業協会主催の「たまごニコニコ料理甲子園」でグランプリを受賞するなど調理系の技術力が高い生徒が多いので、当社も「卵どすえ」と「黄味自慢」を提供し、ホームページに高校生が開発したメニューを掲載させてもらっている。

働き方改革にも対応

――農場HACCPとJGAP家畜・畜産物認証を取得している。

阿部　当社では、「お客様に安全・安心な食品をお届けし、安心して使用又は食していただくことで健やかな社会の実現に貢献致します」や「製品安全性確保のための製造販売工程の継続的改善を行います」などの食品安全方針を定めており、農場では農場HACCP認証を2018年に、JGAP家畜・畜産物認証を2019年に取得し、GPセンターではISO22000認証を2019年に取得した。農場HACCPの延長でJGAPに取り組むことで、働き方改革や労働安全、環境保全なども文書化して落とし込んでいる。農

定時・定量体制が整備された農場

場HACCPとJGAPは近畿の採卵鶏農場では初の取得だった。

これらの認証取得に加えて「地域雇用の創出や新たな商品開発に挑戦するなど、養鶏業の振興と発展に貢献した」ということで、令和3年度の京都府農林水産業功労者として表彰された。

働き方改革という意味では、生き物相手の仕事なので難しい面もあるものの、年間の休日数を来年度には週休2日に近いレベルにする予定にしている。どの業界でも人手不足は深刻な課題だが、労働環境を整備することで人材確保につなげていきたい。

――鶏ふん処理は。

阿部　発酵鶏ふんはじっくりと攪拌、発酵させてから15キログラム入りの袋詰めにし、「鬼に金棒」という有機肥料にしている。追肥など多用途に使用できる粉末製品は三友機器㈱の縦型コンポ式醗酵法で、土壌改良などの多用途に使用できる粒状製品はロータリー式コンポ醗酵法で製造している。

ホームページQRコード

近隣農家への配送も含め、今のところ鶏ふんは全量を「鬼に金棒」で処理できている。

――今後は。

阿部　昨年12月、2年かけて老朽化していたそれまでのセミウインドウレス鶏舎からウインドウレス鶏舎への建て替えが完成し、定時・定量の生産体制が整った。低卵価や飼料高など不安定な要素はあるものの、堆肥処理やスペースの問題もあるので会社として規模拡大は考えず、コアのお客様に向けて生産も製造も販売も定時・定量を目指していく。

――ありがとうございました。