



①「上州御用 鳥めし弁当」をはじめとするテイクアウト用の各種弁当も人気 ②④前橋市の登利平本店。創業当初の味を70年近くにわたって大切に守ってきた ③本店店長の嶋澤明義さん



【販売者】
登利平 本店
群馬県前橋市六供町1-18-6 TEL.027-223-5454
営業時間／食事11:00～21:30(L.O.21:00) テイクアウト10:00～21:00
(定休日／なし)

「当社は1975年に設立された群馬馬肉株式会社を前身とし、90年に現社名に改めて群馬県経済連の食鳥事業が移管されました。ブロイラーの生産から処理・加工、鶏肉製品の販売に至るフードチェーンを構築しており、一貫した管理体制によって安全な国産鶏肉をご提供する事が私どもの使命です」と話すのは、代表取締役社長の狩野和彦さん。

同社は群馬県と栃木県で11の直営農場と19の契約農場を運営。常務取締役の茂木禎治さんは、「全農場で抗生物質・合成抗菌剤を使わず、植物性原料主体の飼料を給餌。トレーサ

「群馬・栃木に30農場を擁し年間400万羽以上を生産」

群馬県全体のブロイラー年間出荷羽数は約700万羽。うち400万羽強を生産するのが、北群馬郡に本社と工場を置く群馬農協チキンフーズ株式会社だ。同社の最大の強みは、鶏肉の最大の弱点である「鮮度低下の早さ」に対して、大消費地である首都圏に近く、鮮度が高い状態の鶏肉を提供できる立地条件と設備が整っている事である。

1953年に前橋市で創業され、現在群馬県に26店舗、埼玉県に5店舗、栃木県に1店舗を展開する株式会社登利平。その看板料理「上州御用鳥めし」は多くの県民に親しまれ、「群馬県民のソウルフード」と呼べる存在だ。特製のタレとやわらかな鶏肉の絶妙なハーモニーが人気の理由で、登利平グループが使う国産若鶏(むね肉369t/年、もも肉269t/年)は、全量が群馬農協チキンフーズによって供給されている。

多数の群馬県民に愛される登利平の「鳥めし」

「はりま」も飼育され、年間約100万羽の全量を生活クラブ生協連合会に納入。生活クラブを通じて全国の消費者に販売されている。

ピリテイも明確にしています」という。生産された鶏肉は「健彩鶏」「赤城どり」「麦風どり」等の商品名で群馬を中心とする関東エリアのスーパーなどに流通するほか、地域の飲食店にも卸されている。右の銘柄とは別に、独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場が開発した、生産履歴を育種改良の段階まで遡れる国産鶏種「はりま」も飼育され、年間約100万羽の全量を生活クラブ生協連合会に納入。生活クラブを通じて全国の消費者に販売されている。

群馬農協チキンフーズ株式会社 × 株式会社登利平 × JA東日本くみあい飼料株式会社

共創するチカラ

農場と工場が一丸となって安全・安心な鶏肉を安定供給

群馬農協チキンフーズ株式会社は、年間400万羽以上ものブロイラーを生産。そこでは全社員と関係者が「消費者に安全・安心な食材を提供したい」との思いで結ばれ、30の農場と工場で徹底的な衛生管理が実践されている。



国産鶏のむね肉ともも肉、それぞれの食感を楽しめる「上州御用 鳥めし松重」。やわらかな鶏肉と秘伝のタレの相性が抜群

群馬農協チキンフーズの30農場のうち、衛生管理の実践で模範的役割を果たすのが、2015年に群馬県渋川市に開設された直営北橋農場だ。

「鶏舎は最新のウインドウレス式で、温度・湿度・換気量などをコンピューターで常時調節しています」

「安全・安心」を追求 厳格な管理手法の徹底で

「新鮮なチルドで納入してもらえ、たくさんのお客さまに出る運動会シーズンなどでも必要量が確実に提供される事から、群馬農協チキンフーズさんには絶大な信頼を寄せています」と語るのは、前橋市にある登利平本店店長の嶋澤明義さん。

市の中心部に位置する同店では、企業による忘新年会等が多数開かれていたが、コロナ禍にあつてその売上げが縮小。それでも店内での食事と持ち帰り用の弁当を合わせ、1日に300食ほどの「鳥めし」が売れるという。「多くのお客さまに『鳥めし』をお楽しみいただくため、引き続き良質な若鶏を安定供給していただける事を期待しています」と、嶋澤さんは生産者への要望を口にした。

と、生産部次長の神保憲史さん。年間約20万羽を生産する同農場は、畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準である農場HACCP（ハサップ）認証を19年に取得した。

農場HACCPにおいては、最終製品に潜む危害要因を分析し、その要因を低減させる過程を記録管理する事が求められる。同社は今後、北橋農場の厳格な管理手法を他の農場にも水平展開させる意向だ。

農場HACCP認証を取得するうえで大きな役割を果たした品質管理部長兼生産部部長の樹下直紀さんは、「農場だけではなく、工場で働く従業員の衛生意識を高めるための施策にも力を注ぐつもりです」と、「安全・安心」に対する飽くなき情熱を示す。

生産部の担当者は定期的に各農場を巡回して衛生管理指導を行っているが、その際農場から飼料に対する意見や要望が出される事が少なくない。

「当社では農場からの声を吸い上げ、JA全農飼料畜産中央研究所と連携して常に飼料の改良を進めています」と、群馬農協チキンフーズに専用飼料を供給するJA東日本くみ

あい飼料株式会社北関東支店営業部の堀口一美さんは語る。

**1・5次加工品の需要が増加
課題は工場の更なる自動化**

農場で生産されたブロイラーは、同社の工場で解体・処理される。受け入れた生鳥を鶏肉にするまでに60以上の工程があり、最短の所要時間は約90分。自動脱骨機や自動計量器などが導入され、かなりの自動化が進められてはいるが、人の手で行われる作業も少なくない。昨今の労働力不足を受け、工場では多数の外国人技能実習生を採用している。「言葉の壁による教育の限界もあるので、更に多くの工程を自動化する事を視野に入れています」と、製造部部長の飯島徹さん。

工場で製造された商品は、営業部の責任下で得意先に納入される。

「最近は量販店様などで、カットティング等を実施した1・5次加工品に対するニーズが高まりつつあります。工場の負担は増えますが、製造部門と連携し、可能なかぎりお客様のご要望に沿いたいと思っています」と、営業部部長兼営業課長の井田大作さん

という。生産量には上限があるため、既存の得意先からの発注に確実に応える事が優先されるが、余力があれば新規顧客の開拓にも力を注ぎたいと意欲を見せる。

**売上げの堅調な伸長を受け
農場と工場の増設を計画**

同社は現在、農場の増設に向けて用地取得を進めている。将来的には工場の能力も増強し、現状1日あたり1万6500羽の処理数を2万羽に拡張する予定だという。背景には、新型コロナウイルス感染拡大による肉食需要の高まりにともなう鶏肉消費量の伸びがある。また、最近大手コンビニの総菜などを製造する企業が、群馬県内に大規模な工場を増設し、同社から鶏肉を調達するようになった事もある。

「そうした状況を追い風に事業規模の拡大を計画していますが、『安全で安心な鶏肉を安定供給する』という当社の使命が揺らぐ事はありません」と話す狩野社長は、「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋になります」というJA全農グループの経営理念を大切にしていきたいと語った。



①1万6,500羽／日の処理能力を誇る工場 ②工程の多くが自動化されている
③安全で安心な鶏肉を安定供給している群馬農協チキンフーズ本社 ④肥育鶏舎内の環境はパソコンで一元管理 ⑤ビタミンEの配合を強化した植物性原料主体の飼料を給餌 ⑥代表取締役社長の狩野和彦さん ⑦常務取締役の茂木禎治さん ⑧農場HACCP認証を取得した渋川市の直営北橋農場 ⑨左から生産部次長の神保憲史さん、製造部部長の飯島徹さん、品質管理部長兼生産部部長の樹下直紀さん、営業部部長兼営業課長の井田大作さん ⑩直営農場・契約農場とも、生産履歴が明確で品質の安定したブロイラーを生産 ⑪食品マネジメントシステムFSSC22000認証を取得するなど、工場の品質管理体制も徹底されている

【生産者】
群馬農協チキンフーズ株式会社
群馬県北群馬郡吉岡町大字漆原2500