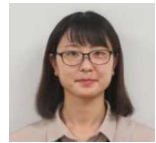


‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞13

北海道では珍しい養鶉農園のこだわりが詰まったスイーツづくり！ 室蘭市 株式会社室蘭うずら園

北海道農政事務所生産経営産業部事業支援課

ながしま みほ
長嶋 美穂



1. 道内で唯一の「うずら農園」

胆振地方室蘭市の株式会社室蘭うずら園は、外部からヒナを購入せずに、孵化から一貫した飼育を行う、北海道で唯一のうずら農園です。

昭和 36 年に先代佐原功氏が室蘭市でうずらの飼養を始め、現在の代表取締役三浦忠雄氏がホクレンを退職後、平成 20 年に経営譲渡を受けました。代表の三浦氏は養鶉の経験がない中、経営を受け継ぎましたが、ホクレン時代に HACCP の業務に携わっていた経験を生かし、安全な衛生管理を生産現場にも反映させています（写真1）。



写真1 農園のうずらと卵

うずらは魚粉を餌としており、うずら卵に含まれるビタミンA、B1、B2、B6、B12、メチオニン、DHA 等の含有率は鶏卵などに比べて高いという特徴がありますが、独特の臭いがあ

り、水煮以外の加工品を作るのは難しいとされていました。

しかし、室蘭うずら園では研究を重ね、乳酸菌等を含んだ独自の配合飼料を使うことで臭みを取ることに成功し、うずらの卵を用いたスイーツの開発・販売に着手しました。

うずらの飼養も昭和 36 年の 30 羽から始まり、現在ではピーク時で 10 万羽となっています。

2. 6次産業化の取組について

「養鶉なんてやるもんじゃない」と話す三浦氏。経営譲渡を受けてからこれまでは苦労の連続で、特に魚粉の原料不足による飼料高騰に悩まされてきました。現在でも飼料代は譲渡を受けた当時に比べて、倍の価格のまま推移しているとのこと。また、海外から安価なうずら卵が輸入されることもあるため、経費が増加しても簡単に価格には反映させることが出来なといった課題がありました。

このため、持っている経営資源で利益向上を目指すためには、高付加価値の商品を開発、販売するしかないと考え、平成 23 年 12 月に「北海道唯一のうずら卵と肉を活用した新商品開発・販売事業」として 6 次産業化総合化事業計画認定を取得しました。

現在展開している商品は、生うずら卵パック、水煮加工品、味付けうずら卵、燻製うずら卵、うずらプリン(写真2)、アイスクリーム、カステラ、たまごケーキがあります。うずらの卵を使って、本格的にスイーツを製造しているのは、全国的に見てもこの室蘭うずら園だけで

す。



写真2 室蘭うずらのプリン (左)

右は白花豆のプリン

アイスクリームの中には、フルーツのジャムが入っており、このジャムは、東日本大震災により北海道へ移住してきた果樹農家の規格外品を自らジャムに加工したものを使用しています(写真3)。



写真3 うずらアイス (りんご)

りんごは壮瞥町産を使用しています。

最近では、様々な農園で加工されたジャムが道の駅などで多く売られており、差別化が難しくなっています。そのため、ジャムとして販売するのではなく自社商品の原材料とすることで、自社商品の充実を図るとともに、果樹農家にとっては収穫物のロスが無くなり新たな収入源となっています。

また、プリンやアイスクリームなどに使用する牛乳は、室蘭うずら園の隣の牧場の新鮮な生乳を使用するなど地元の食材を活用しています。

「レシピは宝物」と話す三浦氏。商品レシピは外部に委託することもあります。基本的には三浦氏が口頭でアイディアを話し、奥様が実際に

に試作し、レシピを作成します。

6次産業化で加工品を製造する場合は施設整備が必要となりますが、三浦氏は製造機器や施工業者については、多少コストがかかっても、優れた一流の機器と施工業者を選ぶことをモットーとしています。これは、一流の料理人にレシピを依頼する際に、優れた設備を備えていなければ料理人がイメージしたどおりのものが出来ないとの理由で引き受けてもらえないことがあることや、一流の施工業者は製造工程や機器の規模と配置を踏まえた機能性の高い施設を整備することが可能で、結果的に良い商品を作ることにつながるからです。また、実際に製造施設を見に来たバイヤーが製造機器や衛生管理の状況を評価し商談が進みやすいという利点もあるようです。

また、廃鶏となったうずら肉については、当初、精肉として商品化する予定でしたが、処理コストや販売原価等を考えた結果、採算が取れないため商品化を諦めました。しかし、室蘭うずら園のうずらは他の養鶏農家に比べて肉付きが良く、フクロウの餌として与えると毛艶が良くなると評判になり、冷凍加工し、全国のフクロウカフェに餌として卸しています。

3. 6次産業化の課題と今後

現在の生うずら卵の売上については、北海道の人口減少などの影響もあり、横ばいの状態となっていますが、スイーツ等加工品の売り上げが伸びてきている状況です。

しかし、今回の新型コロナウイルスの影響で、売り上げの4割を占めている催事が3か月で約60か所中止となり、大きな打撃を受けました。このため、世の中の状況に合わせた業態変化が必要と考え、新たな販売方法として、札幌市内での直営店出店と、東京の事業者への卸売を検討・計画しているところです。

また、今後は生産性をさらに上げていくために、一層の社員教育を図ることとしています。

4. 最後に

珍しいうずら卵を通じて地域の農業者と連携した商品づくりを行う室蘭うずら園。現在、これまでの苦労とはまったく違うコロナ禍と一所懸命に戦っています。

アイスクリームなどの商品は農園の直売所(写真4)、室蘭市の道の駅でも購入することができます。また、今後道内の催事やイベントにも積極的に出店すると聞いていますので、見かけた時には是非手に取ってみてください。これまでのうずら卵のイメージと違った新たな魅力を発見出来ると思います。



写真4 農園の直売所