

## 17. 愛知県の豊橋市食農産業クラスターにおける生産者サイドの関わり I

～豊橋養鶉農業協同組合の取り組み～

### 1 豊橋市食農産業クラスター

#### 1.1. 豊橋市食農産業クラスターの概要

豊橋市は、全国有数の農業産地で、野菜をはじめ、米、果樹、畜産、花きに至るまで様々な農業が営まれている。また、業務用から最終消費者向けの商品を製造する食品加工企業、農業機械、農業用資材メーカー等、食品や農業に関連する企業が多く立地している。

そこで、豊橋市では、「食」と「農」を核とするクラスター形成を推進することにより、農業、食品関連産業等、地域産業の活性化を図るため、「豊橋市食農産業クラスター推進計画」を策定しようとしている。2006年度は、「豊橋市食農産業クラスター推進計画」策定に向けて、農業団体、食品加工企業等の関係者を集めたワーキングを開催してきた。ワーキングには、社団法人食品需給研究センターからもオブザーバーとして参加している。

#### 1.2. 戦略的農畜産物の活用

「豊橋市食農産業クラスター推進計画」が策定された2007年度以降は、全国シェアと知名度の高い青じそ（大葉）、うずら、きゃべつ、とまとの4品目を戦略的農畜産物に位置づけ、それらの活用を検討する4つの品目別クラスター研究会を立ち上げて推進しようという計画である。

そこで、2006年9月21日に、豊橋市食農産業クラスターに対する生産者サイドからの関わりを把握するために、豊橋養鶉農業協同組合の木村政雄参事にうずら生産者の現状とクラスターに対する意向をお伺いした。

### 2 豊橋養鶉農業協同組合の取り組み

#### 2.1. 豊橋養鶉農業協同組合の設立

豊橋養鶉農業協同組合は、1965年に生産と流通の合理化を目的に31組員が発起人となり、日本で唯一の鶉専門農協として設立された。孵化場、GPセンター、水煮加工工場、堆肥工場と一貫した設備を有し、組員はうずらの飼育に専念できる体制が確立されている。

#### 2.2. うずら産地の概要

2005年現在、豊橋市内には24戸の生産農家があり、約300万羽のうずらが飼育されている。周辺地域も合わせれば、生産農家37戸約400万羽のうずらが飼育されている。全国では、約650万羽が飼育されており、全国の飼育羽数の60%がこの地域に集中している。全国のうず



豊橋養鶉農業協同組合の木村政雄参事



GPセンターでの選卵・箱詰作業

らの生卵の流通量は1日当たり約600万個で、そのうち350万個が東三河地域から出荷されている。

#### 2.3. うずらの加工

豊橋養鶉農業協同組合では、うずらの月齢8ヶ月までを生卵として出しており、それ以上の月齢の卵はサイズが大きくなったり殻が薄くなったりするので、加工用に回しているそうである。月齢8ヶ月以内でも、選卵の結果、加工に回るものもある。東三河地域では、1日の取り扱い卵数約350万個のうち、4割の約140万個を加工に回している。このうち、20万個は自社の水煮加工工場加工しているが、その他は地元食品加工メーカーの天狗缶詰株式会社等で加工している。

生産者側としては加工品よりも価格の高い生卵での流通を望んでいるが、実際家庭では、加熱して食べるという消費者が多い。生卵としての消費が中々一般化していないので、生卵としての市場は飽和状態にあり、これからは加工品にも注力していかなければならないと考えているそうである。現在、中国から水煮等の加工品が国内価格の半値以下で入ってくるので、日本国内でしかできない商品開発が必要だと思っているという話を伺った。

#### 2.4. 新たな商品開発

豊橋養鶏農業協同組合では、うずら卵の水煮以外に、うずら卵の燻製、うずら肉のミンチ、うずら卵の串フライ等を商品化している。学校給食等で利用されているうずら卵の串フライは、天狗缶詰株式会社と協力して開発した商品である。それ以外にも、現在、フリーズドライ製法によるうずら卵のスナックの開発にも挑戦している。コストがかかり過ぎるという問題もあり、油で揚げて乾燥させるという方法も検討しているそうである。また、ドリンクやマヨネーズ等での利用可能性も探ってみたが、鶏卵に比べ、うずら卵は自身に粘りがあり、中々滑らかにならないという問題に直面しているそうである。

商品開発に関して抱えている問題としては、「大手の企業であれば商品開発部、販売部とそれぞれの部門に分かれているので、部門ごとに集中して取り組めるが、中小企業では商品開発部を持つのは中々難しく、いかに商品として売っていくかという販売戦略の方に傾倒してしまう」という問題があるようである。その点では、県の研究センターとの協力や地元食品加工メーカーとの協力等が行えるクラスターの取り組みには期待しているそうである。「それぞれの企業が持っている設備を気楽に相互に使いあえるような環境づくりが大切だ」という話を伺った。

#### 2.5. 今後の展開

廃棄食品の有効利用として、生卵の破卵はどうしようもないが、現在利用していない加工後の身割れ品は何かにご利用していきたいと考えているそうである。

また、豊橋はお菓子の出荷額も多いので、その業界と組んでいくのもおもしろいと思うという話である。

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科智海)



加工用に回るうずら卵



水煮加工工場で生産された水煮のうずら卵

