

# 若き姉妹が仲間たちと挑戦する 「6次産業化」と「ふれあい事業」

—亡き父が遺した白鳳卵を守る—

さかもと養鶏株式会社（採卵鶏経営・奈良県五條市）

## 地域の概況

さかもと養鶏(株)が所在する奈良県五條市は、奈良盆地の南西に位置し、大阪府と和歌山県に隣接している。金剛山と吉野連山に囲まれた市街や農村風景が広がっており、自然と融合した街並みを望むことができる。

産業としては工業が中心となっているが、農業も盛んに営まれている。農業の中でも水稲、園芸作物（野菜・果樹）の生産が盛んで、とりわけ柿は市町村別で全国第1位の生産量を誇る。また、五條市は畜産業が盛んな地域でもあり、高齢化に伴って畜産農家戸数は減少しているものの、全畜種（乳用牛・肉用牛・豚・採卵鶏・肉用鶏）が飼養され、県内最大の畜産地帯となっている。



(写真1) 下段左から経営担当の未優さん、販売担当の雅さんの姉妹

(表1) 経営・活動の推移

年次	飼養羽数	経営・活動の内容
昭和39年	2,000羽	祖父が30歳で就農 低床鶏舎にて飼養
昭和55年	4,000羽	4,000羽まで拡大、高床鶏舎増設 父が20歳で経営継承
平成2年	60,000羽	ウィンドウレス鶏舎を増設
平成25年	20,000羽	卵価の低下により飼養羽数を減らし、ブランド化にシフト変更
平成27年	5,000羽	父の死と母の病気をきっかけに、規模縮小
平成28年	5,000羽	勤めていた会社を退職し、姉妹で事業を継承
平成28年	5,000羽	法人化へ移行
平成29年	14,000羽	農場での小売販売開始
令和4年	14,000羽	加工製品（プリン）の販売を開始

(表2) 経営実績 (令和3年度)

経営概要	労働力員数 (畜産・2000hr換算)	家族・構成員	3.8人	
		雇用・従業員	8.1人	
	採卵鶏平均飼養羽数		14,000羽	
	年間鶏卵生産量		224,383kg	
	年間鶏卵出荷量		235,002kg	
収益性	所得率		14.4%	
	採卵鶏100羽当たり売上原価		542,217円	
生産性	採卵鶏100羽当たり年間鶏卵生産量		1,603kg	
	採卵鶏100羽1日当たり産卵量		4.4kg	
	鶏卵1kg当たり平均販売価格	GP		187.5円
		産直		465.7円
	直販割合		83.0%	
	採卵鶏100羽1日当たり飼料消費量		10.6kg	
	飼料要求率	農場		2.20
		採卵鶏		2.20
	鶏舎1m <sup>2</sup> 当たり年間鶏卵生産量		320.5kg	
鶏舎1m <sup>2</sup> 当たり採卵鶏飼養羽数		20.00羽		

### 経営・活動の推移

1964年に祖父が就農し、採卵鶏2,000羽から養鶏業を始めた。1980年頃には父が経営を引き継いだ。低床鶏舎から始まった経営であったが、高床式鶏舎とウィンドウレス鶏舎を段階的に増築し、1990年頃には飼養羽数60,000羽まで規模拡大を行った。しかし、卵価の低迷を受けて、規模拡大での経営向上に限界を感じ、ブランド化での収益向上にシフ

トした。その数年後に父が病死したことで、母の病気が判明したことで、娘の未優氏（現代表取締役社長）と雅氏（現専務取締役）の姉妹が経営継承し、法人化へ移行した。現在は、鶏舎横にある直売所「みゆうとみやびの卵屋さん」にて卵や加工品の販売を行ったり、ヤギとのふれあいができる広場等を併設したりと、さまざまな事業を展開している。

### 経営・技術の特色等

さかもと養鶏(株)では毎週の体重測定が飼養管理の基本になっている。肥満個体は産卵率が低下するため生産性低下につながり、逆に小さい個体は他個体のカンニバリズム（つき）の対象になる可能性が高まり、これも生産性低下につながるためである。標準体重を1,980gに設定し、1ロット（2,000羽）ごとに約100羽の体重を測定する。その結果をまとめてロットごとの体重管理を行っている。また、卵殻の汚れ・ひび割れの有無を記録し、採卵鶏の体調に変化がないか確認できるようにしている。体重のばらつきや卵殻の汚れ・ひび割れが非常に多い際は、給水器や給餌機に問題が生じている可能性があるため、点検を行って環境改善に取り組んでいる。この飼養管理を始めてから、採卵鶏の残存率は以前と比較して約20ポイント増加し約95%で推移



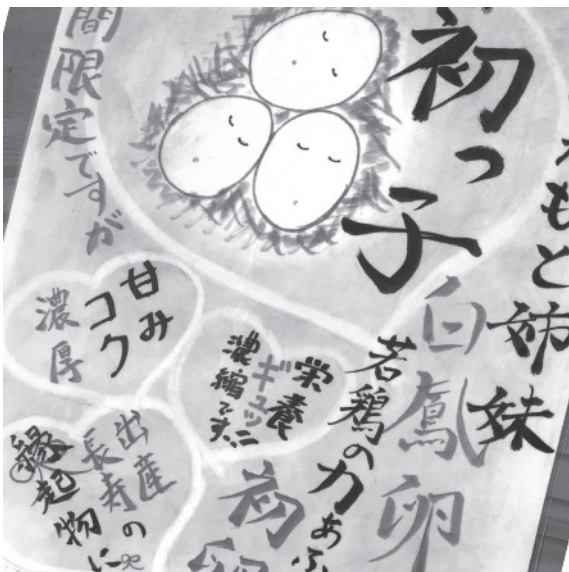
(写真2) 鶏舎外観



(写真3) 鶏舎内の様子

しており、生産性の改善がみられている。

ケージは7羽収容可能のものを使用しているが、実際には6羽を収容し、日々の観察が行いやすいように工夫されている。給餌はホッパー構造の自動給餌機を使用して120g/(羽・日)になるように設定されており、飼料には卵のうま味とコクを引き出すために魚



(写真4) 初っ子

粉の代わりにチキンミールを用いている。飲水は鳥インフルエンザ等の病原菌混入防止の為に水道水を使用している。

#### 【付加価値による収益性向上】

さかもと養鶏(株)ではこだわり卵を「白鳳卵」というブランドで販売している。また、採卵鶏が初めて産む初卵はサイズが小さめでばらつきがあるため規格外になるが、黄身が濃厚で甘みがあるため、「初っ子」として販売している。さらに、大寒の日に産んだ卵である「大寒卵」は昔から滋養強壮に有効とされており、縁起物として人気が高い。

直販（直売所・EC販売）割合が9割程度であり、GP販売価格の約2.5倍で販売することで収益性を高めている。規格外卵や需要の少ない時期に生産された卵を希少卵として付加価値をつけて販売していることも収益性を高める手段になっている。

#### 【6次産業化】

直売所・ECサイトでは卵だけでなく、白鳳卵を使用したプリンをはじめとする加工品も販売している。特に印象的なのは地元の食材とコラボレーションした商品である。「柿たま醤油」は五條市の特産品である柿のチッ



(写真5) 大寒卵





(写真6) 「にっぽんの宝物」コンテスト

プ(柿を乾燥させたもの)を使用していたり、「なかよしディップ」には奈良にゆかりのあるシナモンと奈良漬が使用されていたりと、こだわりが詰まった商品が並んでいる。

また、代表が経営継承した直後に県鶏卵品評会で父が作った白鳳卵が最優秀賞を受賞した。これをきっかけに2019年に開催された「にっぽんの宝物」コンテストに白鳳卵を出品し、奈良県大会にて素材・調理部門で審査員特別賞を受賞した。しかし、新型コロナウイルス感染症と鳥インフルエンザの影響で卵が余剰している現状を知ってもらおうと始めたクラウドファンディングの返礼作業に追われ、同年の全国大会出場を辞退した。2022年に再挑戦した同コンテストでは「なかよしディップ」が奈良県大会では初体験・加工部門、全国大会では調味料・ソース部門でグランプリを獲得し、ダブル受賞となった。

## 地域に対する貢献

### 【においが少ないペレット堆肥】

毎日排出される鶏ふんは、コンポストにて粉状にした上でペレット加工して販売している。主に奈良・大阪・和歌山の肥料業者に卸しているのに加えて、直売所・ECサイトでも販売しており、地域の耕作農家や家庭菜園をしている方にも人気がある。



(写真7) 直売所の様子

### 【地域での食育等への貢献】

取引先のSETRE NARAMACHIが開催した「SETRE Open Kitchen」に参加し、消費者との交流も行っている。このイベントは、料理を提供するシェフとその料理の素材を提供する生産者と消費者をつなげるイベントとして、食について学び、体験できる食育の場となっている。

### 【他農家との連携】

県内にある「食の乱反射」、「女性農業者グループ“和母(わはは)”」に参加し、イベント開催やマルシェ出店等の活動を行っている。「食の乱反射」は、五條市を中心として畜産農家、耕種農家および飲食店などが参加し、年1回の食の乱反射イベント「農園をめぐる旅」を開催している。「女性農業者グループ“和母”」は、県内の女性農業者が参加しており、月1回のパン屋でのマルシェ出店等を行っている。

### 【その他の取り組み】

直売所に足を運ぶお客さんから「ニワトリを見たり、触ったりしたい」という声があったが、飼養衛生上実現が難しいことから、農場と直売所の手前にあった耕作放棄地に芝生を張り、ヤギの飼養を開始した。現在は5頭のヤギが飼養されている。ヤギのエサやりや広場に設置されている大きなブランコで子供た



(写真8) イベント参加の様子

ちが集まる場所となっている。今年8月には広場にて地域の子供たちを対象に「たまご夏祭り」を開催し、夏祭り定番のヨーヨー釣りなどのイベントや卵を使ったベビーカステラなどを販売しており、子供たち約200人が集まった。

また、直売所の隣にテラスが設置されており、直売所で購入した商品を座って食べることができる。さかもと養鶏株が掲げている「ママ・パパに癒しを！笑顔が集まる遊び場を作りたい！」という思いが詰まっている憩いの場所である。

近隣の養鶏場で鳥インフルエンザが発生した際に立ち上げたクラウドファンディング「近隣で鳥インフルエンザが発生。毎日1万個生まれる絶品卵を届けたい」では約256万円が集まり、支援額の15%を奈良県畜産農業協同組合を通じて鳥インフルエンザが発生した養鶏場へ寄付した。

今年7月から「ママ・パパに癒しを！笑顔が集まる遊び場を作りたい！」というクラウドファンディングを立ち上げ、広場やテラスをつくる費用に充てた。返礼品には白鳳卵やプリンのほかにはヤギの命名権といったユニークなものも用意した。

## 女性の活躍・働きやすい 職場環境づくりの取り組み

### 【女性の活躍】

さかもと養鶏株は代表取締役社長、専務取締役が女性であることに加えて、従業員のほとんどが近隣に住む女性で構成されている。代表と専務はそれぞれの前職である栄養士、デザイナーとしての知識や経験を生かして、飼料設計、鶏卵パック等のデザインを行っている。また、女性だからこそ安全・安心・信頼してもらえるようなSNSを用いた鶏舎の様子、商品の紹介、参加イベント等に関する発信、お店作りを心掛けている。

### 【働きやすい職場づくり】

家族（代表、専務、母）は週休1日制とし、正社員は週休2日制としている。パートも含めて20代～60代の幅広い年代が働いている。可能な限り一人に仕事を固定せず、誰でもすべての作業ができる環境づくりを進めることで、急な欠員が出ても作業に対応できるように管理をしている。

代表と専務の祖父の時代は「養鶏は休まずに働かなければならない」という考えで、今の時代に合っていないということと、「先代



が病死したのは休まずに働いたからなのでは？」という思いがあり、働きやすい環境づくりには特別意識して取り組んできた。

農業は他業種と比較して若い人が参入しにくい業種であるため、できるだけ若い世代が参入しやすく、なんでも言い合えるようなフレンドリーな職場になるよう心掛けています。また、今後は家族も週休2日制をとり、育児や家族との時間をとりながら仕事と両立できる環境を目指している。

### 将来の方向性

飼養羽数の規模拡大も考えながら、販売方法・生産技術の向上等で収益性を追求した経営を行っていく予定である。飼養形態については、日本における動物福祉の普及に伴って、現在使用しているウィンドウレス鶏舎や旧鶏舎を改装する際には、ケージフリーや平飼いに形態変更することも視野に入れている。

以前から小学校や中学校から社会見学、職場体験などの申し出があったが、飼養衛生上の問題で積極的に受け入れできなかった。今後は食育や養鶏場の仕事を知ってもらうためにも積極的に受け入れようと考えている。

6次産業化の取り組みについては現在プリン・親鳥加工品に加えて、手作りの季節の果実シロップやシロップを使ったジュース等も販売している。白鳳卵を使ったベビーカステラも新発売し、新しい商品が続々と登場するため、何度も直売所を訪ねたくなるように工夫している。今後も直売所手前に新しく併設されたテラスを使用してもらえるような商品開発を積極的に行っていく計画である。

さらにこのテラスはレンタルテラスとしても利用してもらい、ワークショップ等のイベントを開催する場所として地域の活性化につなげたいと考えている。



(写真9) 広場にいるヤギ



(写真10) ヤギ小屋



(写真11) クラウドファンディング