畜産業［鹿児島県］

徳満 義弘（とくみつ よしひろ）さん

株式会社エヌチキン　代表取締役

刺身、タタキ、もも焼きなど、種鶏を使ったエヌチキンの加工品。種鶏には、噛めば噛むほど出てくる旨味やコクがあり、食感も楽しめる。九州、特に旧薩摩藩領一帯には豊かな鶏の食文化が今も息づいている。

国内最大級の規模を誇る種鶏（しゅけい）処理施設で加工品を製造・販売 国内流通から海外輸出へ転換し ハラールフードにも取り組む

2次・3次を展開する企業が1次産業者を巻き込む

そのほとんどが産地だけで処理されていたブロイラー（肉用鶏）の親鶏である「種鶏」に目をつけ、事業として着手。今や日本全国に種鶏の加工品を流通させ、種鶏のパイオニアとして、またトップシェアを誇る企業として走り続けているのが南薩食鳥。エヌチキンは、この南薩食鳥の主に加工部門を担う施設として設立され、徳満義弘さん（60）が二社の社長を兼任している。養鶏が盛んな鹿児島や宮崎を中心に、全国の採卵鶏農家から種鶏を仕入れ、エヌチキンで加工。南薩食鳥で築いてきた販路にのせ流通させる。新たな加工場増設にあたっては、地域経済活性の役割を担うものとして、南九州市と立地協定を締結、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定申請についても後押しをしてくれた。

九州から日本全国へ そして世界へ

認定を受けた総合化事業計画の内容は、エヌチキンとしても初めて手がけるレトルト食品の製造・販売。レトルト食品について、徳満社長は「風味は落ちますが、常温管理できるのがレトルトの最大の強み。非常食の役割も果たすことができ、事業として輸出展開の可能性も広がります。」と話す。すでに、ベトナムや香港などアジア市場に向け輸出を始め、また、戒律の厳しいイスラム教徒向けの食事「ハラールフード」への取組も始めている。現在、南薩食鳥で40億円、エヌチキンで27～28億円の売上をあげているが、徳満社長は「難しいかもしれませんが、合わせて100億円の数字を出せる企業を目指しています。」と話し、サプリメントや化粧品分野への、新たな事業展開も模索している。

株式会社エヌチキン 6次産業化への道

1968～1980年 卵を産んだ後の鶏を処理する会社として1968年に田中物産が創業。その後、株式会社児湯食鳥の子会社となり、1979年に南薩食鳥株式会社に社名変更。1980年に徳満義弘氏（現社長）が会社再建のため、経営に参加。

1981年：種鶏の処理・販売に着手
これが経営挽回の事業となり、1984年に約2億円を投じ食鶏加工場を増築。以降、食品加工場の増設を繰り返す。

1995年：徳満氏が南薩食鳥株式会社の代表取締役に就任
宮崎に食品加工場を新設。

2000年：エヌチキン設立
児湯食鳥の傘下から分離。敷地面積112,500m²の製造・処理工場を新設し、農事組合法人エヌチキンを設立。2012年には株式会社エヌチキンとなり、ISO9001も取得。

2000～2011年 加工商品を製造・販売

「味なとり」というブランド名で、テーブルミート商品の数々を製造・販売。スーパーや百貨店に卸す以外にも、鹿児島中央駅地下に専門店を設ける。6次産業化事業で製造を始めたレトルト食品も合わせると、主流商品だけで300～400にもなる。

2012年：六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画に認定される
同年、工場増設に伴い、南九州市と立地協定を締結し、ハラールフードのための加工場を中心とした施設を建設。2012年9月時点で従業員数は209名となり、2012年3月期決算で、年商は約25億円を数える。

エヌチキンが「ハラールフード」事業に取り組む理由

日本人は鶏肉の部位の中でも、柔らかいモモ肉を好むが、アメリカ人はムネ肉を好む。エヌチキンは、世界情勢も見ながら検討を重ね、宗教上、豚肉が禁止され鶏肉ニーズがあると考え中近東に注目。イスラム教徒向けの「ハラールフード」の製造・販売に取り組むことを決めた。イスラム教徒の工場関係者がいること、鶏肉となる鶏が何を食べているか一年に一度の検査・指導など厳しい審査を通過して、2011年ハラール認証を取得し、2012年に専門の工場を新設した。

エヌチキンが素材として扱う「種鶏」とは?

株式会社エヌチキン 研究開発室
ケミカル事業部　松山弘幸さん

種鶏とは、ブロイラー（肉用鶏）の親鶏のことを言います。飼育日数がブロイラーが約50日なのに対し、種鶏は450日もかかります。肉の旨味は飼育期間が長いほど増すと一般的に言われており、種鶏も鶏本来の旨味と食感を味わうことができます。ただ、数が少ないんです。日本のブロイラー6億5千羽に対し、種鶏は500万羽。貴重な鶏であるため、あまり知られてないのが現状で、私たちも安定供給のため、地元九州に限らず、全国の孵卵場さんから種鶏を提供いただいています。

株式会社エヌチキン
鹿児島県南九州市知覧町郡3669
TEL：0993-83-3725

株式会社エヌチキンの6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。
http://www.6-ch.jp/tatsujin/0056.html

今後の展望

東京支社の設置、海外輸出の強化、新事業展開で100億円企業を目指す!
テーブルミートやレトルト食品の製造・販売以外にも、今後さらに、種鶏の研究開発を進め、サプリメントや化粧品の分野にも事業を展開していきたいと徳満社長は話す。