

今月の産地・メーカー マルイ農協

一貫生産で安全・安心♪ 南国元気鶏



クリスマスに
食べる料理の
代表といえば
やっぱり鶏肉！
大勢で食べるなら
一羽丸ごとの
ローストチキンなども
楽しいけれど、
少人数なら、使いやすい切身肉で
クリスマスを感じさせる
アレンジメニューなども
おすすめです。

鳥インフルエンザの再発防止に 取り組んでいます

2023年4月時点の「南国元気鶏」の生産者数は36人、1日当たり約52000羽を処理、年間生産量は約1440万羽です。国内シェアの約2%が「南国元気鶏」となります。

2022年は全国で鳥インフルエンザが大流行し、過去最多となる約1771万羽の鶏が殺処分されました。マルイ農協グループにも影響は及ぼしました。2022年中に採卵鶏で10例、採肉鶏で1例が発生し、最終的には計130万羽を超える家禽が殺処分という大きな被害となりました。

行政と緊密な連携を取り、鳥インフルエンザの発生直後に運搬規制や消毒などの措置を取ったにもかかわらず、残念ながら被害の拡大を食い止めることができなかったそうです。

この教訓を生かし、石灰の散布や野鳥・ネズミ対策などの基本的な対策に加え、昨シーズンに発生した農場を中心に、鶏舎内に流入する外気を消毒するための消



鶏舎全景

毒装置の設備更新を、可能な農家から順次実施しています。

- ① 種鶏（親鶏）の飼育
マルイファーム種鶏場で「ひな」から飼育し「成鶏」になると種卵を採取します。
※卵を産む鶏の、その親の鶏種鶏場で生まれた有精卵を21日間かけてふ化させます。
- ② 卵のふ化
種鶏場で生まれた有精卵を21日間かけてふ化させます。
- ③ 飼育
ふ化してすぐに、ひよこをマルイ農協の組合員生産者の農場へ運びます。
- ④ 処理加工
約47日間で3kg前後まで育てられ、マルイ食品の食鳥処理場（野田工場）に送られます。
- ⑤ 出荷
マルイ農協グループの物流の全ては、マルイ運輸が担当します。
- ⑥ 商品案内Sanbonsung掲載・注文
- ⑦ 商品のお届け



生産者の西野さんご家族



生産者の中塩さんご家族



生産者の檜八重さんご家族



若鶏



検査風景



マルイ運輸のトラック



配合飼料



鶏舎内

どんな人たちが
育てているの？

「南国元気鶏」のふるさと・鹿児島県出水市は、鹿児島県の北端に位置し、温暖な気候、豊かな緑と水に恵まれていいます。出水市は世界有数の鶴の越冬地であり、毎冬1万羽以上の飛来が見られることでも全国的に知られています。

「南国元気鶏」の生産者は、全てマルイ農協の組合員生産者。だから生産履歴が明確です。東都生協との取引は、1992年ごろに加工食品からスタートし、2000年から鶏肉の取り扱いが始まりました。鶏肉特有の臭みがなく、「モモ肉」はコク・旨みが濃く、「ムネ肉」は味の濃厚さに加え旨みにキレがあるのが特徴です。

どんな飼料を与えて
育てているの？

「南国元気鶏」の最大の特徴は、全飼育期間で抗生物質・合成抗菌剤を添加しない飼料を与えて生産していることです。若鶏（ブロイラー）は非常に繊細な生き物のため、病気を予防するために抗生物質や合成抗菌剤を飼料に添加することで安定的な飼育を行うのが一般的です。飼料安全法により出荷前の7日間は、休薬期間として抗生物質や合成抗菌剤などの薬品を添加した飼料を与えてはいけません。

その休薬期間を全国で初めて全飼育期間まで伸ばしたのが南国元気鶏です。登場から26年、全国の生協で組合員に利用されています。

おいしさの秘密は
自前の配合飼料

味の良さは、自前の飼料工場があり、土地の気候風土やそのときの鶏の調子に合わせた配合で飼料を用意できることが大きく関係しています。配合飼料は原料を粉砕すると同時に酸化が始まり、古くなると強い臭いを放ちます。マルイ農協の飼料工場では、1日に約700トンの飼料を製造します。1日の農場への出荷量も約700トンのため、常に新鮮な飼料を供給することができます。自前の工場に粉砕するので、短期間のうちに農場へ届けられるのです。

鶏肉は飼料の影響を大きく受けるため、工場では計画的に飼料を製造することで臭みを抑えることにつながっています。



マルイ農協

使いやすいバラ凍結！



南国元気鶏モモ肉切身
(唐揚げ用)バラ凍結 500g
通常価格815円(税込880円)
企画:毎週

30分調理時間

取り分けて楽しく！
「クリスマスのリースサラダ」

材料(4人分)

- ・ポテトサラダまたはマッシュポテトを用意する
- 唐揚げの下味として(しょうゆ、酒、しょうが、にんにく、揚げる時に片栗粉)
- トッピング(お好きな具材でどうぞ)
- ・南国元気鶏モモ肉切身(唐揚げ用)
- ・プロッコリー、きゅうり
- ・ミニトマト、冷凍ブルーベリー
- ・モッツアレラチーズ
- ・ペペーリーフ
- ・生ハム、サーモンなど

作り方

- 1 土台となるポテトサラダを作り、皿の上にリース状に整える。
- 2 鶏モモ肉切身は唐揚げにする。(しょうゆ、酒、しょうが、にんにくで下味を付けておき片栗粉をまぶす)
- 3 トッピングの具材と唐揚げを彩りよく並べる。

ワンポイント!!

- ・ポテトサラダは少し硬めに仕上げると形が崩れにくい
- ・モモ肉切身は大きければ揚げる前に少しカットし大きさを整える

※ツリーの場合は、ポテトサラダを塔のように形成して飾り付ける。

レッドカップ
キャンペーンに
参加しています

WFP

国連WFPが主催する活動で、レッドカップマーク付きの商品を購入することで、商品代金の一部が発展途上国の学校給食支援につながります。対象商品は鶏肉で5品(モモ肉2枚400g、ミンチ500g、モモ切身小さめ300g、モモ肉切身500g、モモ肉切身800g)、加工品で3品(チキン南蛮4枚/5枚/6枚)。それぞれ1袋につき1円(チキン南蛮は0.5円)が寄付されます。