



南国元気鶏 産地研修

9月17日～19日にかけて、南国元気鶏の産地、鹿児島県出水市にあるマルイ食品株式会社を役職員5名が訪問し、産直産地研修を行いました。

産直15周年のあゆみや、南国元気鶏の学習、鶏肉処理、加工工場の見学、産直つながろうプロジェクトの冊子贈呈などを行いました。



■懇談

マルイ農協、マルイ食品の本部にて、役職員の皆様との時間を設けていただき、産直15周年のあゆみや鳥インフルエンザなどの鶏卵・鶏肉の生産加工販売の現状についてお話をお聞きました。



■産直つながろうプロジェクト 冊子贈呈

組合員さんから募集したメッセージを産地へ届ける「産直つながろうプロジェクト」のアルバムを贈呈しました。



■座学

マルイ農業グループについて、南国元気鶏の生産や特長、加工、販売や、学校給食への商品提供・レッドカップキャンペーンなど、持続可能な社会への取り組みについて学習しました。



< 南国元気鶏の特長 >

① ひなの生産 ~ 飼料の製造 ~ 鶏卵・鶏肉の処理加工 ~ 販売 ~ 物流までを一貫生産！

流通経路が正確に把握(トレース)できるため、万が一問題が発生しても、原因を特定しやすくなります。



② 抗生物質・合成抗菌剤を添加していない エサで育てられた若鶏🐣

鶏の体内に抗生物質・合成抗菌剤が残留することを防ぐため、飼料安全法では「出荷前7日間の休薬期間」を設けることが定められています。

安心を求める生協組合員さんの「抗生物質・合成抗菌剤に頼らない鶏肉を作ってほしい。」という願いに応え、ヒナから出荷までの全肥育期間、抗生物質・合成抗菌剤を添加していないエサで育てた鶏「南国元気鶏」を生産しています。

南国元気鶏は生後47日でお届けされる若鶏です。



③おいしい状態にしてお届け

受け入れから製品化までの時間は約 100 分間ほど！

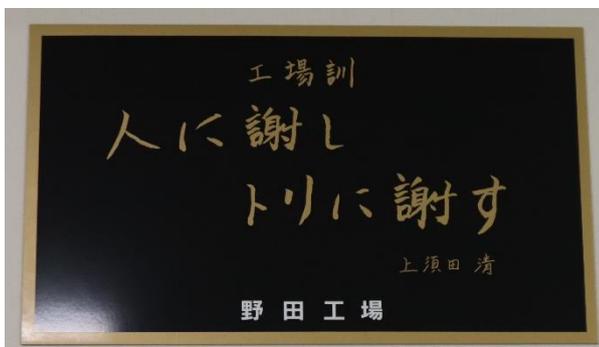
時間をかけた血抜きや鳥肌を傷つけない脱毛、温度管理された室内では、骨についてお肉をムダにしない手さばきと最新式の装置を使用した、手早く確実な処理が行われます。



■工場見学

食肉加工を行う「野田工場」、バラ凍結を中心に加工を行う「大口工場」、チキンナゲットや国産若鶏甘酢唐揚げなどの加熱加工を行う「松尾工場」、オムレツなどの加熱加工を行う「高尾野工場」の見学を行いました。

野田工場には、鶏を扱う企業として、鶏を供養し、感謝する意味で「謝」の文字が刻まれた鶏魂碑がありました。視察日はちょうど、年に一度鶏の供養を行う「鶏魂祭」の日でした。



丸鶏を部位ごとに切り分ける「解体」を見学しました。骨の位置を熟知されており、力を入れず見事な手さばきで切り分けられました。

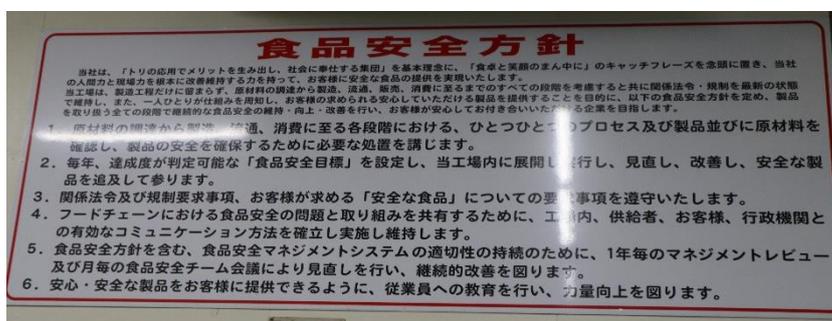


無駄になるお肉が出ないように、個体差のある鶏は分けて処理されていました。



工場内の数か所に「食品の安全を守るための方針」が貼られており、職員一人一人が「食」に対する安全への意識を持ってお仕事に従事されていることがわかりました。

海岸沿いにある飼料保管サイロも見学しました。



マルイ食品の商品を紹介します！

掲載商品の他にも、ムネ肉、手羽元、加工食品も豊富に取り扱っています。



組合員活動で「マルイ学習会」を行います！

※詳しくは、とりコープ 10月号をご覧ください



マルイ いいとこどり!

おいしさのヒミツ♡をきいちゃおう♪

産直提携15周年の「南国元気鶏」のメーカーであるマルイ食品さんをお迎えします。

抗生物質や合成抗菌剤を添加しないエサで育てられた鶏肉は、安全・安心で臭みがなくとっても美味しいです。レシピ紹介と試食もありますよ!

10月25日(金)
場所：ハワイアロハホール 研修室(東伯郡湯梨浜町はわい長瀬584)
時間：10:00~12:00 参加費：無料 募集：20名程度 持ち物：筆記用具、飲み物

申込締切：10月16日(水)

【当日の内容】

- ★ 丸鶏からの解体実演の見学
- ★ 部位別の特徴
- ★ おすすめレシピ紹介
- ★ 加工食品の試食など



◀ こちらからお申し込みください

学習会のお申し込みは、以下の URL からもお申込みいただけます。