

平成
26
年度

沖縄フルーツ粕乳酸菌発酵配合飼料で 生産したアグー精肉の加工商品化

自社農場で一貫生産しているアグー豚にノビレチンが豊富なシークワサーの搾り粕を与えて無投薬養豚を実現し、その精肉の加工用機械を導入した。熟成庫やオゾン水生成装置などの設備により、食味が良く安心安全な豚肉を生産できるように、顧客からも高い評価を得ている。

企
業
デ
ータ

農業生産法人有限会社金城ミート

■所在地:〒905-0414 沖縄県国頭郡今帰仁村字謝名128 ■代表者名:代表取締役社長 高安 高治

■TEL:0980-56-2781 ■FAX:0980-56-5746 ■設立年:平成18年 ■資本金:500万円 ■従業員数:10人 ■業種:食料品製造業

経 緯

当社はもともと冷凍食品の卸売業を主体としてきた。さらに地域の特産品を活用して付加価値の高い商品を作ろうと、沖縄のブランド豚であるアグーに着目。現在はその生産・販売を事業の柱のひとつとしている。しかし、この豚は純血種と交配種が存在し、それぞれ食味が違ったり、肥育飼料によっても味の違いが出ることもある。また、生産者によっては生産性を上げるために薬物を投与することもあるが、特に抗生物質をエサに混ぜて食べさせると耐性菌ができてしまうなどの問題もあった。

そこで当社ではノビレチンを豊富に含んだシークワサーの搾り粕を乳酸菌発酵させ、豚に与えることで健康な豚の肥育に成功し、無投薬養豚を確立した。

これにより食味が良く安心安全な豚肉の生産に取り組む環境ができ、それを実現すべく、ものづくり補助金を活用して精肉加工用機械を導入したものである。

事業内容

豚肉は熟成させることでうまみ成分が増えるが、そのため熟成庫を導入した。また、熟成の際に細菌の発生をおさえて安全性を高めるためにオゾン水で枝肉を洗うが、それを作るオゾン殺菌水生成装置も設置した。さらに熟成庫



内で枝肉を移動するための台車やフックも導入。飲食店などの多様な顧客ニーズに対応するため、生肉専用の高速スライサーも導入した。

導入した熟成庫内での枝肉熟成

成 果

熟成庫の導入によって熟成効果が高くなった。実際に食のプロである飲食店の関係者らから「肉の味が良くなった」との声を多くいただいている。オゾン殺菌水生成装置で作ったオゾン水を使うことで肉の変色がなくなり、賞味期限も伸びた。装置導入後は衛生環境の整った食肉センターと同じ程度の消費期限を設定することが可能になったほどである。今後当社農場での生産量が上がれば、スライサーも含めてさらに機械の稼働率が上がると思われる。



賞味期限延長にも貢献するオゾン殺菌水生成装置

今後の展望

導入した精肉加工用機械の能力をフル活用するためにも当社農場における豚の生産量を上げていきたい。子豚から肥育する一貫生産体制はできているものの、現在の生産量は年間300頭程度である。現状でも500頭は可能であり、さらに近い将来1000頭の生産も視野に入れている。そのため新しい豚舎を借りて、2棟体制にする予定である。これによって生産頭数が増やせるのはもちろん、余裕ができて飼育環境も良くなり、さらなる品質の向上が期待できる。

平成
27
年度

無投薬、熟成アグーのすべてを売り切る 食肉製品づくり

アグー肉でもウデやモモなどの比較的売れにくい部位をどう売り切るかは、かねてからの課題であった。平成27年度事業ではこうした部位を使って品質が良く、安心安全なウインナーを製造すべく機械設備を導入。細引きタイプやポキポキした食感のウインナー製造も可能になった。



代表取締役社長 高安 高治

経緯

平成26年度の事業で導入した機械設備により、当社が生産するアグー豚肉の品質が向上し、主要部位の販路開拓が行えた。残る課題は余剰部位の活用による加工食品（ウインナー）の生産量および品質の向上である。

もともとロース肉は比較的高値で売れるものの、ウデやモモは卸値を安くしても売れにくいという特性がある。それを使い切るため、以前から簡易な機械を使い手作業中心でウインナー製造を行っていた。しかし、手作業では機械に入れられるのは1日18kgが限度。この作業を機械化すれば詰められる量が飛躍的に増えることはわかっていたので、それを含めた加工用機械をものづくり補助金の活用により導入した。

事業内容

導入したのはウインナー製造専用の加工用機械一式である。その内容は（1）材料の温度を下げるために使うフレイクアイス製氷器（2）1時間で36kgの材料が詰められるオートスタッフアー（3）肉の重量調整が正確に行える高速バンドソー（4）材料をミンチして均等に配合するグラインダー（5）エマルジョン（細引き）タイプのウインナーが作れてポキポキ食感も可能にするサイレントカッター（6）加熱殺菌と、ウインナーの形状も美しくできる昇降式シュリンカー（7）加熱殺菌後に自動的に温度を下げる昇降式チラー（8）カッターの刃などが製品に混入しないようにチェックできる高感度金属検出器、8つの機械を導入した。

これらの機械の性能テストを兼ねてエマルジョンタイプのウインナーの試作も行い、生産性の確認や食味の評価を行った。

成果

機械導入によって生産性が向上した。以前は月一回程度しか製造できなかったが、現在は週一回可能になっている。また、味や口当たりの良さ、ポキポキとした食感も実現できた。以前は製品の重量にばらつきがあり、規格品の生産ができていなかったが、現在は気泡もない規格品が作れるようになっている。そして、金属などの異物混入もなく、従来以上に安心安全な製品生産にも目処がついた。



従来以上に味や食感の良いウインナーが作れるようになった

今後の展望

生産体制は充実し、質の良いウインナーが製造できるようになった。顧客の評判も良く、今後の販路開拓に大きな期待を寄せているが、問題は人材不足である。その改善のため外国人の雇用を視野に入れたり、高校新卒者の採用についても積極的に取り組んでいきたい。また、農業大学の学生を受け入れているので、その定着も図っていききたいと考えている。

2事業を振り返っての感想

平成26年度事業では精肉用の加工機械、27年度ではウインナー製造用の機械を導入させていただいた。いずれも生産効率、食味、安全性のあらゆる観点から大きな効果が得

られた。今後大手デパートとの取引を念頭に工場にHACCPを導入して認証を得たいと考えている。これにより「金城ミート」ブランドの製品を多く市場に出し、将来的には海外への輸出もできるように取り組んでいきたい。