

組合員の皆様へのメッセージ

コープあおもりの組合員の皆様、いつも「めぐみどり」をご利用いただきありがとうございます。

生産・製造の現場も衛生面にとっても力を入れて生産していますので、安心してご利用いただければと思います。プライフーズでは、種鶏から一貫して生産・販売を行っています。この機会に少しでも鶏肉について知っていただければ幸いです。大切に育てた命に感謝し、これからもおいしい「めぐみどり」をお届けできるよう努めてまいります。

プライフーズ青森営業所
池田祥大



今回お話を伺った
鹿内所長（左）と池田さん（右）

「めぐみどり」が食卓に並ぶまで

①プライフーズでは、食肉にする鶏の親（種鶏）の飼育から行い、マニュアルに基づいた工程を徹底し、良質な種卵を得ます。



鶏舎内の様子

②種鶏場で得られた種卵は、孵化場に移され、消毒した後、一定の温度・湿度に管理した貯卵室で保管され、その後、保温機で19日間温め、ワクチンを接種して孵化機に移され21日目に孵化します。



工場内の様子

③孵化した雛は、飼育農場に移されます。見回りを行って、鶏舎の温度や湿度を調整します。飼料も成長段階に合わせて変えていきます。



最新鋭の解体機（一部）

④飼育農場で育てられた鶏は食鶏処理工場に送られ、検査に合格したものを解体処理します。



工場内の様子

⑤「めぐみどり」は、三沢市にある「細谷工場」で屠鳥・解体・包装・冷却までを短時間で処理されます。

新鮮さを保つため最新鋭の機械を使い、短時間で処理される一方、小骨のチェックなどの繊細な作業は、人の手を使い行われています。



X線検出機で異物がないかチェック、さらに人によるチェックもします。

⑥処理された鶏肉は、併設されたパック工場では、パック詰めされ、私たちが宅配や店頭で見慣れた状態にし、出荷されます。



一貫したシステム生産する「めぐみどり」安全でジューシーな鶏肉

皆様、鶏肉は好きでしょうか？今回はやわらかく、ジューシーな、コープあもりの産直の鶏肉「めぐみどり」について、プライフーズ株式会社青森営業所の鹿内貴義所長（写真左）と池田祥大さん（写真右）にお話を聞きました。

プライフーズ（株）について

同社は、2008年に、第一ブロイラー、一冷、ゴーデックス、ハイポーが合併して誕生した会社です。そのため、ブロイラー（食肉用の若鶏のこと）事業以外にも、種豚事業や食肉処理機械の取り扱いなどを行っています。また、食品の安全安心への取り組み、鶏糞リサイクルなど環境に配慮した取り組みを積極的にを行っています。

「めぐみどり」ってどんな鶏？

「めぐみどり」は、ブロイラーの中でも、エサや環境を工夫して飼育した「銘柄鶏」に分類される鶏です。

エサは主に、トウモロコシ・マイロ・精白米・小麦を中心に鶏の健康を考えたエサを成長段階に合わせて配合を変えて与えられています。一般的な鶏との大きな違いは、

①休養期間を法定よりも長い14日以上。

②ビタミンEを多く含むエサを与えることで、鶏肉が通常よりも多く、ビタミンEをふくんでいます。

③さらに、ハーブ（シナモン・ユーカリ）抽出物、ポリフェノールを飼料に加えることで、健康に鶏を育てています。

飼育から、流通まで

一貫した生産体制

同社では、種鶏（出荷する鶏の親）の育成から加工・出荷まで一貫して行っています。「めぐみどり」も種鶏から出荷まで一貫した体制で生産され

ています。（行程はめぐみどりが食卓に並ぶまでを参照）コープあもりで取り扱いしている「めぐみどり」は、青森県と岩手県で飼育された鶏を青森県三沢市にある細谷工場解体・パック詰めしています。

「めぐみどり」の生産・製造で大切にしていること。

生産に携わる方に池田さんが聞いてきてくれました。

生産の現場から

特に防疫管理（感染症の感染拡大を防止するための措置）を徹底しています。様々な疾病から鶏を守るため、基本的な衛生管理を大事にし、殺菌のため石灰散布や、場内の隙間から動物の侵入を防ぐため、細かい目の網を張るなど、飼育衛生基準を必ず順守するように気を付けています。

また、鶏たちが健康に育つよう1日2回様子を見て回り、温度や湿度を鶏たちが快適に

過ごせるように管理しています。ストレスに弱い動物なので環境やエサに気を付けて、健康に育つよう気を付けています。

製造の現場から

自分の家族に食べさせられる商品づくりをしています。骨などの異物が入っていないか、X線検査機でのチェックと人によるチェックを行っています。点検や消毒など気を付けておこなっています。

皆さんも、この機会に、一貫した体制で、おいしさと安全を実現している「めぐみどり」をご利用してみてください。



鶏の部位の特徴

・むね肉

脂肪が少なめでタンパク質が多く、肉質はやわらかいのが特徴。チキンカツや蒸し鶏がおすすすめ。

・もも肉

タンパク質、脂肪、鉄分が多く、むね肉に比べると固い分、コクのある味の特徴。唐揚げをはじめ様々な料理に使えます。

・ささみ

鶏肉の中でも特に脂肪分が少なく、味はあっさり淡泊で、肉も柔らかいのが特徴。

・手羽元

羽の根元の部分で、肉は柔らかく脂肪分は少なめ。

・手羽先

コラーゲン。じっくり煮込むと、ゼラチン質が溶け出し、スープにコクとろみが出ます。