













CLOSE UP VOICE

丸鳥鶏卵株式会社
代表取締役社長 **白井 宏昌** さん

創業88年の歩みを礎に 鶏卵ビジネスの可能性へ挑む

1937年の創業以来、鶏卵の流通を支えてきた丸鳥鶏卵株式会社。長年の主力だったパック卵事業に区切りをつけ、現在は液卵・凍結卵の製造へと事業の軸足を移している。今年9月には、新工場を稼働させ、生産体制を刷新。業務用市場への供給力を高める一方、家庭向け商品の開発にも挑戦を続け、卵の新たな需要を切り拓いている。市場の変化を成長の機会と捉え、長年培ってきた技術や経験を次の事業へどうつなげていくのか。食品業界を取り巻く環境が移り変わる中、事業転換の背景や新工場に込めた想いを伺った。

Hiromasa Shirai

独自の技術で卵の価値を引き出す

――貴社の事業内容について教えてください。

白井▼丸鳥鶏卵株式会社は、液卵・凍結卵の製造を中心とした鶏卵加工事業を展開しています。液卵とは、鶏卵を割卵して殻を取り除き、全卵、卵黄、卵白などの状態に加工したものです。製菓・製パン・惣菜・加工食品など、さまざまな食品に使われており、当社では用途に応じた液卵・凍結卵を食品メーカーなどの業務用市場へ供給しています。また、一般消費者向けには、殺菌凍結全卵「楽ちんたまご®」を展開しています。

当社の強みは、原料卵の受け入れから洗卵、割卵、ろ過、殺菌、充填、冷却・凍結、保管まで一連の行程を自社で管理できる生産体制にあります。1時間当たり9万個の卵を処理できる高速割卵設備などを備え、安定した生産能力を築いています。

さらに、生産設備と品質管理体制を一層強化するため、今年9月から新工場を稼働させました。これまで培ってきた卵加工の技術と経験を基盤に、業務用から家庭用まで、幅広いニーズに応えられる生産体制を整えています。

――貴社の沿革と白井社長の経歴を教えてください。

白井▼当社は1937年、豊橋で「合資会社丸鳥白井商店」として創業しました。当初は鶏卵の流通を中心に事業を展開していましたが、1974年には豊橋卸センター内に本社、液卵工場、GPセンター（卵の選別・包装施設）を整備し、鶏卵の選別・加工・供給まで一貫して対応できる体制を構築しました。1985年には社名を「丸鳥鶏卵株式会社」へ変更し、時代の変化に合わせて設備投資を進めながら、液卵事業の強化にも取り組んでまいりました。特に2000年には、デンマーク・サノボ社製の液卵連続殺菌装置を日本で初めて導入。液卵の生産体制を本格的に整えてまいりました。

創業家3代目の私は、高校卒業後にIT系の専門学校へ進学し、卒業後は7年間同校の講師として、パソコン操作や簿記などの指導に携わりました。その間、食品の安全性や衛生管理への関心が社会的に高まっていたこともあり、講師を務める傍ら食品衛生について独自に学びを深めていました。

その後、家業を継ぐこととなり当社へ入社。当時は、スーパー向けのパック卵事業が中心で、液卵事業はまだ補助的な位置づけでした。しかし、生産者自らが選別からパック詰めまでを行うようになり、鶏卵流通の構造が変化していきました。また、食品メーカーや外食産業では、品質の均一化や作業効率化を背景に液卵の需要が高まっていました。市場の変化を見たとき、これからは「卵をそのまま届ける」だけでなく、「使いやすい形に加工して届ける」ことに大きな可能性があると考えたのです。そこで、液卵事業を新たな成長の柱と位置づけ、設備投資と事業強化を進めてきました。

かつて1日1トン程度だった液卵の製造量は、現在では1日32トン規模まで拡大。今年3月には、パック詰め事業を終了し、液卵・凍結卵製造へと事業の軸足を移しました。創業以来培ってきた鶏卵の知識や技術を活かしながら、時代に合わせて事業の形を変えてきたことが現在につながっています。

――貴社の衛生管理・システムについて教えてください。

白井▼液卵は、卵を割って加工するからこそ、原料の段階から製造工程まで、衛生管理を徹底することが欠かせません。当社では工場内だけでなく、取引先の養鶏場とも連携し、鶏

鶏卵を無駄なく活かし、新たな価値を生み出していく

INTERVIEW



丸鳥鶏卵株式会社
豊橋市牟呂町字西明治川東63番地
tel.0532-32-1391

舎内の衛生環境や鶏の健康管理など、生産段階から品質を守ることを重視しています。

製造工程では、サルモネラ菌などの微生物リスクへの対応が特に重要です。液卵の殺菌基準は国によって異なり、日本では一般的に60℃で3.5分間保持、アメリカでは62℃で3.5分間保持、ヨーロッパでは65℃で3.5分間保持とされています。その中で当社は、さらなる安全性を追求するため、65～66℃で3.5分間保持する連続殺菌方式を採用しています。ただ、殺菌温度を高めればよいという単純な話ではありません。卵は加熱によって風味や機能性が損なわれるため、「安全性」と「卵本来の品質」をいかに両立させるかが重要です。当社では、そのバランスを追求し、独自の加工技術を確立。加熱処理液卵の製造方法として2015年に特許を取得しています。

こうした取り組みが評価され、2015年には食品衛生優良施設市長賞及び愛知県知事賞を受賞、2020年には「豊橋市ええじゃないかHACCP導入確認済証」を取得しました。

液卵の可能性を家庭の食卓へ

――家庭向け液卵の商品開発について教えてください。

白井▼液卵は業務用だけでなく、家庭にも新しい価値を提供できるのではないか。そう考えたことが、家庭向け商品の開発につながりました。きっかけは、社長を引き継いだばかりの2000年頃、デンマークやイタリアなどヨーロッパ各国を視察したことです。現地のスーパーでは、家庭向けの液卵がチルド商品として販売されおり、日常的に使われていました。しかも賞味期限は約1カ月あり、「液卵は業務用」という日本でのイメージとの違いに驚きました。日本では卵を生で食べる文化が根付いているため、液卵を家庭に普及させるには工夫が必要です。しかし、冷凍保存でき、必要な分だけ使える商品であれば、日本の家庭にも受け入れられるのではないかと考えました。

開発の転機となったのは、高齢者介護施設から茶わん蒸し用の液卵を求められたことでした。試作に苦労する中、ハウス食品の「フルーチェ」からヒントを得ました。ペクチンとカルシウムが反応して固まる仕組みを液卵に応用したところ、きれいに固まり、滑らかな食感を実現することができました。

改良を重ね、開発開始から7年を経た2020年に、殺菌凍結全卵「楽ちんたまご®」を発売しました。卵を割る手間がなく、あらかじめこしてあるため、料理も滑らかに仕上がるほか、カルシウムを加えることで、栄養面にも配慮し、冷凍保存することで賞味期限は2年間としています。

とはいえ、一般的なパック卵と比べて価格が高く、発売後すぐに市場へ浸透したわけではありません。そこで、商品の機能を伝えるだけでなく、「家庭でどう使えるか」を知ってもらうことに力を入れました。私自身がSNSでレシピや商品の使い方、工場の様子などを継続的に発信し、「#楽たま生活」としてお客様との接点をつくってきました。こうした地道な情報発信を続けるなかで、テレビをはじめとするさまざまなメディアにも取り上げていただき、商品の認知が徐々に広がりました。販売先も少しずつ拡大し、現在では生活協同組合などでも取り扱っていただいています。

――組織づくりのために、どのような取り組みをしていますか？

白井▼ペーパーレス化が進む今だからこそ、あえてアナログな「日報」を20年以上続けています。社員には業務上のチェック項目だけでなく、その日に気づいたことや感じたことを書いてもらい、私自身が目を通してコメントを返しています。手書きの文字には、その時々の気持ちや状態が表れることがあり、普段と違う変化に気づくきっかけになります。当社は13部署に分かれているため、私一人がすべての現場を直接見ることは難しいです。だからこそ、日報を単なる業務報告ではなく、社員とのコミュニケーションの手段として活用しているのです。また、定期的に食事会を開催し、部署や立場を越えて社員同士が交流できる機会を設けています。デジタル化が進む時代だからこそ、顔を合わせて言葉を交わすこと、そして手書きの文字で思いを伝えることに意味があると考えています。

――今後の目標や将来のビジョンを教えてください。

白井▼安全性と品質を大切にしながら、液卵・凍結卵の可能性をさらに広げていきたいと考えています。卵を割ったり、卵黄と卵白を分けたりする手間を省ける液卵は、飲食店や食品工場の省力化に加え、食品ロスの削減にもつながるため、今後さらなる需要が見込まれます。また、一般消費者向け液卵の普及にも尽力し、家庭に新しい卵の使い方を提案することで、鶏卵の消費拡大にも貢献していきたいです。

さらに、これまで廃棄物として扱われることもあった卵殻にも、新たな価値を見いだしています。鳴海製陶株式会社様と連携し、卵殻を焼成・水和して消石灰の原料とするほか、漆喰やボーンチャイナの原料としての利用も進めています。卵殻膜についても、ガス透過性や含有成分に着目した研究が進められており、化粧品などへの応用が期待されています。

また、9月より稼働を開始した新工場では、鶏卵を洗う際の後すすぎの水を前すすぎに再利用するなどし、1日約50トン使用している水資源を約30トンまで削減することを目標としています。こうした環境負担軽減への取り組みに加え、会社の成長だけでなく従業員の生活も豊かにできるよう、「働く環境」の改善にも努めてまいります。例えば、現在の勤務時間は8時から16時ですが、将来的には15時までに短縮し、仕事とプライベートの両方にゆとりを持てる環境をつくります。また、洗浄工程の自動化によって設備の分解洗浄にかかる作業を見直す等し、従業員の負担軽減と衛生面の向上を両立します。こうして生み出した利益は賃金という形で従業員に還元し、安心して働き続けられる会社を目指します。

鶏卵には、まだまだ多くの可能性があります。その一つひとつを形にし、新たな価値を生み出していくことで、日本の食文化と鶏卵産業の未来に貢献していきたいと考えています。





PRODUCT INTRODUCTION

＼液卵業界初!!／
冷凍液卵パック食品
楽ちんたまご®

冷凍庫に常備して手軽においしい卵料理を

殻を割る・溶く手間いらずで、こしてあるから料理の仕上がりもなめらかです。冷凍庫で長期保存でき、約50秒レンジで温めるだけで使えます。だしを加えて焼けば、まるでお店のだし巻き卵に。忙しい朝のお弁当づくりにもおすすめです。1袋100g（Mサイズ卵約2個分）×3袋入り。さらに、カルシウムは通常の卵の約3倍に強化しています。

