

廃鶏の内臓を有効利用した「発酵風味調味料」の開発

～北海道三笠市・株式会社中央食鶏の取り組み～

1 はじめに

北海道三笠市では、卵生産用鶏の生鶏解体時に発生する分別された内臓を廃棄処分している現在、これらの内臓部位の有効活用についての模索や研究がなされている。

2007年の「食品リサイクル法」の改正に伴い、食品廃棄物の抑制と同時に、食品環境資源の有効利用を促進する同改正法の趣旨に対応すべく、2005年に農水省所管事業である食料産業クラスター推進事業の認定を受け、内臓の再活用促進方法とそれを用いた加工食品の開発に取り組んでいる株式会社中央食鶏の事例を紹介する。

2 株式会社中央食鶏の事業体制

株式会社中央食鶏は、生産の使命を終えた卵生産用鶏（いわゆる廃鶏）を北海道内の契約養鶏場より生鶏で仕入れ、ガラ・鶏モツなどに解体し、生肉(80%)・冷凍肉(20%)の食肉製品を加工する「食鳥処理業」である。1967年に有限会社加藤養鶏農場として設立したことに始まり、事業の拡大、工場の移転・新設を経て1978年に(株)中央食鶏を設立した。

1991年には、「食肉処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、北海道保健所検査官が常駐する食鳥処理工場になっている。現在、北海道三笠市に本社を置き、社員50名を有している。事業内容は、主に食肉処理業および鶏発酵風味調味料製造・販売業となっている(写真1)。

3 「発酵風味調味料」の開発までの経緯

(株)中央食鶏では、元々アジアにおける調味料文化を念頭に「発酵風味調味料」の開発を志向していた。例えば、モンゴルの羊の血からできた醸造調味料をはじめ、メコン川上流における「魚醤油」、そして「ナンプラー」や「ニョクマム」、また日本に渡来しシヨツツル等の「魚醬」や大豆を原料とした「醤油」などである。

そのような醸造調味料の開発に関心を長年持っていた経緯もあり、あわせて従来より、分別時に発生した内臓（卵・卵黄・砂肝・レバー・心臓・脾臓・大腸・小腸・脂等、生鶏の約30%強を占める）部位を廃棄処分していたが、元々、栄養価の高い内臓部位の有効活用を会社の課題としていた。長年に亘り開発に模索し研究を進めてきた。

そこで2005年4月に農林水産省が進める「食料産業

クラスター推進事業」の認定を受け、内臓の再活用方法に産官学の支援・協力を得て開発したのが、醸造発酵法による新しいジャンルの「発酵風味調味料」＝「三笠の鶏醬」で、製法特許出願済である。

4 「三笠の鶏醬」の特徴

こうして開発された「三笠の鶏醬」の特徴は、まず①原料への着眼である。従来廃棄物としていた内臓部位を有効活用したことが挙げられる。また②製造法として原料をペースト化し数次に亘る発酵醸造を経て抽出採取する製造方法を確立したことや、③高濃度天然アミノ酸からの「うま味」が醸成したこと。そして④日本人に適して受け入れやすい味の実現と、⑤機能的健康食品に加え、万能な調味料として期待される。⑥更に、2007年9月に認定された北海道産原料使用の北海道認定食品で、安心・安全な21世紀の新しい美味さを引き出す「うま味」調味料である(写真2)。



写真1 (株)中央食鶏代表取締役の加藤厚雄氏(左)
同社常任顧問の大西悠紀彦氏(右)



写真2 「三笠の鶏醬」

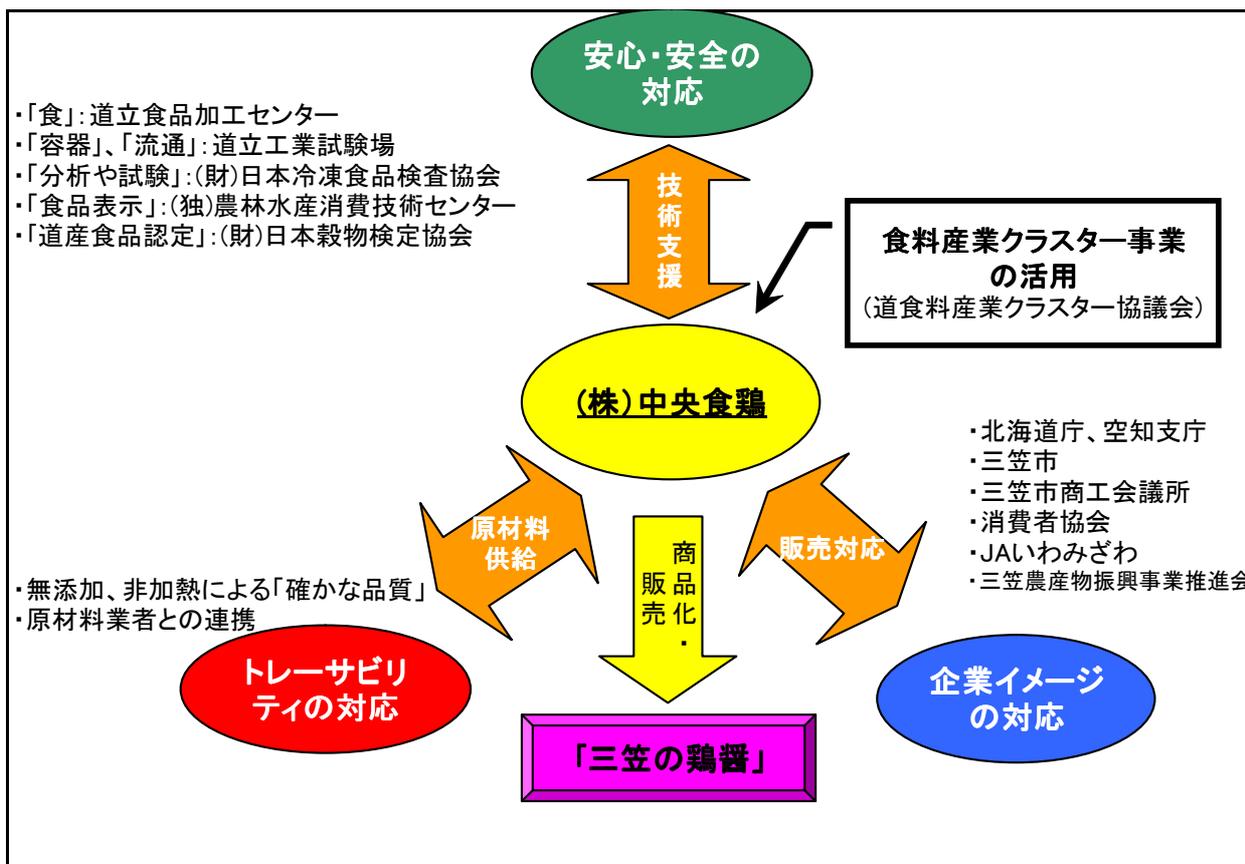


図 「三笠の鶏醬」における産・学・官との連携と食料産業クラスター事業の活用

5 産学官連携の構築と販売状況

「三笠の鶏醬」は、中央食鶏を中心とした産学官の連携により開発、生産、販売がされている。「安全・安心の対応」面では、道立食品加工センターや道立工業試験場などの公設試験・研究機関からの技術支援を受けている。

また「トレーサビリティの対応」面では、十分に安全を配慮した原材料の供給体制を構築している。さらに「企業イメージの対応」面では、地場産商品の販売という観点から行政や地元の商工関係、消費者協会、農協などと連携を図っている(図)。

そして北海道食料産業クラスター協議会の会員であることから北海道食料産業クラスター協議会を通じ、2005年度の食料産業クラスター推進事業を活用している。

このような連携の枠組みで、2005年より開発し翌年6月には商品化され、2006年10月より販売が開始されている。販売先は主に道内を中心としており、その内訳は札幌市内のデパート(20%)、専門店や生協など(20%)、ホテル・レストラン(20%)、業務用としてタレメーカー(20%)、そしてインターネット販売(20%)となっている。

6 販売に向けた体制の拡充と今後の展望

廃鶏の内臓を有効活用するかたちで開発された「三笠の鶏醬」の市場における評価は高いものとなっている。また業務用パッケージでの販売など商品ラインナップに関する問い合わせも多くある。現在のところ、市場における会社の認知度合いはあまり高くないため、営業・サービス部門の強化と宣伝活動の積極的な展開が急務となっており、販売強化に向けた体制の拡充が模索されている。

今後の展望として、販売強化のみならずコラボレーション対応として他企業との連携や(三笠市の)地域興しへの寄与なども模索している。産学官で構築した連携の枠組みを基に地域振興へと広げていこうと考えており大きな期待が寄せられるものである。

【お問い合わせ】

株式会社中央食鶏 代表取締役 加藤 厚雄 氏
 〒068-2141 北海道三笠市本町4番地1
 TEL 01267-2-8100 FAX01267-2-8055
 E-mail thuo@pluto.plala.or.jp

(文：北海道大学大学院農学研究院 研究員 工藤 康彦)
 *社団法人食品需給研究センター 非常勤研究員