

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞17

こだわりの平飼い卵を味わえるサーファー向けダイナー
厚真町 テンアール株式会社

農林水産省北海道農政事務所 生産経営産業部 菅原 莞奈



1. 自然に近い状態にこだわった養鶏場

サーファーが集う町、厚真町浜厚真の海のそばに、北海道胆振東部地震による被災から再起を果たした養鶏場があります。小林廉さんが代表を務める、テンアール株式会社です。

小林さんは2013年、新規就農者への就農支援が充実しており、受入れに積極的であった厚真町に30歳で就農しました。当初は山に囲まれた幌里地区で養鶏を開始しましたが、2018年9月の震災を契機に浜厚真の海のそばに養鶏場を移転しました。

農園の鶏たちは、海のそばの自然に囲まれた広大な敷地で平飼いされ、道産の小麦や米ぬかなどを自家で配合した餌を食べて育ちます(写真1)。一般的な平飼い養鶏場では坪当たりの密度が15～30羽ですが、テンアール株式会社の農園の密度は7～8羽と非常に低くなっています。自然に近い状態で生まれ育った親鶏の産む卵は臭みがなく、加熱すると白身にしっかりと弾力を感じることが出来るのが特徴です。

小林さんは就農開始後、初めの5年間で飼養羽数を200羽から1,500羽へと増やし、さ

らに、鶏舎を新築し生産規模を拡大しようとした矢先の2018年9月に、厚真町を震源とする北海道胆振東部地震に見舞われました。厚真町では最大震度7が観測され、小林さんの自宅と養鶏場も大規模な土砂災害に巻き込まれて全壊し、同じ場所での営農は断念せざるを得ませんでした。それでも、「厚真町で養鶏場を再建したい」という強い思いから、小林さんは再起を誓います。再建にあたっては、移転先の確保から始まり、草刈りから鶏舎の建設等にたくさんの友人やボランティアの力を借り、被災からおおよそ80日が経った2018年12月に、現在の場所で養鶏を再開することができました。震災から3年経った現在では鶏舎6棟で4,000羽以上の鶏を飼育しています。

さらに、規格外卵や廃鶏を使った加工品の販売にも取り組み、2020年7月に「自家配合飼料による平飼い卵・鶏肉を使用したサーファー向けレストランと加工品の開発販売事業」として、総合化事業計画の認定を受け、2021年4月にはアメリカンダイナー(食堂)「FORT by THE COAST」を開業しました。



写真1 農園の鶏たち

2. 6次産業化の取組について

小林さんが6次産業化に取り組むきっかけは、廃鶏、規格外卵の存在に目を向けたことでした。「従来捨てていたものを売上にする」、それが今ある力で売上を伸ばす方法であり、6次産業化に取り組むのは必然的でした。

規格外卵は、全体の5%程度であり、年間では5万個以上にもなります。また、採卵鶏の入れ替えに伴い、年間でおおよそ2,100羽が更新され、廃鶏となっております。それらを

利用して、2017 年から廃鶏を活用したスモークチキンの加工に取り組み、2020 年には規格外卵を活用したマヨネーズの販売を開始しています。

そして 2021 年 4 月に、規格外卵や、廃鶏を活用した料理が味わえるダイナーをオープンしました。

ダイナーを建設するにあたっては、外装や内装のデザインを一切妥協せず、こだわり抜きました。それが功を奏して、店内には、お客さんが「周辺地域ではほかにはない」と感じられる雰囲気的空間が広がっています（写真 2）。

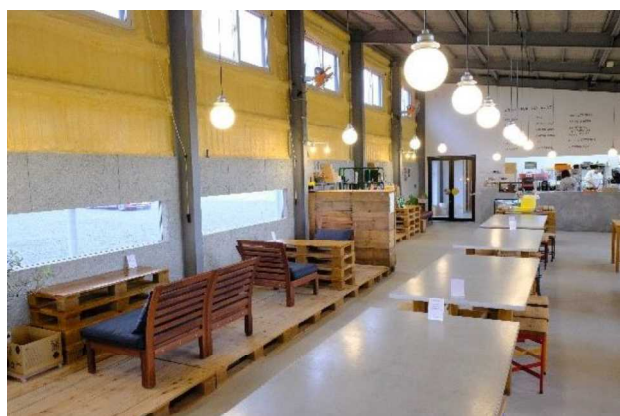


写真 2 ダイナーの店内

計画当初はサーファーをターゲットと考えていましたが、いざオープンしてみると、サーファーだけでなく、地元の人から札幌など近隣の地域の人まで、店内は日々多くのお客さんでにぎわっています。

ダイナーには、規格外卵や廃鶏を活用したピッツァやパスタ、カレー（写真 3）、サンドイッチなど豊富なメニューがそろっています。卵をふんだんに使用した本格的なナポリピッツァは、周辺地域でピザを購入できる店やサービスがないことから、特に人気があります。また、プリン、ケーキなどのスイーツも充実しています。

ダイナーに併設された直売所では、廃鶏を活用したスモークチキンや、規格外卵の卵黄

を使用したオリジナルマヨネーズなどを販売しています（写真 3）。

オリジナルマヨネーズは、北海道を代表するフレンチシェフにレシピを依頼し、規格外卵の卵黄をベースに、純りんご酢、すだち果汁、沖縄の塩「ヨネマース」などのこだわりの材料を合わせ、保存料、化学調味料は一切不使用で、サラリとした爽やかな旨味はどんな料理にも合います。



写真 3 ダイナーの親鶏のスパイスカレーとオリジナルマヨネーズ

3. 農園の経営方針と今後について

小林さんは、養鶏場を営む上で鶏を健康に育てることを最も大切にしています。

テンアール株式会社では、一般的な平飼い養鶏場と比べて余裕ある密度の敷地と、鶏舎の外の運動スペースを設けるなど、極力ストレスを与えないように飼育をすることで、結果として鶏たちは健康に育ち、疾病も少なくなっているとのこと。海外でアニマルウェルフェア※（以下、AWという。）の考え方

が広がる中、小林さんは「世界基準でも恥ずかしくない」飼育方法を実践しているといいます。

海外ではAW関連の法令などが整備されており、また、複数の認証制度も設立されていますが、日本国内においては養鶏に対応したAWの認証制度がありません。そのため、小林さんは、将来的にAWに特化した公的な認証制度が確立され、鶏にとってやさしい環境で育った卵であることが消費者に目に見えてわかるようになることを期待しています。

現在、既存の鶏舎6棟のうち1棟においては有機JAS認証を受けています。そして、更なるオーガニック需要の拡大を踏まえ、増築予定の4棟(2,800羽)のうち1棟においても有機JASの認証を想定しています。既存の鶏舎も含め、鶏舎の仕様は全て同様のため、飼料を有機飼料に転換すれば有機JASの認証取得も可能となりますが、有機飼料があまりにも高額のため、飼料全てを転換できないことが課題となっています。

同農場の飼料の6割を占める小麦などは、収穫後に食用として調整した残りが飼料用に加工されていますが、有機栽培の面積が少ないため、飼料の原料も不足し、結果的に高価な食用麦を飼料用として購入しているのが現状です。小林さんは、今後、有機栽培面積が増加し、それによって有機飼料の価格が低下することを期待しています。

飲食事業については、より多くの人に食べてもらえるような販売展開を考えています。具体的にはダイナーの人気メニューである「親鶏のスパイスカレー」の真空冷凍パックでの販売や、キッチンカーを用いた移動販売を企画しており、厚真町から近いエリアを中心に展開していく予定です。

4. 最後に

鶏たちの飼育方法、飼育環境に強いこだわりを持っている小林さんが営むテンアール株

式会社。直営ダイナー「FORT by THE COAST」(写真4)では、自然いっぱいの広大な農園で伸び伸びと育った鶏たちが生む卵と、鶏肉からなる数々の料理が楽しめます。ダイナーの外壁には目を引く個性的なペイントが施され、店内に入ると、デザイン性のあるおしゃれな空間が広がります。

皆様も厚真町を訪れる機会がありましたら、自然に囲まれたダイナーで、絶品の卵、鶏肉を使用した料理を召し上がってみてはいかがでしょうか。



写真4 ダイナー「FORT by THE COAST」

※アニマルウェルフェアとは、快適性に配慮した家畜の飼養管理のこと