

OPINION

中部経済新聞

日本の鶏肉産業の一大集積地である宮崎県の訪問で深く印象に残るもうひとつの事例は、宮崎サンフーズの食肉処理場と食肉生産工場のものである。カザフスタンのアレル・アグロ(以下、AA社)の技術者たちは、そこで使用さ

ナヒゲーター

れる生産工程の違いに気づき、なぜそのような方式が望まれるのかを理解するために数多くの質問をした。訪問先の担当者は長い時間をかけて丁寧に現場を案内し、また詳しく説明することで教えてくれた。例えば、塩素水による冷却

期待の日本へ 世界各地から

其 98

訪問企業から学んだ技術と戦略

は現在カザフスタンでは使われていない。しかし、その方が実際には早く、さらに枝肉を消毒できるため、感染のリスクを下げることができるそうだ。もうひとつの有益なヒントは、食肉処理前に餌を与えない期間を長くし、その間に鶏に水を与えて体内に残った餌を洗い流すこと。これはAA社の工場における大きな課題のひとつで、この情報から食肉処理が大幅に改善されるのを減らせるかもしれない

カザフスタンから(中)

愛知県では日本最大級のインテグレーターのひとつであるサンワコーポレーションの本社オフィスを訪問し、養鶏から鶏肉の処理や複雑な加工、直営店やレストランでの販売までを垂直統合的に行う同社の戦略的な方向づけを知ることができた。AA社と同じように、さらに興味深いのは、この企業が食肉の加工をより広範囲に行っており、A

な現場に立ち会えたのは今回が初めてだった。

AA社は現在、新しい大規模食肉加工工場を建設中で、その中で生産廃棄物のリサイクルを計画している。提供された極めて興味深い情報をもとに、各種専門的な工程と必要なコストについて私たちは研究を続けるつもりだ。なぜなら血液や骨、羽毛といった膨大な量の廃棄物をリサイクルできるだけでなく、そこから飼料を生産し、自社の養鶏場で使用することで、ほぼ完全な循環型サイクルでの生産を可能にするからだ。

【ディナラ・イエッセン、リーム中産連】

(月曜日に掲載)