



SPECIAL INTERVIEW あの人と60分

惣菜売り場に欠かせない“卵”の魅力と展望

～生産者・加工メーカー・小売業の連携で安定供給へ～

株籠谷 代表取締役社長

小畑 成久 氏

【特集】大阪・関西万博 持続可能性に配慮した食品調達について



惣菜売り場に欠かせない “卵”の魅力と展望

生産者・加工メーカー・小売業の 連携で安定供給へ

株籙谷 代表取締役社長

小畑 成久氏 Kobata Naruhisa

スポーツ専門学校卒業後、スポーツクラブへの勤務を経て27歳で1991年に籙谷入社。3年間工場勤務の後、営業に従事。2004年執行役員本部長、09年取締役、14年常務取締役、21年代表取締役社長に就任。

国民の貴重なタンパク源である廉価な卵は、食生活に欠かせない食材として家庭で常備され、業務用では多様な商品開発が行われている。全国生産量の250万tのうち、供給先は家庭内食と加工・業務用がほぼ半々である。今後は中食の伸長にともない、加工・業務用が拡大することは間違いない。惣菜売り場では、店舗で調理加工した出来たての「卵焼き、だし巻き」が人気である。卵焼きは弁当の脇役から主役を張るようになってきている。惣菜売り場に欠かせない「卵」について、原材料の調達から製造まで一貫通で行う体制を構築している小畑成久社長に、卵の現状と今後について聞いた。

聞き手：(一社)日本惣菜協会 専務理事 清水誠三

循環型企業を目指して

清水 卵は全国生産量250万tのうち、家庭内食と加工・業務用が半々となつていますが、今後は内食が縮小して、中食を中心に加工・業務用が拡大することは間違いありません。惣菜売り場でも、店舗で調理加工する「卵焼き」「だし巻き」が大人気です。お弁当の具材をはじめ、惣菜売り場にはなくてはならない卵に大いに期待しています。

鶏卵関連総合メーカーとして養鶏事業・殻付き卵・液卵・加工卵・卵焼き・卵サラダなど、広く卵事業を展開されている小畑社長に卵の世界を語っていただきたく思います。まずは、企業紹介をお願いします。

小畑 千葉県東のキッコーマン御さんが、この兵庫県高砂市に来るといふことで創業者の籙谷秀次が1931年に指定商人となりました。キッコーマンさんに私どもで協力できることはありませんかという話の中で、醤油を作った後の大豆の処理に困っているといふことで、それを

引き受け、家畜飼料メーカーさんに原料の一部として使ってもらい配合飼料の卸もするようになりました。

そうした中で養鶏業の方に餌を買っているのだから卵の販売を手伝ってくれないかということになり、卵事業が始まりました。現在、養鶏場は2カ所で30万羽です。卵のサイズはL・Mなど真ん中のサイズは売れるのですが、大きすぎたり小さすぎると売れません。大手卵加工メーカーさんに引き取ってもらっていたのですが、こちらの都合通りにはいかず、自社で卵加工工場を作りました。

高砂は神戸にも近いので、液卵に付加価値を付けて有名な洋菓子屋さんに卸すようになりまして。その中で広島島の御あじかんさんと知り合い、92年にあじかん高砂工場として加工工場をスタートさせました。

清水 ご縁をいただきながら、卵焼きからゆで卵・マヨネーズ・卵フィリング・タルタルなど、飛躍的に進化させてきたわけですね。

小畑 そうです。エビを入れてエビマヨ

適正卵価は 250〜270円/kg

清水 メニューや商品から一時的にカットになったものが、なかなか復活できないといふことはあるかもしれません。今は卵の相場は270円くらいになっていますが、今後をどう見られていますか。

小畑 養鶏場の生産コストとして飼料が約4万円から8万円と倍になっています。その約7割が卵価に影響するので、生産コストからすると270円の相場ならば養鶏を維持できますが、200円では全く無理です。

卵価安定基金など養鶏生産者経営安定対策事業はありますが、餌が高く為替が円安という状況は業界で解決できる問題ではありません。

卵価は10〜12月は落ちますが、来年の1〜3月はまた上がるのではないかと聞いています。養鶏場の飼料価格が高止まりしており、早期淘汰事業で約600万羽の鶏を休めているので、市場は非常に縮まっています。

市場価格は需給や餌代などの指標で価格が動きますが、市場に卵が少ないと相場は上がります。餌代や為替が仮にこのまま続くとしたら卵価が下がるということとは考えにくいですが、卵価は読みにくいのですが、われわれは相場が270円よりいくらか下がったときに購入し加工費を積み上げて販売しています。餌代は一般的な価格で仕入れているので、飼料代からすると250〜270円が適正だと

思います。

ついでの間まで卵が物価の優等生といわれ、ずっと安値安定という感覚が抜けないといふこともあるかと思いますが、卵のコストは為替と飼料価格という現実に向き合わないといけません。

清水 市場価格は、それが当たり前というようにしなければなりません。

小畑 飼料の7割はアメリカから輸入するトウモロコシがメインです。牛・豚・鶏の畜産業すべてに為替は影響します。肉類は市場で国産と海外産の輸入物が競争していますが、卵は国内産だけの特異なタンパク源ですから、安定供給の責務を感じます。

清水 牛や豚、鶏も値上がりしています。卵はそれらと比較すると、値上がりしても廉価で十分利用価値がある素材です。

小畑 牛はマルキン制度（肉用牛肥育経営安定交付金制度）もあり、国がかなり支援して成り立っている産業です。一方で養鶏業界は牛・豚に比べると補助金額が少ない自立した産業です。採卵鶏の養鶏家は年々淘汰されて1800戸を切りましたが、1戸あたりの鶏の羽数は上がって全体をカバーしています。

清水 業界の皆さん方の努力ですね。

卵は廉価な完全栄養食品

小畑 私は日本卵業協会の理事を務めさせていただいております。協会の知識普及員会では、卵の価値を消費者に知ってもらう活動をしています。

さんは、卵のことを一番バランス良く見られていると思います。昨年は鳥インフルエンザのパンデミックがありました。

小畑 当社の農場は、鳥インフルエンザの発生がありませんでした。また、多くの指定農場と契約しているため卵を仕入れるリスク分散をしているのですが、全国的に卵が品薄になったため入荷する卵は8割になりました。そこで早くにスーパーの特売は止めさせてもらい、内部で加工用卵を確保しました。おかげさまで、加工・惣菜・パン・ケーキ関連業者さまには欠品することなく、当社の対応に評価をいただきました。ただ、新規のお客さまの対応は止めました。社内では、今後エッグショックになったときには、今回同様の対応をするという仕組みにしました。

鳥インフルエンザと為替で、これまで約200円/kgで推移していた卵価が350円まで上昇しました。卵焼きは相場価格ではなく固定価格で売ったので非常に厳しかったのですが、今はご理解いただき適正価格に変えて安定しています。

卵が高価格になったときにラーメンにゆで卵が付かないとか、お弁当から卵焼きが外れるなど、メニューから卵がカットされたことは鶏卵加工業界には大きなマイナスでした。

一部のパン屋さんは輸入粉卵に切り替えて一つのスペックとして確立し、今も国産液卵になかなか戻っていないというケースもあります。

とか、可能な限り具材を広げて加工品のバリエーションを増やしてきました。

清水 養鶏をされている企業は養鶏だけというケースが多いのですが、籙谷さんは卵を基軸に餌も含めて多角ですね。

小畑 後継者のいらっしゃる養鶏家さんを2件引き継いで養鶏をするようになりまして。また、グループ会社の高砂飼料は有機肥料を生産販売しています。販売先の生産者さんから生産物をいただいて加工品につなげるなど循環型企業を目指しています。

納品先は外食や大手CVSさんに殻付き味付け卵や卵サラダを納品するなど、「コンシューマー向けにも広がっています」。

清水 中食分野への供給が伸びているんですね。

小畑 われわれは全社で月間約2000tの原料卵を使用しますが、自社グループの養鶏場でのカバー率は2割です。

清水 工場は3カ所でしたね。
小畑 はい。本社工場はパッキングのGP工場（Grading・Packing）で加工はしていません。本社から5分くらい所に浜風工場第一、第二の2工場があります。それとは別に51年目になる電気事業部門があります。創業系の親族が始めたもので、事業として継続しています。

卵の高価格・品薄で使用力カットも

清水 事業が多岐に渡り、飼料・養鶏・加工と一貫体制で事業をされている籙谷



卵は栄養の宝庫

健康な食生活に必要な魅力あふれる、卵の機能性栄養成分

卵は、私たちの成長過程で必要となる栄養成分を含む完全栄養食品です。料理メニューも豊富、栄養も豊富、調理も簡単、保存も効く、卵は万能食品といえます。惣菜売り場でも、弁当のメイン食材として卵調理品が多く見られるようになりました。おいしく食べて元気になりましょう。

卵の機能性を一般社団法人日本養鶏協会発行「魅力あふれる安全安心の国産鶏卵」から一部紹介します。

卵は、大きく「老化防止」「認知力向上」「キレイになる」などの機能性を持ち、従来言われていたコレステロール値は心配なしと卵の悪玉説を解消しています。

①老化防止＝誰もが願う免疫力アップと老化防止に卵のタンパク質はうってつけ

卵一個にタンパク質が約6.5g含まれ、タンパク質とタンパク質を構成するアミノ酸は、

- 体を構成する機能（筋肉、骨、血管などのすべての臓器の基本的成分）
- 代謝に必要な酵素類としての機能
- ホルモン類などの内分泌系機能
- 神経系機能

に関する栄養成分で、さらに必須アミノ酸の吸収率を示す「アミノ酸スコア」は100であり、筋肉増強、加齢によるロコモの予防効果が認められております。また、抗疲労系食品として、QOL（Quality of life＝クオリティ・オブ・ライフ/生活の質）の向上に必要な成分も多く含まれています。

②認知力向上＝卵黄に豊富に含まれるレシチンは認知力の向上に有効

卵黄から分離したリン脂質を精製して得られる物質は総称してレシチンと呼ばれ、そのレシチンは「フォスファチジルコリン」そのものです。レシチン自体が細胞膜の重要な構成要素であり、コリンは脳の神経細胞（ニューロン）をはじめ、体中の細胞膜の流動性を高め、動脈硬化、脳血管障害の予防になります。また、神経伝達物質である「シナプス」の機能が向上し、脳神経細胞を元気に保つことが可能となります。

さらにDHAなどオメガ3系の不飽和脂肪酸を多く含み、脳機能を高めるため、合わせて「ブレインフード」の代表格です。つまり「ボケ防止」機能があるということになります。

③キレイになる＝

卵を食べてキレイになる

卵殻膜は古くから創傷治癒にも使用され、抗酸化食品素材、美容系素材としても開発利用されています。紫外線

による、しわ・たるみも軽減し、改善が期待できます。

カロテノイドはビタミンA前駆体で、カロテン類、キトサンフィル類でゼアスタキサンチンやアスタキサンチンは視力の維持が期待できます。

卵黄に含まれるカロテノイドは活性酸素を抑え、抗酸化作用と抗疲労作用があります。

④卵悪玉説解消＝

コレステロールは心配なし

厚生労働省「日本人の食事摂取基準」では2015年版から、食事から摂るコレステロールの上限値を撤廃しました。卵の悪玉説は解消され、普通の健康な方は何個でもおいしく食べられます。13年アメリカの心臓病学会と15年米国農務省は、食事でのコレステロール摂取と血中のコレステロール値には相関関係がないと発表しました。



以前は、卵は高コレステロールなので摂取は1日1個までと、100年以上前のラット検査データに基づいて医師は生活指導をしていました。最近は卵のコレステロールは問題なく、アミノ酸バランスに優れた質の良いタンパク質を含むなど完全栄養食品であることがわかり、そうした正しい卵の栄養価を啓発しています。惣菜業界の方々には、ぜひ卵の栄養価や価値を知ってもらいたいと思います。

清水 惣菜業界では最近、卵を使ったメニューが増えています。これまでは卵焼

きは弁当具材の一つでしたが、卵を主菜にした弁当や厚焼玉子のサンドイッチ、味付き煮卵や半熟の卵など、おかずの主役になっている商品が多く見られるようになりまし。まだまだこれから増えてくると思います。

小畑 健康志向が高くなり、注目度が高まってきたと感じています。

高まる加工度の高い素材ニーズ

小畑 卵はいろいろな料理に使いやすいということも大きな特徴です。管理栄養士さんからもメニューを組みやすい食材の一つと聞いています。

清水 龍谷さんはさまざまな商品をお持ちですが、どのような商品が好調ですか。

小畑 求められているのは、手間を省いたもので、ゆで卵やさらに形状を加工してマヨネーズとゆで卵を合わせた卵サラダなど、加工度の高いものが手に取ってもらいやすいですね。

最近業務用で惣菜メーカーやベンダーさんに原料提供していたものが、コンシューマー向け商品になって卵サラダやタルタルソースなどが出てきています。CVSでおでんを販売しなくなったので、その代わりに大根やゆで卵などおでん具材のキットが増えてきました。ラーメン屋さんなどではトロトロの柔らかい半熟煮卵も増え、こうした便利なものは家庭用にもつながってきています。



10年前は、カット野菜は食品スーパーにもCVSにも少なかったのですが、今はバリエーションが増えて売場も広がっています。昼食にカット野菜とゆで卵を買って食べるシーンも増えました。

清水 卵の栄養価を理解して、バランスの良い食事をしていくということですね。

小畑 そう思います。私たちは卵という素材を持っているので、産産関係の加工メーカーとコラボができます。業務用も市販用も手間がかかっているものほど売れます。

清水 全国の食品スーパーを見ていますが、購入したらすぐに食べられる惣菜の進化は素晴らしいです。

小畑 私も関東の食品スーパーを視察しましたが、卵焼きはただの液卵ではなく、味付きの調味液卵を使って鉄板で焼きたてを販売していますね。味付き液卵だと、オペレーションが楽で、パートさんやアルバイトさんでもすぐに卵焼きを作れます。ペーカリーの手作り感を出した焼きたてパンは、パン屋さんのレベルです。

CKなど工場の製造技術も高くなっていますから、工場で作ったものもうまく使い分けて人手不足を補っているように見えました。

清水 例えば、タルタルソースなどのバリエーションはどれくらいありますか。

小畑 業務用で30種類くらいあります。ラッキョウを入れたものや卵増量など、各スーパーのこだわりに応じて作っています。

鶏肉はクオリティと風味が求められますので、チルドと冷凍を併用して使い分けただけだとは思っています。また、究極の卵メニューは卵かけご飯ですが、惣菜でメニュー化はできません。生卵に近いとろりとしている半熟の温泉卵がサラダや丼、弁当や調理種など幅広く使われています。卵のメニュー化はまだまだ広がっていくと思いますし、そういう提案をしていきたいと思います。

清水 広がる卵メニューはこれから楽しみです。

今日はありがとうございました。

ます。ソースというよりは具材に近くなっています。ロットは一釜100gから作れるところもわれわれの強みです。

冷凍商品でパンデミック対策

清水 卵素材原料メーカーとして、惣菜業界に何か提案いただけますでしょうか。

小畑 鳥インフルエンザが発生した際には、どうしてもチルド商品の供給が追いつかず、ご迷惑をおかけしたことがあります。そこで、多様化した素材を供給することで、お客さまのメニュー継続を支援できるのではないかと考えています。

冷凍でもおいしい素材として、凍結殺菌液卵があり、小袋タイプはある程度ご使用いただいております。

清水 上手に使用すれば、安定供給という部分でリスク分散になって安心感がありますね。

ます。ソースというよりは具材に近くなっています。ロットは一釜100gから作れるところもわれわれの強みです。

冷凍商品でパンデミック対策

清水 卵素材原料メーカーとして、惣菜業界に何か提案いただけますでしょうか。

小畑 鳥インフルエンザが発生した際には、どうしてもチルド商品の供給が追いつかず、ご迷惑をおかけしたことがあります。そこで、多様化した素材を供給することで、お客さまのメニュー継続を支援できるのではないかと考えています。

冷凍でもおいしい素材として、凍結殺菌液卵があり、小袋タイプはある程度ご使用いただいております。

清水 上手に使用すれば、安定供給という部分でリスク分散になって安心感がありますね。

